

Ritaglio Stampa

Testata: Dolce Salato
 Data: 17 giugno 2011-06-17
 Diffusione
 Soggetto: Zurigo, golose tentazioni

VENEDÌ 17 GIUGNO 2011

ABBONAMENTI PUBBLICITÀ REDAZIONE CONTATTI CHI SIAMO

Registri - Hai dimenticato la password?

DOLCESALATO

[HOME](#)
[PASTICCERIA](#)
[PANIFICAZIONE](#)
[GELATERIA](#)
[CIOCCOLATO E CAFFÈ](#)
[RISTORAZIONE](#)
[FORMAZIONE](#)
[VIDEO](#)
[RISORSE](#)

LUXARDO
1 8 2 1

IN PRIMO PIANO

Alma cucina la birra

NEWS E OPINIONI • Dalla collaborazione con Alma, La Scuola Internazionale di Cucina Italiana e il Birrifico Angelo Poretti nasce un ricettario con oltre cento proposte e abbinamenti. Una partnership storica, all'insegna della tradizione gastronomica, dell'esaltazione dei gusti tipici e della creatività: un ricco ...

[CONTINUA LA LETTURA](#)

17 GIUGNO 2011

REGISTRATI E SFOGLIA GRATIS LA RIVISTA ON LINE

DOLCESALATO
Eurovo Service vi sorprende

Loggati e leggi online l'ultimo numero di Dolcesalato. Se non sei registrato registrati subito!

In questo numero:
 Tutti i segreti della pasta sfoglia e la magica storia di Odilla Chocolat

[Sfoglia la rivista online!](#)

IN EVIDENZA

I "pasticcini del Re" volano in prima classe

NEWS E OPINIONI • Da Torino fanno scalo a Rima Fiumicino della Vip Lounge i "Pasticcini del Re", oltre venti tipi di pasticcini secchi, offerti in degustazione ai passeggeri dello scalo romano. Partirà il 27 giugno e si concluderà il 1 luglio l'iniziativa che ... [CONTINUA LA LETTURA](#)

17 GIUGNO 2011

IN EVIDENZA

Lo Zürcher Geschnetzeltes, lo spezzatino zurighese

RISTORAZIONE • Lo spezzatino alla zurighese, meglio noto come Zürcher Geschnetzeltes, fa parte della tradizione enogastronomica di Zurigo. Vi presentiamo la ricetta dello chef stellato Christian Nickel del Rigiblick di Zurigo. Piatto unico per 4 persone 600 g Anca di vitello, sminuzzata ... [CONTINUA LA LETTURA](#)

17 GIUGNO 2011

100 anni Callebaut

AZIENDE • Per festeggiare il centenario, la storica azienda di cioccolato premia i propri clienti con promozioni e interessanti novità. In occasione del proprio anniversario Callebaut mette in palio numerosi premi per i propri clienti: un viaggio nelle piantagioni di cacao in ... [CONTINUA LA LETTURA](#)

2 MAGGIO 2011

ARTICOLI PIÙ LETTI

- 1 TUTTI I CORSI DI PASTICCERIA
- 2 Cornetti sfogliati con lievito naturale
- 3 I segreti dell'autolisi
- 4 Il lievito naturale: dalla teoria alla pratica (parte IV)
- 5 Qualità a 360° - croissanteria surgelata

Zurigo, golose tentazioni

PASTICCERIA • La città di Zurigo coniuga l'offerta turistica alla gastronomia, una proposta che si coniuga con i luoghi, le atmosfere, la cultura, il design, l'internazionalità, la natura e l'innovazione tipiche della città elvetica. Il panorama gastronomico zurighese è sorprendente: è possibile ... [CONTINUA LA LETTURA](#)

17 GIUGNO 2011

abbonati on line a

VIAGGIO AL ...
Barry Callebaut
Gu...

07:55

10 anni

Login

DOLCESALATO

Cerca



Registrali - Hai dimenticato la password?

[HOME](#) [PASTICCERIA](#) [PANIFICAZIONE](#) [GELATERIA](#) [CIOCCOLATO E CAFFÈ](#) [RISTORAZIONE](#) [FORMAZIONE](#) [VIDEO](#) [RISORSE](#)

Zurigo, golose tentazioni

 Mi piace  Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici.

La città di Zurigo coniuga l'offerta turistica alla gastronomia, una proposta che si coniuga con i luoghi, le atmosfere, la cultura, il design, l'internazionalità, la natura e l'innovazione tipiche della città elvetica. Il panorama gastronomico zurighese è sorprendente: è possibile assaporare le possibili specialità della cucina, come il rinomato sminuzzato alla zurighese con Rosti, nel centro storico della città in antiche sale di corporazioni d'arte e mestieri, oppure perdersi nel design district di Zurichwest dove in vecchie fabbriche, cantieri navali, fonderie e cartiere, sono sorti ristoranti all'avanguardia e dalla spiccata creatività culinaria. «Zurigo è sempre stata all'avanguardia anche dal punto di vista gastronomico – commenta **Isabella Ignacchiti, Responsabile per il mercato Italia di Zurigo Turismo** – basti pensare a due chicche dei secoli scorsi ancora attuali

ed apprezzate: la pasticceria Sprüngli che quest'anno festeggia i 175 anni e il primo ristorante vegetariano d'Europa, l'Hiltl, aperto nel 1898. La gastronomia va ad arricchire la nostra offerta turistica cercando di intercettare i visitatori italiani e stuzzicandoli sia con golose chicche sia con un'offerta ad hoc prenotabile dal nostro sito internet dal nome invitante, *ZurigoDELIZIA* ». Negli eleganti caffè zurighesi non si resta certo a bocca asciutta: la Confiserie Sprüngli sulla Paradeplatz conquista con i suoi leggeri Luxemburgerli e deliziosi Truffles. Il Café Schober spicca per la cioccolata e la pasticceria fatta in casa. Nomen est omen al Cakefriends: torte fatte in casa in un'atmosfera accogliente contraddistinguono questo bar sul Bellevue. Vicino al Kunsthaus sorge il Berner Da Noi, noto in tutta la città per le sue torte, mentre il Café Felix propone grandi locali e deliziose cioccolate calde. Il Schwarzenbach è un caffè ma anche l'omonimo negozio coloniale. Grazie alla torrefazione della casa, qui il caffè è di qualità davvero eccelsa. Al Café Wühre e al Rathaus Café il menu prevede cappuccino con vista sulla Limmat e sul centro storico. Per un espresso e un dolce, il posto ideale è il Gran Café Motta sul Limmatquai, arredato dall'architetto Tilla Theus: qui si può fare una sosta mentre si passeggia per i pittoreschi vicoli.

I.Sa. – 17 giugno 2011