

COMUNICADO DE PRENSA
SEPTIEMBRE DE 2023

#FOODFORCHANGE 2023

RELAIS & CHÂTEAUX Y SLOW FOOD, COMPROMETIDOS EN
PROTEGER LA HERENCIA CULINARIA DE NUESTROS QUESOS Y
VINOS EN TODO EL MUNDO

POR SÉPTIMO AÑO, RELAIS & CHÂTEAUX PRESENTA SU CAMPAÑA
ANUAL FOOD FOR CHANGE PARA PROTEGER LA BIODIVERSIDAD LOCAL
Y PROMOVER UN CONSUMO DE ALIMENTOS SOSTENIBLES.



© Museum Hotel

[Enlace a las fotografías](#)

Desde 2014, Relais & Châteaux se ha propuesto contribuir a un mundo mejor mediante la gastronomía y la hospitalidad, misión que dejó plasmada en un manifiesto* presentado a la UNESCO. Entre los 20 compromisos adoptados por la asociación está «ofrecer una cocina que sea el testimonio y la expresión de un entorno natural y cultural, así como de una historia local, para ilustrar la diversidad de las cocinas del mundo».

Cada año, desde 2016, los chefs de Relais & Châteaux se comprometen junto a Slow Food a favor de una alimentación buena, limpia y justa para luchar contra el calentamiento climático y preservar la biodiversidad. Esta participación en la campaña #FoodForChange ha permitido inscribir más de un centenar de productos en el Arca del Gusto desde 2021.

*ver sección final «Acerca de»

LA CAMPAÑA #FOODFORCHANGE 2023

Este año, **los miembros de Relais & Châteaux pondrán de relieve quesos, vinos y otros productos fermentados durante una campaña colaborativa.** Con sus más de 800 chefs y 580 establecimientos independientes en 65 países, Relais & Châteaux utiliza la fuerza del colectivo para demostrar que otra vía es posible: la de una agricultura sostenible, con el mayor apego posible a la vida, respetando el bienestar animal (las cinco libertades fundamentales¹) y los métodos ancestrales y preservando el sabor y la diversidad de los aromas.

En consecuencia, Relais & Châteaux ha compartido en la red las «pautas» Slow Food sobre el queso y el vino.

Participando en la campaña #FoodforChange, los chefs de Relais & Châteaux recordarán que es urgente prestar atención a nuestro modo de alimentación, responsable de más de un tercio de las emisiones de gases de efecto invernadero según la FAO².

Elegir bien los productos lácteos y los quesos supone optar por una agricultura sostenible respetuosa con los animales, los paisajes y los conocimientos y contribuir a preservar un patrimonio local. Por su parte, el vino y las bebidas alcohólicas no dependen solo del clima, sino que son el resultado de una serie de conocimientos asociados a bebidas ancestrales que han sabido adaptarse a lo largo de su historia.

Según **Mauro Colagreco, vicepresidente de chefs de Relais & Châteaux**, *«Por una cocina sostenible y una alimentación sana, tanto para las personas como para el planeta, ningún alimento debe quedar al margen. Quesos, productos lácteos, vinos y bebidas fermentadas tradicionales como la cerveza y el sake también son el reflejo de una variedad de prácticas ancestrales, sabores únicos y paisajes diversos que los miembros de Relais & Châteaux se esfuerzan en preservar. Los paisajes del mañana ya están inscritos en nuestros platos y en nuestras copas: ¡contribuyamos a dibujarlos!»*

Edward Mukiibi, presidente de Slow Food, declara: «Según Slow Food, la agroecología desempeña un papel fundamental en la resolución de la crisis climática. Nos enfrentamos a una pérdida de biodiversidad de los suelos y las razas provocada por la producción de alimentos y de leche, por desafíos sociales y económicos como la despoblación de las zonas rurales y montañosas, por un apoyo insuficiente a los ganaderos y por las dificultades para que las generaciones se renueven. A lo largo de todos los años que llevamos colaborando con Relais & Châteaux, nos esforzamos en promover una producción y un consumo de alimentos sostenible, con el fin de abordar una nueva etapa en la protección de la biodiversidad y el planeta».



