



© thepreappichef / Elise Dumas

IN ARMONIA CON IL PIANETA

12 IMPEGNI
PER LA SOSTENIBILITÀ

Prefazione

Viviamo in un'epoca caratterizzata da un'intensificazione dei cambiamenti climatici, dal deterioramento della salute degli oceani e dall'impoverimento della biodiversità.

Secondo il rapporto dell'IPBES, l'equivalente dell'IPCC che si occupa di biodiversità, presentato all' UNESCO nell'aprile del 2019, mai nel corso della storia la natura ha visto un declino così drammatico come quello attuale. Degli 8 milioni di specie identificate fino a oggi, un milione è a rischio di estinzione.

Questa perdita di diversità, anche a livello genetico, mette a rischio la sicurezza alimentare globale e mina la resilienza di molti sistemi agricoli.

È in questo contesto che è nata la collaborazione tra l'UNESCO e Relais & Châteaux. Gli impegni dell'Associazione sottolineano in modo chiaro l'importanza dell'interazione tra cibo, salute e ambiente.

La collaborazione si inserisce nell'ambito degli impegni dell'UNESCO a livello mondiale nei settori dell'istruzione, della scienza e della cultura e nella ricerca di sinergie nuove e più efficaci tra organismi internazionali e società civile.

Cambiare rotta è nostra responsabilità come collettività: insieme, possiamo ripristinare l'equilibrio tra uomo e ambiente e tutti hanno un ruolo da svolgere.

Nel ricercare soluzioni, possiamo attingere alle conoscenze e alle esperienze raccolte grazie a più di mille siti riconosciuti dall'UNESCO come patrimoni naturali, riserve della biosfera e geoparchi globali.

Anche le tradizioni e le pratiche culinarie preservate dalla nostra Organizzazione attraverso i patrimoni orali e immateriali dell'umanità costituiscono idee e spunti preziosi per sviluppare sistemi alimentari sostenibili, sani e rispettosi delle risorse naturali.

Insieme, l'UNESCO e l'Associazione Relais & Châteaux lanciano un appello per cambiare le prospettive e le pratiche alimentari e costruire un futuro migliore. Le pagine seguenti possono guidarci in questo percorso.

Audrey Azoulay

Direttrice generale UNESCO



Fondata nel 1954, Relais & Châteaux è un'associazione che riunisce hotel e ristoranti d'eccezione in tutto il mondo, per la maggior parte a conduzione familiare, gestiti da imprenditori indipendenti: donne e uomini, spesso famiglie, che si impegnano a far vivere la propria cultura locale e a condividere la propria passione per la bellezza e il gusto.



ZANZIBAR WHITE SAND LUXURY VILLAS & SPA, TANZANIA



TEMBO PLAINS CAMP, ZIMBABWE

© Great Plains Conservation

© Zanzibar White Sand Luxury Villas & Spa

I nostri associati, nella loro dedizione quotidiana alla cucina e all'ospitalità, sono in costante contatto con persone di origini e comunità differenti, e con la natura nella sua infinita ricchezza e varietà.

Questo ruolo singolare, forse unico, ha sempre reso i nostri associati sensibili ai cambiamenti del mondo e consapevoli della loro responsabilità.

Nel 2014, Relais & Châteaux ha redatto un Manifesto affermando i propri impegni per costruire *“un mondo migliore attraverso la cucina e l'ospitalità”*. Da allora, sebbene i nostri associati stiano lavorando duramente a questo scopo, è chiaro che il mondo stia affrontando sfide crescenti: gli effetti del cambiamento climatico globale, la rapida e allarmante perdita di biodiversità e le crisi sociali in tutto il mondo.

In che modo possiamo intervenire? In che modo possiamo assumerci la responsabilità in questo mondo in evoluzione e contribuire in modo significativo, ciascuno nella propria realtà, alla creazione di una nuova armonia tra gli esseri umani e la natura? In che modo possiamo apportare il nostro contributo, valorizzando al massimo tutte le nostre diversità? Crediamo fermamente di dover continuare ad adattare i modelli delle nostre dimore, per raggiungere obiettivi ambientali, sociali ed economici con il rigore e la dedizione che ci contraddistinguono.

Non possiamo dare vita ad una nuova concezione di ospitalità in maniera isolata: dobbiamo farlo insieme, all'interno di un'unica rete, perché ogni singola dimora Relais & Châteaux apporti creatività, inventiva e soluzioni che possano diventare fonte di ispirazione per tutte le altre.

La cooperazione necessaria per raggiungere questo obiettivo deve includere tutte le parti interessate del nostro ecosistema: i nostri fornitori e produttori, i nostri collaboratori, i nostri ospiti – in particolare le nuove generazioni – organizzazioni non governative e autorità pubbliche locali e internazionali.

