



Touring Club Italiano



WITALY

**Touring Club Italiano presenta la Guida “Alberghi e ristoranti d’Italia 2024”:  
oltre 3500 strutture accuratamente selezionate per dormire e mangiare, più di  
450 indirizzi per acquisti a chilometro zero e 58 itinerari enogastronomici**

**La guida segnala oltre 50 strutture per il turista che viaggia in elettrico grazie alla  
collaborazione con eV-Now! e Witaly**

Milano, 20 marzo 2024 – Sarà nelle librerie dal 22 marzo la nuova guida “Alberghi e ristoranti d’Italia 2024” del Touring Club Italiano. A oltre 30 anni dalla prima edizione, la storica guida, curata da Teresa e Luigi Cremona, conferma la strada intrapresa nel segno della valorizzazione e sostenibilità del nostro Paese promuovendo sempre più i nostri territori, le giovani promesse della ristorazione italiana e gli indirizzi che offrono servizi dedicati a chi viaggia in elettrico.

Sono 58 gli itinerari che raccontano sapori e profumi della terra, del mare e della tradizione dei nostri borghi e delle grandi città. A testimoniare queste “strade del gusto”, ristoranti, trattorie o indirizzi per lo street food, ma anche botteghe enogastronomiche e aziende agricole per acquisti a chilometro zero. Alla valorizzazione dei territori fa riferimento inoltre l’indicazione dei paesi Bandiera Arancione: nella guida, sono oltre 200 le strutture selezionate nelle piccole eccellenze dell’entroterra certificate dal Touring Club Italiano.

Parlando di sostenibilità e futuro, la guida include un’attenta selezione di indirizzi Electric Friendly dedicati a chi si muove in elettrico. La sezione Electric Friendly è realizzata in collaborazione con Fondazione eV-Now! per la mobilità elettrica, punto di riferimento per la mobilità elettrica e la decarbonizzazione, e Witaly, con l’obiettivo di premiare l’impegno dei tanti operatori che stanno lavorando per un turismo più attento al territorio, dimostrando un ruolo attivo nella corsa all’elettrificazione finalmente intrapresa dal nostro Paese.

Sono infatti oltre 50 le strutture certificate Electric Friendly (EF) che hanno investito in sostenibilità puntando sull’efficienza energetica, sulle rinnovabili e mettendo a disposizione dei propri clienti colonnine di ricarica per veicoli elettrici. Fra queste 8 sono state premiate per le singole eccellenze.

**Il Premio eV-Chalet! per la cultura della sostenibilità** è assegnato a:

**Torre Guaceto Greenblu Resort, Carovigno (BR)** ha basato tutto sui principi di turismo attento e sostenibile e di salvaguardia del territorio, i due pilastri sui quali viene modellata tutta l’accoglienza. Oltre a promuovere diverse attività all’aria aperta, è sensibile all’abbandono della plastica tanto da fornire distributori d’acqua filtrata e borracce di alluminio messe a disposizione degli ospiti. **L’Adler Spa Resort Sicilia, Siculiana (AG)**, immerso nell’incontaminato habitat della Riserva naturale orientata Torre Salsa, ha fatto della cultura della sostenibilità e del rispetto delle risorse una filosofia strutturale per il proprio sviluppo architettonico, ma anche per i servizi offerti, per la formazione del proprio personale e per il rapporto con la clientela. È attivo nella tutela del territorio anche con azioni mirate alla salvaguardia di flora e fauna in collaborazione con le associazioni ambientaliste locali.

UFFICIO STAMPA TOURING CLUB ITALIANO - Tania Rao Torres - tel. 02.8526.214; 349.3371029 - tania.raotorres@touringclub.it

UFFICIO STAMPA eV-Now! - Federica Musto - tel. 340.5134795 - federica.musto@ev-now.org

**Il Premio per l'Energia rinnovabile** è assegnato a: **Eco Wellness Hotel Notre Maison, Cogne (AO)** per rendersi energeticamente autonomo, sia dal punto di vista elettrico sia termico, fa ricorso a una delle risorse che più abbondano in Valle d'Aosta: il cippato, ovvero lo scarto derivante dal taglio del bosco. Un impianto di cogenerazione a biomassa ad altissima efficienza, studiato e realizzato su misura, con recupero e trattamento dei fumi, riesce a soddisfare il fabbisogno energetico dell'hotel, del ristorante e della Spa. Fornisce anche l'energia utile a ricaricare le diverse auto elettriche a disposizione degli ospiti per esplorare il territorio. Il **Castello di Serragiumenta, Altomonte (CS)** alimenta le attività dell'azienda facendo ricorso a diversi impianti fotovoltaici, a tetto e a terra, distribuiti all'interno della tenuta. Un impianto agrivoltaico è in via di realizzazione. Anche l'energia che alimenta i 9 punti di ricarica per veicoli elettrici è autoprodotta.