© Matteo Carassale



© Slow Food archive

¹ Las cinco libertades fundamentales: libres de hambre, sed y malnutrición - de temor y de angustia - de molestias físicas y térmicas - de dolor, lesiones y enfermedad - posibilidad de que el animal manifieste el comportamiento natural de su especie.

² FAO: Food and Agriculture Organisation – Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.

LA CAMPAÑA DE VÍDEO #FOODFORCHANGE

Para ilustrar esta campaña, Relais & Châteaux ha elegido cinco establecimientos característicos para poner de relieve productos y métodos de producción tradicionales:

- En **L'Auberge Basque**, Relais & Châteaux situado en el País Vasco francés, el chef Cédric Béchade habla de la relación de confianza que mantiene con el pastor Jean-Bernard Maitia, con el que comparte filosofía. El pastor elabora a 1.400 metros, mediante técnicas ancestrales, un queso de oveja de pastos de la raza manech de cabeza negra, especie en peligro de extinción. Trabajando mano a mano, preservan su herencia culinaria para las generaciones futuras.
- En Bulgaria, en el Relais & Châteaux **Zornitza Family Estate**, la familia Stoychev difunde un modo de vida sencillo que sigue el ritmo de la naturaleza. Reconocen la magia del tiempo y elaboran ellos mismos el mayor número posible de productos, incluidos quesos de vaca, oveja y cabra (desde ultrafrescos a curados) que los huéspedes pueden saborear durante una estancia inolvidable.



© Torch

- Situado en el valle de Willamette (en Oregón, Estados Unidos), **Tributary**, recién llegado a Relais & Châteaux, y su restaurante **ōkta** nos ofrecen un enfoque original de la gastronomía basado en las técnicas de fermentación naturales a partir de productos de su granja. El chef ejecutivo Matthew Lightner y el jefe del *garde-manger*, Larry Nguyen, experimentan en lo que ellos llaman “laboratorio de fermentación”, nuevas formas de condensar los sabores que dan lugar a gustos sorprendentes en la cocina, al tiempo que reducen el despilfarro de alimentos.

- En Austria, dos hermanas comparten una visión muy holística de la gastronomía. Por un lado, Barbara Eselböck, que regenta el Relais & Châteaux **Taubenkobel** con su marido, el chef Alain Weissgerber. Y por otro lado, su hermana y su cuñado, Stephanie y Eduard Tscheppe, que cultivan de forma biodinámica el vino natural Gut Oggau. Aunque las dos parejas dirigen empresas distintas, se apoyan mutuamente y favorecen un enfoque regenerador.



© Félix Ledru

- En Sudáfrica, el calentamiento climático plantea muchos retos para viñedos históricos como el del Relais & Châteaux **Delaire Graff Estate**. Morné Vrey, el vinicultor de la finca, nos explica cómo la viticultura responsable puede hacer frente a estas problemáticas mediante una mejor gestión de los recursos hídricos.

#FOODFORCHANGE, UNA CAMPAÑA COLABORATIVA

Para apoyar esta campaña, cientos de Relais & Châteaux de todo el mundo rendirán homenaje a los quesos, los vinos y las bebidas fermentadas que respondan a los criterios de Slow Food, tanto si proceden de artesanos, pequeños proveedores de los alrededores o directamente de su propia producción.

Relais & Châteaux Echaurren (La Rioja, España). El vino es la seña de identidad de La Rioja, tierra de la familia Paniego. Chefe Paniego, sumiller y jefe de sala de Echaurren, aprendió de su padre a crear una bodega y, en definitiva, a trabajar el vino.

Su labor organizando, rotando y gestionando la bodega de Echaurren ha sido objeto de numerosos reconocimientos.

