

“SEASONALITY” PER LA GIORNATA MONDIALE DEGLI OCEANI

GLI ASSOCIATI RELAIS & CHATEAUX SI IMPEGNANO A SERVIRE PESCE, CROSTACEI E MOLLUSCHI PESCATI IN MODO SOSTENIBILE.

DAL 2009, LE 580 DIMORE RELAIS & CHÂTEAUX, PRESENTI IN OLTRE 60 PAESI, COLLABORANO PER SENSIBILIZZARE GLI OSPITI SULL'IMPORTANZA DI SCEGLIERE PRODOTTI ITTICI SOSTENIBILI. PER IL SESTO ANNO CONSECUTIVO, L'8 GIUGNO RELAIS & CHÂTEAUX CELEBRERÀ LA GIORNATA MONDIALE DEGLI OCEANI IN COLLABORAZIONE CON ETHIC OCEAN.



[Link to the images](#)

© Sebastian Pena Lambarri

LA GIORNATA MONDIALE DEGLI OCEANI PROMOSSA DALLE NAZIONI UNITE SI CELEBRERÀ COME OGNI ANNO L'8 GIUGNO e il tema scelto per l'edizione 2023 è *“Planet Ocean: The Tides are Changing”* (“Pianeta Oceano: sull’onda del cambiamento”). Lo scopo di questa giornata è rendere la tutela degli oceani, che ricoprono la maggior parte della superficie del nostro pianeta, prioritaria agli occhi della collettività, fermando lo sfruttamento intensivo delle risorse e lavorando per ripristinare gli ecosistemi marini.

Per Relais & Châteaux questo tema è di vitale importanza, dato che circa il 20% dei suoi associati si trova nelle immediate vicinanze di uno specchio d’acqua dolce o salata. Per amplificare il dibattito e portarlo all’attenzione dell’opinione pubblica, i ristoranti delle dimore associate si impegneranno a servire piatti rispettosi della sostenibilità dei prodotti ittici.

SEAsonality: cosa significa davvero «stagionalità» dei prodotti ittici?

La stagionalità dei prodotti ittici non ha nulla a che vedere con quella dei prodotti della terra, come frutta e verdura: sebbene sia possibile stabilire dei calendari, è importante capire che il concetto di “stagione” nel mondo acquatico è radicalmente diverso rispetto a quello terrestre. Le stagioni dei prodotti ittici corrispondono ai periodi in cui la loro disponibilità è maggiore e il più delle volte coincidono con il periodo di riproduzione, quando gli esemplari di una determinata specie si riuniscono in banchi per deporre le uova e risulta più facile catturarli. Da questo punto di vista è abbastanza evidente che la stagionalità non sia necessariamente un criterio di sostenibilità. Di conseguenza, è nostro dovere collettivo capire quali sono invece questi criteri. Il primo e più importante è sicuramente la verifica dello stato di salute degli stock. In secondo luogo, per poter parlare di pesca sostenibile è importante anche comprendere e tenere conto dei cicli riproduttivi delle specie acquatiche.

Per questo motivo, Relais & Châteaux ha lavorato con Ethic Ocean per capire meglio cosa significhi realmente la “stagionalità dei prodotti ittici” attraverso esempi concreti:

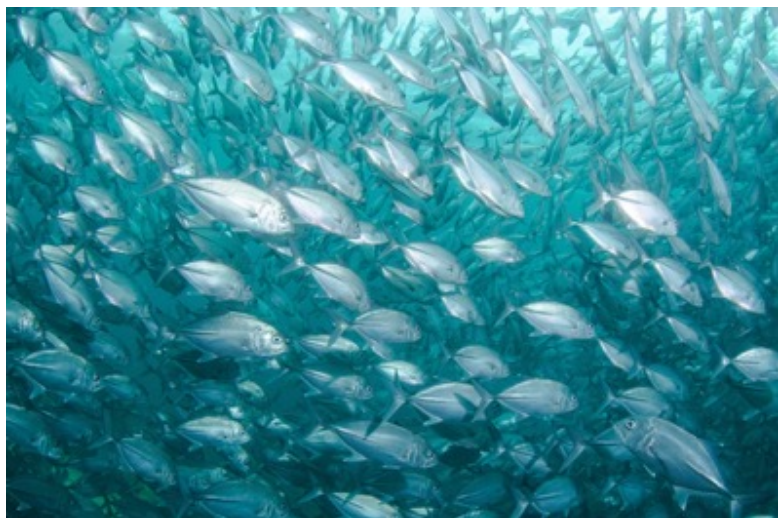
- Per la **spigola** (*Dicentrarchus labrax*), significa **evitare il consumo durante il periodo di riproduzione**, quando gli esemplari si radunano in banchi e vengono più facilmente pescati. Al di fuori di questo periodo, le spigole conducono una vita solitaria e in genere vengono catturate accidentalmente.