Consapevoli che questi obiettivi debbano trasformarsi in azioni concrete, visibili e misurabili, abbiamo deciso di articularle su 12 impegni, al servizio di tre grandi missioni:



PRESERVARE LE
TRADIZIONI CULINARIE
E DI OSPITALITÀ
DEL MONDO



CONTRIBUIRE ALLA
PROTEZIONE E ALLO
SVILUPPO DELLA
BIODIVERSITÀ



ADOPTARE AZIONI
QUOTIDIANE
PER UN MONDO
PIÙ UMANO

© Hannes Niederhoffer



CASTEL FRAGSBURG, ITALIA

Questi impegni riflettono un profondo desiderio di contribuire – attraverso l'arte dell'ospitalità e della cucina e guidati da una passione condivisa per la bellezza e il gusto – a costruire un mondo più rispettoso, solidale e sostenibile, in armonia con il pianeta.



WILD COAST TENTED LODGE, SRI LANKA

preservare
le tradizioni culinarie e di
ospitalità del mondo



PROVIDENCE, STATI UNITI



LE SAINT-JAMES, FRANCIA



- Promuovere la ricchezza delle diverse culture dell'accoglienza nel mondo, attraverso l'unicità di ciascuna dimora Relais & Châteaux e delle sue caratteristiche locali. Preservare i patrimoni culturali del luogo, le architetture locali esemplari da quelle più tradizionali a quelle più contemporanee, le arti decorative e la progettazione di paesaggi e giardini.
- Favorire le interazioni con le comunità, i produttori e i fornitori locali al fine di creare insieme un valore comune e consentire a ciascuno di sviluppare le proprie attività conservando la diversità del proprio patrimonio.
- Proporre una cucina che, attraverso la creatività degli Chef, sia testimonianza ed espressione dell'unicità di un luogo e della sua biodiversità, di un ambiente naturale e culturale, di una storia locale e di tradizioni agricole e ittiche.
- Adoperarsi insieme a tutti gli attori del nostro ecosistema per permettere al maggior numero possibile di persone di scoprire e apprezzare il ruolo essenziale che l'ambiente, la cucina e l'alimentazione svolgono in termini di salute, e di sensibilizzare verso la qualità dei prodotti e la condivisione dei piaceri della tavola.



SINGLETHREAD FARM - RESTAURANT - INN, STATI UNITI



LA DONAIRA, SPAGNA

contribuire
alla protezione e allo sviluppo
della biodiversità



GIAPPONE



FRANCIA



- Contribuire alla rigenerazione e allo sviluppo degli ecosistemi terrestri e marini, in collaborazione con le autorità pubbliche locali, le organizzazioni non governative, le comunità scientifiche e tutte le altre parti impegnate a preservare la biodiversità.
- Investire sull'influenza degli Chef Relais & Châteaux e sulle loro scelte di approvvigionamento per favorire lo sviluppo di un'agricoltura rigenerativa, favorire condizioni di allevamento rispettose del benessere degli animali e contribuire alla salvaguardia degli oceani promuovendo una pesca artigianale con tecniche di pesca sostenibili.
- Contribuire a livello mondiale, per l'Associazione e i suoi Associati, alla lotta contro il cambiamento climatico entro il 2040, adottando ogni giorno nuove pratiche di gestione delle dimore Relais & Châteaux che permetteranno una graduale decarbonizzazione, misurata e guidata, delle loro attività.
- Raggiungere progressivamente, entro il 2040, obiettivi ambientali molto ambiziosi per l'Associazione e i suoi Associati in materia di risorse idriche ed energetiche, gestione dei rifiuti, eliminazione della plastica (*in particolare quella monouso*) e utilizzo di prodotti locali e stagionali.



© Zazu Quifo

ECUADOR



SUJAN SHER BAGH, INDIA

**adottare
azioni quotidiane per un mondo
più umano**



- Sostenere le comunità locali nella preservazione e nello sviluppo dei loro patrimoni culturali e artigianali. Lavorare insieme per sviluppare l'educazione ovunque sia necessaria e agire collettivamente contro le disuguaglianze. Offrire la possibilità a chi lo desidera di intraprendere una carriera e progredire, dal punto di vista sociale ed economico, nel settore della ristorazione e dell'ospitalità, in un ambiente d'eccellenza.
- Garantire ai nostri collaboratori responsabilità significative, condizioni di lavoro e metodi di gestione esemplari nell'ambito di un progetto collettivo, offrendo loro una possibilità di realizzazione personale e familiare, nel rispetto della diversità di ciascuno.
- Lavorare con il nostro ecosistema per trasmettere le nostre competenze e la nostra passione per la bellezza e il gusto. Condividere questa ricchezza ogni giorno e promuovere i nostri impegni con tutte le parti interessate.
- Garantire che ogni dimora sia un luogo che privilegia la qualità delle relazioni umane, un luogo di rispetto e armonia per i nostri ospiti, i nostri collaboratori e le comunità circostanti.

© Villa Crespi



VILLA CRESPI, ITALIA

© Sely Luna



PERÙ



LAURA AT PT LEO ESTATE RESTAURANT, AUSTRALIA

© Anson Smart Photography



© Nathalie Marquaz Courtney Photography

BALLYNAHINCH CASTLE, IRLANDA

© Lynk Photography



Animata da queste profonde convinzioni, l'associazione Relais & Châteaux e tutti i suoi Associati si impegnano fermamente a contribuire alla costruzione di un mondo più rispettoso, più solidale e più sostenibile, in armonia con il pianeta.

CLIVEDEN HOUSE, INGHILTERRA



© Line Thin Klein



Versione digitale dei nostri impegni