RELAIS & CHATEAUX

IN ARMONIA CON IL PIANETA

12 IMPEGNI PER LA SOSTENIBILITÀ

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.

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.

in collaborazione con unesco

Consapevoli che questi obiettivi debbano trasformarsi in azioni concrete, visibili e misurabili, abbiamo deciso di articolarle 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

ADOTTARE AZIONI QUOTIDIANE PER UN MONDO PIÙ UMANO

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.