- Il **consumo dei pesci piatti** (platesse, sogliole, ecc.) **deve essere evitato durante i periodi di riproduzione**, diversi a seconda delle zone di pesca, quando la loro carne risulta più morbida e difficile da lavorare, con conseguenti perdite economiche e inutili sprechi di cibo. Inoltre, le uova trasportate dagli esemplari femmine hanno un impatto sul loro peso complessivo e determinano un aumento di prezzo per il consumatore finale.

- Per quanto riguarda il **tonno rosso dell'Atlantico orientale e del Mediterraneo** (*Thunnus thynnus*), nel 2009 Relais & Châteaux, insieme a Ethic Ocean, ha preso l'impegno di non servire più questa specie nei propri ristoranti. Grazie ai provvedimenti presi nel settore, negli ultimi undici anni lo stock è migliorato. Il tonno rosso viene pescato quando gli esemplari adulti si riuniscono in banchi in aree più accessibili alla pesca, perciò la “stagione” in cui è disponibile sul mercato coincide con il periodo di migrazione verso il Mediterraneo e di deposizione delle uova. **Oggi la pesca del tonno rosso è severamente regolamentata.**



© Clint Bustrillos



© Jean Wimmerlin

- L'**anguilla europea** (*Anguilla anguilla*) è una specie a rischio estinzione, pertanto il **suo consumo dovrebbe essere assolutamente evitato**. Questa situazione critica, causata dalla pesca eccessiva e illegale, dalla distruzione degli habitat (costruzione di dighe, inquinamento, ecc.) e dai cambiamenti climatici, non viene compensata dall'allevamento. Infatti, poiché la riproduzione delle anguille non è controllata in cattività, gli allevamenti di anguille sono in realtà allevamenti da ingrasso: le cieche (avannotti di anguilla) vengono prelevate dall'ambiente selvatico per essere "allevate" fino alla commercializzazione.

- Per quanto riguarda i **pectinidi**, i periodi di apertura e chiusura della stagione di pesca vengono stabiliti **in funzione allo stato di salute degli stock e per garantire la conservazione della specie**. Vengono regolamentate secondo questi criteri la pesca della **cappasanta atlantica** (*Pecten maximus*) **in Francia**, e quella della seconda specie di cappasanta più pescata al mondo, la **cappasanta oceanica** (*Placopecten magellanicus*) in aree specifiche delle **acque canadesi**.

- Le **specie provenienti da acquacoltura**, come trote, spigole e orate, possono essere consumate **tutto l'anno**. Tuttavia, è necessario verificare le condizioni dell'allevamento: alimentazione, benessere degli animali, cure veterinarie, condizioni di lavoro, ecc.



© Zhan Zang

Rispettare la stagionalità dell'oceano (#SEAsinality) per cavalcare l'onda del cambiamento (#planetocean #tidesarechanging)

La partecipazione a questa iniziativa annuale si inserisce nel solco **dell'Atto costitutivo di Ethic Ocean**, sottoscritto nel 2009 **per tutelare le risorse marine**, e del **Manifesto di Relais & Châteaux**, presentato all'UNESCO nel 2014 con l'obiettivo di "rendere il mondo un posto migliore attraverso la cucina e l'ospitalità". Tra i 20 impegni del Manifesto, si parla anche di "instaurare un dialogo costante con i protagonisti della filiera agricola e marittima locale" (impegno n. 4) e di "contribuire alla preservazione delle risorse ittiche e della biodiversità marina" (impegno n. 5).



