

 *Gourmet Festival*
RELAIS & CHATEAUX 
2014

Italia
Italy



60 anni di storia per vivere momenti indimenticabili



Philippe Gombert
Presidente Internazionale
Relais & Châteaux
International President
Relais & Châteaux

Vincenzo Bianconi
Delegato Italia
Italy Delegate

Il Gourmet Festival italiano

The Italian Gourmet Festival

Nel 1954 alcuni uomini e donne, proprietari di hotel di charme e di ristoranti straordinari, si unirono per condividere la loro passione. Oggi Relais & Châteaux conta 520 associati, distribuiti su cinque continenti ed entusiasti di introdurre i loro ospiti alla nostra Art de Vivre. Una celebrazione dei sensi e di ogni istante che assume una dimensione particolare in occasione dei 60 anni della nostra grande famiglia. Gastronomia in testa. Lungo tutto il corso dell'anno, il Gourmet Festival italiano festeggerà questo anniversario con voi. Ovunque nel paese, tutti gli chef italiani Relais & Châteaux, Grands Chefs come giovani cuochi talentuosi, collaboreranno per dare vita a incontri ricchi di promesse. A quattro mani, durante 32 appuntamenti irripetibili, celebreranno il loro amore per il territorio italiano dai mille sapori, rappresentandone i prodotti migliori, e condivideranno con voi la loro passione per la cucina. Delle vere lezioni di buon gusto. Un programma d'eccezione pensato solo per voi. Buona degustazione!

*60 anni di storia per vivere
momenti indimenticabili.*

*Celebrating 60 years of history
with unforgettable dining experiences*

Em 1954 um número de homens e mulheres, donos de “hôtels de charme” e restaurantes extraordinários, se juntaram para compartilhar uma paixão comum. Hoje, Relais & Châteaux soma 520 membros espalhados por mais de cinco continentes, que compartilham o mesmo entusiasmo para introduzir a seus convidados a nossa Art de Vivre. É uma celebração dos sentidos e de estar apreciando cada momento, assumindo uma dimensão única por ocasião do décimo sexto aniversário desta grande família – tudo em nome da culinária gourmet. O festival irá celebrar esse aniversário com você ao longo do ano. Todos os chefes Relais & Châteaux italianos em todo o país, quer sejam grandes chefes ou jovens talentosos, irão colaborar para criar eventos promissores. Durante 32 jantares imperdíveis feito “a quatro mãos”, os chefes celebrarão seu amor pela Itália, terra de milhares de sabores, apresentando seus melhores produtos e compartilhando seu amor pela culinária de mais alto nível com você. O resultado é uma verdadeira lição em culinária, bom gosto, e uma agenda de jantares excepcionais customizados exclusivamente para você. Desfrute!



Norbert Niederkofler (St. Hubertus)
Simon Taxacher (Restaurant R Simon Taxacher) Austria, Austria

© Hotel & Spa Rosa Alpina; Restaurant R Simon Taxacher

Hotel & Spa Rosa Alpina *Sulle tracce dei Kaiserjäger*

Nos trilhos de Kaiserjäger

Nell'anno del centenario dall'inizio della Grande Guerra, che vide confrontarsi duramente austriaci e italiani, gli chef Norbert e Simon propongono ai loro ospiti un viaggio culinario nel tempo, omaggio ai Kaiserjäger, le truppe speciali di montagna dell'imperatore Francesco Giuseppe. Kaiserjäger fu anche il nonno di Hugo Pizzinini, proprietario dell'Hotel & Spa Rosa Alpina.

Il menù della serata si ispira alla tradizione culinaria altoatesina, caratterizzata da un connubio di influenze austro-ungariche e italiane insieme.

No ano do centenário da Primeira Guerra Mundial, os chefs Norbert e Simon, oferecerão a seus convidados uma viagem culinária pelo tempo, uma homenagem para as tropas alpinas especiais do imperador Franz Joseph – Kaiserjäger – durante o violento combate entre os austríacos e italianos. O avô de Hugo Pizzinini, dono do hotel e SPA Rosa Alpina, também era Kaiserjäger. O cardápio da noite é inspirado pela culinária tradicional de Alto Adige; uma combinação austro-húngara e influências italianas.

