Gourmet Festival di Relais & Châteaux torna con 20 eventi in tutta Italia

Torna per il quarto anno l’appuntamento con il **Gourmet Festival** targato Relais & Châteaux: esperienze culinarie uniche che quest’anno per la prima volta si rinnovano in un percorso tematico all’insegna dei valori che animano l’Associazione. "L'Orto della Cucina", "L'Arte del Vino", "La Protezione delle Biodiversità" e "La salute in Tavola" saranno i temi affidati alla fantasia degli Chef coinvolti, per raccontare quattro valori cardine che da sempre ispirano tutte le dimore del gruppo. Non soltanto occasioni indimenticabili per assaporare le proposte "a quattro mani" di grandi Chef italiani e internazionali, ma anche un modo per portare in tavola il Manifesto di Relais & Châteaux: un impegno concreto preso nel 2014 con l’Unesco per un mondo migliore attraverso la cucina e l’ospitalità.
Il tema "L'Orto della Cucina" vedrà i menù focalizzarsi sui prodotti di stagione presenti nell’orto della Dimora ospitante: creazioni gourmet pensate per valorizzare quello che la terra offre e che ogni giorno gli Chef Relais & Châteaux utilizzano per arricchire i propri piatti. Grande rilievo verrà dato anche ai piccoli produttori locali che, con i propri prodotti, affiancano le Dimore per offrire agli ospiti la migliore qualità.
Le cene tematiche "L'Arte del Vino", invece, lo vedranno protagonista non soltanto come accompagnamento alle portate, ma come componente fondamentale di piatti ed esperienze che si possono vivere all’interno della Dimora, dalla pigiatura dell’uva ai trattamenti Spa. Numerose sono infatti le Dimore italiane che vantano non soltanto cantine di prestigio, ma anche una propria produzione di altissima qualità.
Tra gli impegni che gli Associati Relais & Châteaux perseguono ogni giorno non può mancare "La Protezione delle Biodiversità": dall’importanza delle api alla pesca sostenibile, passando per la valorizzazione di ortaggi dimenticati, gli Chef sono da sempre impegnati per preservare l’ambiente in cui viviamo attraverso una cucina più etica.
Il tema "La salute in Tavola", infine, avrà come protagonisti i menù detox, vegetariani e vegani: nuove tendenze nel mondo del fine dining ma anche proposte che mettono al centro l’attenzione alla salute e al benessere.
L’edizione 2017 del Gourmet Festival, che al momento prevede un **calendario di oltre 20 eventi in tutta Italia**, si aprirà v**enerdì 3 marzo a Breuil-Cervinia** (AO) presso l’Hermitage Hotel & Spa; qui lo

Chef locale Roberto Pession ospiterà Silvia Baracchi de Il Falconiere di Cortona per una cena a quattro mani a tema "L'Arte del Vino".
In abbinamento ai piatti creati dai due Chef, gli ospiti potranno assaporare i vini provenienti dall’Azienda Baracchi, i cui prodotti rappresentano un tributo alla terra di Cortona e al buon bere.
Anche quest’anno, main partner delle cene del Gourmet Festival sarà **Moët & Chandon**, lo champagne più amato al mondo. Simbolo da sempre di eccellenza, Moët & Chandon arricchirà le cene a quattro mani firmate Relais & Châteaux con la qualità impareggiabile delle proprie bottiglie.
Ad affiancare Relais & Châteaux nel corso del Gourmet Festival ci sarà inoltre un brand premium come **BMW**.