© Brandon En

Per tutto il mese di giugno, **centinaia di Chef Relais & Châteaux porteranno in tavola prodotti ittici sostenibili e spiegheranno il concetto di stagionalità, per abbattere i preconcetti**. Le specie sostenibili selezionate e le scelte responsabili compiute diventeranno protagoniste dei menu e dei corsi di cucina e saranno oggetto di degustazione e discussione per incoraggiare i

La campagna Relais & Châteaux per la Giornata mondiale degli oceani 2023

Tre dimore associate a Relais & Châteaux racconteranno come affrontano il tema della stagionalità del pesce in cucina, sviluppandola in tutte le sue sfumature – dalla pesca oceanica e d’acqua dolce all’acquacoltura:

- La **chef Elena ARZAK** (Ristorante **ARZAK**, Donostia, San Sebastián, Spagna) accenderà i riflettori sull'**acciuga del Cantabrico** (*Engraulis encrasicolus*), i cui stock nel Golfo di Biscaglia sono stati ricostituiti grazie a un divieto di pesca durato cinque anni, tra il 2005 e il 2010. Una risorsa che oggi è attentamente monitorata e nella cui tutela la Chef è coinvolta in prima persona grazie alla collaborazione con i pescatori del territorio e il centro di ricerca locale AZTI.



© Sara Santos Castaño



© Julie Anderson

- Lo **chef Scott BACON** (The Ivy Hotel - ristorante **MAGDALENA**, Baltimora, Maryland, Stati Uniti) ha inserito nel menù il **pesce gatto azzurro** (*Ictalurus furcatus*), una specie invasiva della Baia di Chesapeake, per attirare l’attenzione su come il consumo di questa specie poco conosciuta potrebbe avere un impatto importante su un intero ecosistema.



© Hotel Bareiss

- **Hannes BAREISS** (**proprietario** dell’Hotel **BAREISS**, Baiersbronn-Mitteltal, Germania) ha creato uno degli allevamenti ittici più moderni e innovativi del Baden-Württemberg che segue tutte le fasi del ciclo vitale delle trote, dagli avannotti al novellame fino agli esemplari adulti. Nell’arco di cinque anni ha modernizzato la stazione di acquacoltura Forellenhof Buhlbach e sviluppato un modello

*“Le dimore Relais & Châteaux condividono l’impegno di rendere il mondo un posto migliore attraverso la cucina e l’ospitalità”, spiega **Laurent Gardinier, Presidente di Relais & Châteaux.** “I nostri Chef sono consapevoli dell’importanza della pesca sostenibile, ma il coinvolgimento di tutta l’associazione nella Giornata mondiale degli oceani dà alle loro azioni quotidiane un impatto e una portata maggiori, mettendo in evidenza il ruolo che possiamo svolgere in virtù della nostra presenza globale nei cinque continenti.”*

*“Lavorare sulla stagionalità dei prodotti ittici significa mettere in discussione molti preconcetti e spostare l’attenzione sullo stato di salute degli stock di pesci, crostacei e molluschi e sulle condizioni di pesca. Per aiutare gli Chef Relais & Châteaux a rispettare la vita marina attraverso un ripensamento del concetto di stagionalità, Ethic Ocean ha messo a loro disposizione i dati scientifici più aggiornati sullo stato degli stock ittici. In questo modo, gli Chef diventano ambasciatori presso il grande pubblico delle migliori pratiche in materia di approvvigionamento dei prodotti ittici, non solo al ristorante, ma anche in pescheria. Questo concetto di stagionalità in relazione alla fauna marina ci aiuta a comprendere l’urgenza di proteggere gli oceani”, afferma **Mauro Colagreco, Vicepresidente di Relais & Châteaux.***

*“Ethic Ocean è molto orgogliosa di accompagnare le dimore associate a Relais & Châteaux in questo processo. Gli Chef dell’associazione sono stati pionieri già nel 2009, quando hanno preso l’impegno di salvare il tonno rosso dell’Atlantico orientale e del Mediterraneo, una specie che era prossimo al collasso. Una presa di posizione forte, che ha dimostrato quale impatto può avere la mobilitazione di una rete come questa. L’impegno continuo e sempre più intenso degli associati su temi tanto complessi può davvero originare un cambiamento diffuso nelle pratiche di tutti”, sottolinea **Gilles Boeuf, Presidente di Ethic Ocean.***



