

**Les Collectionneurs presenta la Guida 2021**  
*Nella nuova edizione sono racchiuse 585 esperienze in 15 Paesi,  
le new entry sono 47 di cui 15 in Italia.*  
*Da quest'anno la guida cartacea è consultabile anche on line.*



**Les Collectionneurs** - community di ristoratori, albergatori e viaggiatori che condividono il gusto per il viaggio – dà avvio al 2021 con la presentazione della nuova edizione della ormai iconica 'guida arancio' che riunisce **585** esperienze di viaggio e gastronomiche. Oltre 600 pagine da sfogliare, da quest'anno anche in digitale sul sito [lescollectionneurs.com](http://lescollectionneurs.com) per scoprire antiche dimore, boutique hotel, ristoranti gastronomici e bistrot gourmet presenti in **15 Paesi**, dalla Francia all'Italia, dal Portogallo alla Germania fino al Marocco.

Debuttano nella nuova guida **47 ristoratori e albergatori** che sono entrati a far parte della community di *les Collectionneurs* condividendo i valori che la contraddistinguono – curiosità, esigenza, generosità - e la promessa di offrire 'bien-dormir' e 'bien-manger' in case a misura d'uomo. È infatti grazie al rapporto umano, all'incontro con il viaggiatore, all'interazione e alle attenzioni che una vacanza e una food experience diventano momenti di vita indimenticabili.

In Italia la community è in continua espansione e nella guida 2021 è rappresentata da **74** indirizzi, tra questi **8 ristoranti e 7 alberghi sono new entry**. Le nuove esperienze di soggiorno, presenti da nord a sud, comprendono: il prestigioso [Ausonia Hungaria](#) al Lido di Venezia, dall'inconfondibile facciata liberty, dove il direttore Daniele Del Zotto accoglie i viaggiatori tra romantiche atmosfere e arredi di design. Lo stile tipico di una baita di montagna caratterizza invece lo [Sport Hotel Alpina](#) a Madesimo, dove gli ospiti possono apprezzare l'ospitalità valtellinese e la cucina d'autore dello chef Stefano Masanti. Lo charme delle dimore storiche accomuna tre raffinate ville: [Villa Abbondanzi Resort](#) a Faenza, poco distante da Ravenna, un relais dal sapore neoclassico immerso nella quiete di un grande parco in cui convivono armoniosamente esemplari di cicogne e di fenicotteri, un'oasi di pace allietata dalla calda accoglienza della famiglia Bucci; [Albergo Villa Marta](#), un'ottocentesca dimora di caccia nella campagna lucchese, ideale per i viaggiatori alla ricerca di atmosfere country e servizi di alto livello, qui attentamente curati dal direttore Francesco Domenici; [Villa Sardi](#), poco distante dalle mura della città Lucca, una tipica casa gentilizia di campagna del Quattrocento, un tempo residenza della famiglia Sardi. Oggi sono invece Antony Faget e la moglie a fare gli onori di casa tra pregiati arredi, tappezzerie d'epoca e un rigoglioso giardino all'italiana. Soggiornare in un palazzo signorile tra i tesori e le bellezze delle città d'arte è il fil rouge tra due city boutique hotel: a Roma [Relais Giulia](#), un palazzo rinascimentale del XVI secolo dove si possono ammirare ancora gli stemmi Farnesiani e, allo stesso tempo, godere di un'atmosfera familiare impreziosita dalle attenzioni della padrona di casa Antonela Drugu. A Catania [Palazzo Marletta Luxury House](#), un'elegante residenza che racchiude tutta l'essenza del Barocco catanese e dove il proprietario Alfio Baudo accoglie gli ospiti desiderosi di scoprire questo gioiello architettonico con ben 300 anni di storia.

Tra le novità della guida 2021 spiccano 8 rappresentanti dell'alta ristorazione italiana come [El Molin](#) a Cavalese, nelle Dolomiti, il regno dello chef **Alessandro Gilmozzi** che, nella fascinosa atmosfera di un mulino del 1600, delizia i gourmand con piatti innovativi e ricercati dall'inconfondibile attitudine botanica e naturalistica. Spostandosi più a sud, nella rinomata Sorrento s'incontra il [Ristorante Il Bucco](#) del carismatico chef **Peppe Aversa** che invita a vivere la tavola come un luogo di incontro e serenità e a lasciarsi trasportare tra i sapori tipici della penisola sorrentina. L'amore per il mare arriva anche a Torino, a [La Limonaia](#), un nome voluto dallo chef **Cesare Grandi** perché all'esterno sembra di trovarsi in un agrumeto. All'interno invece gli amanti della buona cucina possono scoprire portate in cui tutto è stato studiato per riconsegnare al cibo una dimensione naturale, fatta di storia, di uomini, di salute e di cultura. Per un viaggio tra i sapori del Trentino con contaminazioni che vanno dal nord Europa fino ad oltre oceano, occorre fermarsi ad Arco, nel Garda Trentino, dove brilla la nuova stella del [Peter Brunel Ristorante Gourmet](#). Aperto da poco più di un anno, lo chef **Peter Brunel** accoglie i viaggiatori golosi in un ambiente moderno e confortevole dove sentirsi come a casa. Un altro indirizzo fresco di apertura è nel centro di La Spezia, qui l'intraprendente chef **Andrea Besana**, già proprietario de Le Ville Relais, ha inaugurato recentemente [Andree](#), un ristorante contemporaneo dove i commensali possono sperimentare una proposta culinaria creativa che rende omaggio alle tradizioni liguri. Una cucina che unisce il mare e la terra in abbinamenti inusuali è anche quella del [Ristorante L'Arcade](#), poco distante dal centro storico di Porto San Giorgio. **Nikita Sergeev**, giovane chef di origini russe, mixa tecnica e tradizione con estrema semplicità e dedica un'attenzione maniacale ai