Data, data
12.07.2014

Chef, chefs
Norbert Niederkofler (St. Hubertus)
Simon Taxacher (Restaurante R Simon Taxacher) Austria, Austria

Menù, cardápio
6 portate
6 pratos

Servizio, serviço
4 piccoli aperitivi serviti nella hall o nel giardino; menù servito al tavolo
4 small aperitifs served in the hall or in the garden; menu served at the table

Prezzo per persona, preço por pessoa
160€

Hotel & Spa Rosa Alpina

Str. Micura da Rü, 20 - 39030 San Cassiano in Badia (BZ)
Tel. +39 0471 849500 - www.relais.com/alpina



L'Albereta

Le vette del gusto: le Dolomiti nel piatto, la Franciacorta nel bicchiere Os picos do sabor

As Dolomitas no prato e Franciacorta no copo



© L'Albereta, Hotel & Spa Rosa Alpina

Norbert Niederkofler
(St. Hubertus)

Le vette del gusto: le Dolomiti nel piatto, la Franciacorta nel bicchiere. L'eccellenza del gusto. Le Dolomiti e la Franciacorta. Vette di un'esperienza sensoriale che crea un circuito virtuoso straordinario dal piatto al bicchiere. Terra ed acqua. Bosco e lago. Vigna e orto. Ritmo e dedizione. Talento e rispetto. Il saper fare dell'uomo esalta la natura e disegna un capolavoro.

Culinária de alto nível. A excelência do sabor. As Dolomitas e Franciacorta. Picos de experiência sensorial que criam um círculo virtuoso extraordinário de seu prato a seu copo. Terra e água. Floresta e lago. Vinhedo e pomar. Ritmo e dedicação. Talento e respeito. A habilidade do homem realça a natureza e projeta uma obra-prima.

Data, data
09.09.2014

Chef, chef
Norbert Niederkofler
(St. Hubertus)

Menù, cardápio
4 portate
4 pratos

Servizio, serviço
Vini Bellavista
in abbinamento al menù
Bellavista wines matched to the menu

Prezzo per persona, preço por pessoa
120€

L'Albereta

Via Vittorio Emanuele, 23 - 25030 Erbusco (BS)
Tel. +39 030 7760550 - www.relais.com/albereta



09 Set

L'Albereta

Di collina in collina, dalle Langhe alla Franciacorta: il tartufo bianco d'Alba

De colina à colina, de Langhe a Franciacorta: a trufa branca de Alba



Gian Piero Vivalda
(Antica Corona Reale)



© L'Albereta, Antica Corona Reale, foto Fabio Cattabiani

L'Albereta e l'Antica Corona Reale condividono un ricordo speciale legato a una data.

Per Carmen Moretti de Rosa, proprietaria e anima de L'Albereta, il 1993 è l'anno che segna la nascita della sua casa.

Per lo chef Gian Piero Vivalda, invece, il momento di raccogliere nelle sue mani un'eredità secolare importante e l'inizio di un cammino che lo porterà a meritare la seconda stella Michelin nel 2010.

L'Albereta e l'Antica Corona Reale: 20 anni di storia, di passione e di talento. Da scoprire attraverso questo incontro a tavola.

L'Albereta e Antica Corona Reale compartilham de uma memória especial conectada a uma data específica. Para Carmen de Rosa Moretti, proprietária e a alma do L'Albereta, 1993 é o ano que marca o nascimento de sua propriedade. Para o chefe Gian Piero Vivalda, no entanto, é o ano em que agregou um legado secular importante em suas mãos e deu início a uma viagem que eventualmente o conduziu a ganhar sua segunda estrela Michelin em 2010. L'Albereta e Antica Corona Reale: 20 anos de história, ardor e talento para desfrutar nesse inigualável evento culinário.

Data, data
02.12.2014

Chef, chef
Gian Piero Vivalda
(Antica Corona Reale)

Menù, cardápio
4 portate
4 courses

Servizio, serviço
Tartufo bianco d'Alba
su due portate, vini Bellavista
e Petra in abbinamento
*White Alba truffle over two courses
matched with Bellavista and
Petra wines*

Prezzo per persona, preço por pessoa
195€

L'Albereta

Via Vittorio Emanuele, 23 - 25030 Erbusco (BS)
Tel. +39 030 7760550 - www.relais.com/albereta