El Portal de Echaurren y Echaurren Tradición comparten carta de vinos, compuesta por grandes casas de la D.O. y bodegueros que están despuntando en los últimos años con sus elaboraciones.



Desde hace años, Echaurren cuenta con pequeños proveedores cercanos a Ezcaray que le suministran quesos artesanos con propiedades muy interesantes que les permiten ofrecer a sus comensales un producto de la mejor calidad.

Para celebrar la campaña de Food for Change, el chef de este establecimiento, **Francis Paniego, servirá un menú especial** que tendrá como protagonistas los quesos de pequeños proveedores cercanos que mariden a la perfección con los maravillosos vinos de La Rioja.

Dentro del menú se encuentra un aperitivo estrella de Echaurren: el trampantojo. En apariencia son unas brillantes aceitunas negras, pero en realidad son unas esferas de queso, anchoas y pimiento rojo, recubiertas de gelatina vegetal y licuado de aceitunas negras con tinta de calamar.

RELAIS & CHÂTEAUX

UN MOVIMIENTO CON SIGNIFICADO

FUNDADA EN 1954, Relais & Châteaux es una asociación creadora de apasionantes experiencias que cuenta con 580 hoteles y restaurantes únicos en todo el mundo, dirigidos por emprendedores independientes, normalmente familias, que comparten la pasión por su profesión y están firmemente comprometidos con la autenticidad de las relaciones que establecen con sus clientes.

www.relaischateaux.com

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

#relaischateaux

#deliciousjourneys

Los miembros de Relais & Châteaux tienen el profundo deseo de proteger y promover la riqueza y la diversidad del mundo culinario, así como las tradiciones de la hospitalidad. Se han comprometido a preservar el patrimonio local y medioambiental, tal y como figura en un Manifiesto presentado en la UNESCO en noviembre del 2014.

ACERCA DE SLOW FOOD

Slow Food es una red mundial de comunidades locales fundada en 1989 con el fin de luchar contra la desaparición de las tradiciones alimentarias locales y la propagación de la cultura de la comida rápida. Desde entonces, Slow Food se ha convertido en un movimiento mundial que congrega a millones de personas en más de 160 países y trabaja para que todos podamos tener acceso a una alimentación buena, sana y justa. www.slowfood.com

ACERCA DEL ARCA DEL GUSTO DE SLOW FOOD

Creada en 1996, el Arca del Gusto de Slow Food es un catálogo en línea de más de 5700 alimentos (variedades vegetales, razas animales y productos tradicionales transformados como quesos, embutidos, panes, dulces, etc.) procedentes de una producción de calidad a pequeña escala de todo el mundo. El Arca del Gusto es una autoridad en materia de biodiversidad que traza la historia de los productos comestibles y crea un vínculo inestimable entre los pequeños productores, los chefs, los universitarios, los consumidores y los responsables políticos. Como referencia internacional, preserva el patrimonio culinario y la biodiversidad pensando en el futuro de nuestros sistemas alimentarios. Antes de ser aprobadas por el Arca del Gusto, las candidaturas deben someterse a un riguroso proceso de evaluación ante 20 comités técnicos, el Centro de contenidos y proyectos de Slow Food y la Universidad de la Ciencia Gastronómica de Pollenzo.

Relais & Châteaux ha añadido más de 100 productos al Arca del Gusto de Slow Food para salvar alimentos en vías de desaparición. La lista completa de productos está disponible en el sitio web de la Fundación Slow Food: <https://www.fondazione Slow Food.com/en/what-we-do/the-ark-of-taste/food-for-change-relais-chateaux-chefs-for-the-ark-of-taste/>

CONTACTOS

Acción y Comunicación

Ana Escobar: anaescobar@accionycomunicacion.com +34 609 111 907

Jessica Moreno-Ventas: jessica.moreno@accionycomunicacion.com