**Il Premio per il servizio di ricarica** è assegnato a: **Hampton by Hilton Rome North, Fiano Romano (RM)** che coniuga l'ospitalità di lusso con le necessità di comfort e dinamicità richieste da chi viaggia per affari. In quest'ottica, ha installato 6 punti di ricarica ad alta potenza (HPC) pensati per chi cerca una sosta di ricarica ultraveloce, di pochi minuti. La stazione è a disposizione sia degli ospiti dell'hotel sia per semplici viaggiatori di passaggio, che nel tempo della ricarica possono godere dell'ospitalità del bar-bistrot disponibile nella hall della struttura. Il **Paluffo, Certaldo (FI)** è una struttura sapientemente ristrutturata secondo i principi della bioedilizia che ha investito nella mobilità elettrica in tempi decisamente non sospetti. Sono 5 i punti di ricarica per veicoli elettrici alimentati da energia 100% rinnovabile, in parte prodotta dall'impianto fotovoltaico.

**Il Premio per l'Efficienza energetica** è assegnato a: **Villa Cavalletti, Grottaferrata (RM)** da anni investe sul territorio per migliorare la sostenibilità delle proprie attività. È un luogo basato sui principi della bioedilizia, dell'efficienza energetica e dell'autoproduzione energetica tramite il fotovoltaico e un impianto geotermico collegato alle pompe di calore per riscaldamento e raffrescamento. L'acqua piovana viene utilizzata per l'irrigazione e, di recente, è stato scavato un deposito con tetto in erba a basso impatto per le macchine agricole. **Santa Lucia Maccarese, Fregene (RM)** ha eseguito importanti lavori di efficientamento energetico, come l'adozione del tetto ventilato, gli infissi in legno con vetro basso emissivo, pompe di calore di ultima generazione e l'illuminazione rigorosamente a LED. L'energia è prodotta grazie all'impianto fotovoltaico, l'acqua calda è ottenuta con il solare termico. Efficienza e sostenibilità anche in cucina: gli ingredienti provengono dall'orto e gli scarti, sia alimentari sia quelli del taglio del verde, vengono recuperati per la produzione di compost con cui concimare l'orto stesso.

Lo sguardo del Touring rivolto al futuro si esprime anche nel **Premio Top di domani**. I 4 giovanissimi chef selezionati in tutta Italia che si distinguono per talento, curiosità, spiccata personalità e sensibilità nell'interpretare la propria professione sono:

**Guido Paternollo, executive chef del Pellico3 al Park Hyatt di Milano**, è un giovane e talentuoso chef del 1991. È coraggioso, ha classe e tanta tecnica e la sua è una cucina gourmet, mediterranea, stagionale e con prodotti di qualità.

**Irina Stratan, sous chef de La Paterna di Giavera del Montello (TV)** ha tanto estro, molta voglia di creare, tempra e mano leggera e realizza una cucina equilibrata e ben presentata che attinge alla tradizione e a materie prime di qualità. Alcune ricette sono indubbiamente originali. È uno dei migliori talenti under 30 d'Italia.

**Giulio Gigli, chef e fondatore di UNE a Foligno (PG)** firma una cucina d'avanguardia che restituisce quanto imparato durante le esperienze lavorative nel mondo valorizzando, attraverso innovazione e tecnica, i prodotti del territorio, anche dimenticati, come la roveja o la fagiolina del Trasimeno.

**Dario Pandolfo, chef di Cala Luna di Cefalù (PA)**, classe 1991, presenta una cucina ispirata al "cibo da strada" e ai piatti della tradizione siciliana, così come ai classici internazionali dei grandi hotel del mondo. Il

risultato è una cucina contemporanea “naturale”, semplice, attenta alla sostenibilità e in grado di valorizzare ogni singolo ingrediente.

Non mancano, infine, gli indirizzi di **Buona cucina** e **Stanze italiane** (le proposte a “misura d’uomo”), le **Camere** e **Cucine d’autore**, **l’Olimpo dell’accoglienza e della ristorazione**, insieme ad alcune segnalazioni di affittacamere, agriturismi e suggerimenti golosi per una pausa veloce.

Per interagire e sostenere i protagonisti della guida e i valori dello stare a tavola, dell’accoglienza italiana e delle nostre eccellenze enogastronomiche, Touring Club Italiano ha creato sulla sua **rivista** e sul sito una **nuova sezione Territori a tavola** ([www.touringclub.it/territoriatavola](http://www.touringclub.it/territoriatavola)) in cui si raccontano i territori svelandone luoghi, segreti, e preziosi consigli per una viaggio dal gusto tutto italiano.

## I CURATORI

**Teresa Cremona** è giornalista di lungo corso specializzata nel settore degli alberghi, **Luigi Cremona** è un notissimo critico gastronomico da oltre 40 anni. Insieme continuano il loro percorso professionale nella costante ricerca del bello e del buono.

Hanno collaborato Federica Musto e Daniele Invernizzi di Fondazione **eV-Now!** e **Witaly** per la sezione *Electric Friendly*

## LA GUIDA

**TITOLO:** Alberghi e ristoranti d’Italia 2024

**EDITORE:** Touring Servizi

**COLLANA:** Guide Touring

**FORMATO:** 13 x 22,5 cm

**PAGINE:** 800

**PREZZO:** € 22