© Philip Ducap



© Matteo Carassale

Per scoprire le campagne degli anni passati, visitare il sito web Relais & Châteaux e sfogliare la rivista *Instants*: <https://www.relaischateaux.com/us/magazine/our-commitments/fish-unknown>

Gli eventi in Italia

Numerosi chef italiani uniranno la loro voce a quella dei colleghi provenienti da tutto il mondo per accendere i riflettori sul tema della corretta comprensione della stagionalità dei prodotti ittici, servendo nei loro ristoranti piatti a base di pescato sostenibile e condividendo con gli ospiti in sala le loro conoscenze in materia.

Nel calendario delle iniziative in programma spiccano due **cene con menu degustazione studiati appositamente per il World Oceans Day 2023**, in location dal rapporto fortemente simbiotico con il mare vicino al quale si trovano e dal quale i rispettivi chef traggono ogni giorno energia e ispirazione.

Apriranno le danze **Massimiliano Alajmo, Silvio Giavedoni e Sergio Preziosa**, che il prossimo **09 giugno** sorprenderanno gli ospiti del ristorante **Relais & Châteaux Quadri (1 stella Michelin) di Venezia** con un percorso degustativo fortemente legato al territorio, alla laguna veneziana e ai suoi prodotti. Nell'elegante sala restaurata da Philippe Stark affacciata su Piazza San Marco, il tema della sostenibilità ittica verrà affrontato con il consueto tocco contemporaneo e intrigante che caratterizza la loro cucina.

Il secondo appuntamento è previsto per il **14 giugno** presso **La Pagoda**, il ristorante sulla spiaggia privata del **Relais & Châteaux Gallia Palace Beach Golf Spa Resort di Punta Ala (GR)**. In un ambiente completamente rinnovato nell'atmosfera e negli arredi per la stagione estiva 2023, lo chef **Fabrizio Reffo** porterà in tavola la tradizione culinaria di questa zona del litorale toscano, esaltandone i sapori con passione e creatività.

Entrambe le serate vedranno la partecipazione del **main partner Vranken Pommery**, che proporrà un pairing ad hoc con le sue famose bollicine.



© Guglielmo Alati





RELAIS & CHÂTEAUX

UN MOVIMENTO SIGNIFICATIVO

FONDATA NEL 1954, Relais & Châteaux è un'associazione di 580 hotel di charme e ristoranti d'eccezione in tutto il mondo, per la maggior parte a conduzione familiare, gestiti da proprietari, Maître de Maison e Chef indipendenti, tutti mossi dalla passione per il proprio lavoro e dal desiderio di instaurare legami autentici con i propri ospiti.

Gli associati Relais & Châteaux sono animati dal desiderio di tutelare, mantenere vive e promuovere la ricchezza e la varietà delle cucine e delle tradizioni dell'ospitalità in tutto il mondo. Nel novembre del 2014 Relais & Châteaux ha presentato all'UNESCO un Manifesto che sancisce questa volontà e l'impegno a preservare il patrimonio locale e ambientale.

www.relaischateaux.com

[@relaischateaux](https://www.instagram.com/relaischateaux)

[#relaischateaux](https://www.facebook.com/relaischateaux)

[#deliciousjourneys](https://www.tumblr.com/relaischateaux)

ETHIC OCEAN

Ethic Ocean è un'organizzazione ambientale non governativa che si dedica alla tutela delle risorse ittiche e degli ecosistemi marini. La sua missione è creare opportunità di cambiamento e contribuire all'implementazione di pratiche sostenibili in tutta la filiera. Ethic Ocean collabora con tutti i soggetti interessati per aiutarli ad approvvigionarsi di specie con stock non sovrasfruttati o allevate in modo responsabile.

Per maggiori informazioni, visitare il sito www.ethic-ocean.org.

CONTACTS

Ufficio stampa per l'Italia: PR & Go Up Communication Partners

Chiara Borghi: chiara.borghi@prgoup.it +39 345 6556 139

Marialuisa Scatena: marialuisa.scatena@prgoup.it +39 340 5674 473