dettagli e all'estetica di ogni suo piatto. Quest'anno all'interno della community non manca un'importante rappresentanza femminile grazie a [Glass Hostaria](#) a Roma dove l'estrosa chef **Cristina Bowerman**, ideatrice di una cucina leggera, esalta i palati con sapori intensi tra tradizione e grandi contaminazioni, e a [Oasis Sapori Antichi](#) in Irpinia, il ristorante della famiglia Fischetti che vede ai fornelli la giovane chef **Michelina Fischetti** impegnata a ricreare piatti della tradizione locale con un pizzico di inventiva.

Per venire incontro alle esigenze dei viaggiatori moderni e sempre più curiosi, ad ogni indirizzo presente nella guida è stato abbinato un **QR Code** che, inquadrandolo con uno smartphone, permette di accedere direttamente alla pagina on line e disporre in tempo reale di maggiori informazioni, verificare le disponibilità e procedere con la prenotazione.

La guida è disponibile gratuitamente presso tutte le strutture selezionate da **les Collectionneurs** e scaricabile in digitale a questo [link](#). Accedendo al sito [lescollectionneurs.com](http://lescollectionneurs.com) è anche possibile interagire con la community, raccontare la propria esperienza di viaggio, scambiare consigli, scoprire le nuove destinazioni e prenotare la prossima 'esperienza'.

### **I numeri della Guida 'les Collectionneurs' 2021**

**585 indirizzi di ristoratori e albergatori in 15 Paesi**

di cui 360 in Francia e 74 in Italia

**47 nuovi indirizzi:** 15 in Italia, 27 in Francia, 2 in Germania, 3 in Austria

**Tables Remarquables:** 158 *Bonne Table* di cui 20 in Italia, 86 *Grande Table* di cui 19 in Italia, 13 *Table d'Excellence*

### **Dove trovare i nuovi indirizzi italiani presenti nella Guida 2021:**

#### **ITALIE / ITALY**

##### **ITALIE DU NORD / NORTHERN ITALY**

Villa Abbondanzi Resort, Faenza (RA) (Emilie-Romagne)	<b>491</b>
Andree, La Spezia (Liguria)	<b>496</b>
Sport Hotel Alpina – Il Cantinone, Madesimo (SO) (Lombardie)	<b>504</b>
La Limonaia, Turin (Piémont)	<b>518</b>
Peter Brunel Ristorante Gourmet, Arco (Trentin-Haut-Adige)	<b>520</b>
El Molin, Cavalese (Trentin-Haut-Adige)	<b>521</b>
Ausonia Hungaria, Venise (Vénétie)	<b>527</b>

##### **ITALIE DU CENTRE / CENTRAL ITALY**

Glass Hostaria, Rome (Latium)	<b>532</b>
Relais Giulia Hotel, Rome (Latium)	<b>534</b>
Ristorante L'Arcade, Porto San Giorgio (Marches)	<b>536</b>
Albergo Villa Marta, Lucques (Toscane)	<b>540</b>
Villa Sardi, Lucques (Toscane)	<b>541</b>

##### **ITALIE DU SUD / SOUTHERN ITALY**

Il Buco, Sorrento (NA) (Campanie)	<b>559</b>
Oasis Sapori Antichi, Vallesaccarda (AV) (Campanie)	<b>560</b>
Palazzo Marletta Luxury House Hotel, Catane (Sicile)	<b>566</b>

### **A proposito di les Collectionneurs**

'Les Collectionneurs', presieduta da Alain Ducasse, riunisce ristoratori, albergatori e viaggiatori accomunati dal gusto per il viaggio. La curiosità, l'essere esigenti e la generosità sono i valori condivisi su cui si fonda la community. Nel 2021, 585 indirizzi di ristoratori e albergatori in Europa, tra cui 80 in Italia, sono stati selezionati da les Collectionneurs. Per proporre, condividere indirizzi e per prenotare la prossima 'destinazione', la community s'incontra su [lescollectionneurs.com](http://lescollectionneurs.com)

### **Ufficio Stampa Italia:**

**Stefania Truddaiu** - Pr & Media Relations Consultant

Tel. 338.8792897 - [stefania.truddaiu@gmail.com](mailto:stefania.truddaiu@gmail.com)