

Come si fa a ...

Copyright© all rights reserved. www.mamahelp.blogspot.com



Resoconto di una bella serata.

Ieri sono stata ad un incontro organizzato dalla [Zurigo turismo](#), mi era arrivata una email con questo invito:

zürich
downtown switzerland

Martedì 5 aprile, ore 17:30
Congusto
Via E. Tazzoli, 11
20154 Milano
MM2 Garibaldi o Tram 2

Zurigo, golose tentazioni

*viaggio alla scoperta della vivacità, della naturalezza
e della cultura gastronomica di Zurigo*

Cooking show e degustazione
condotti per i food blogger dallo chef stellato
Christian Nickel, del Rigiblick di Zurigo

**Zürich
Media Award**
In palio 13.000 euro

R.S.V.P. Consilium Comunicazione
acucchetti@consiliumcom.it | 02 36565485 | 349 5774164

In collaborazione con
**FORMAGGI
DALLA SVIZZERA**



Già la foto con su quelli che pensavo fossero macarons mi aveva colpito, ma come non sono francesi??? Bene, ho scoperto che li hanno inventati gli svizzeri, si chiamano Luxemburgerli dal nome del pasticcere che per primo li ha fatti, un pasticcere della Sprungli, la migliore pasticceria di Zurigo e che veniva dal Lussemburgo, da qui il nome.
(vi assicuro che sono buonissimi!!!)

Ci ha accolto Isabella, la responsabile per l'Italia della Zurigo turismo, che ci ha parlato di questa bellissima città che non conoscevo (a parte l'aeroporto:)) e presentato uno chef, mica uno chef qualunque ma uno chef segnalato dalla guida Michelin, Christian Nickel del Restaurant Rigiblick.



Ho avuto così la fortuna di vedere all'opera lo chef Christian Nickel del restaurant Rigiblick che sotto i nostri occhi ammirati ci ha cucinato una cena davvero ottima.

Questo il menù:



Grand Plateau di formaggi svizzeri Emmentaler, Gruyère, Appenzeller e Tete de Moine

Tartare di trota con dragoncello e tuorlo d'uovo al forno





Sella di vitello di Ennetburger con spuma di Gruyère, indivia belga, salsa di cipolla e timo



Millefoglie alla crema di fragole



Dolce al cioccolato e maracuja

E' stato eccezionale vederlo all'opera, la cena è stata ottima, la compagnia di tante foodblogger bellissima, finalmente le ho conosciuto personalmente!!!

Grazie ad Isabella e ad Andrea per la splendida serata, e grazie a Christian per i suoi preziosi consigli.



Questo blog

Questo blog

mercoledì 6 aprile 2011

Orvieto-Milano-Orvieto in 20 ore...ed è stato come tornare a Zurigo!

Spero che nel leggere il titolo non abbiate fatto facce strane, tanto ormai chi mi conosce lo sa che non mi fermo di fronte a nulla...E questo doveva saperlo bene anche [Andrea del blog di Zurigo Turismo](#), quando, qualche settimana fa, mi ha invitata a Milano per assistere presso la [scuola di cucina Congusto](#), ad uno **Show Cooking**, di un giovane chef proveniente da Zurigo che ci avrebbe incantato e deliziato con le sue specialità, che si è svolto ieri, martedì 05 aprile.



Martedì 5 aprile, ore 17:30

Congusto
Via E. Tazzoli, 11
20154 Milano
MM2 Garibaldi o Tram 2

Zurigo, golose tentazioni

*viaggio alla scoperta della vivacità, della naturalezza
e della cultura gastronomica di Zurigo*



Cooking show e degustazione
condotti per i food blogger dallo chef stellato
Christian Nickel, del Rigiblick di Zurigo

Zürich
Media Award
In palio 13.000 euro

R.S.V.P. Consilium Comunicazione
acucchetti@consiliumcom.it | 02 36565485 | 349 5774164

In collaborazione con
 FORMAGGI
DALLA SVIZZERA

Penso che l'occasione sarebbe stata l'ideale per poter passare un interessante pomeriggio, per poter riabbracciare Andrea e tutte le mie compagne di avventura del recente tour di [Foodies in Zurigo](#) e sapevo che avrei anche avuto il piacere di conoscere nuove blogger presenti all'evento!

Non c'ho pensato quindi due volte e dopo l'ennesimo viaggio di quasi sei ore in treno, di cui l'ultima parte insieme a [Katia](#), che ho avuto il piacere di conoscere proprio ieri, ecco che arrivo a Milano.

Lì ad attenderci c'è [Tery](#) e dopo esserci salutate (con me) e presentate (con Katia), decidiamo di incamminarci a piedi verso la location dell'evento! D'altronde c'era un sole splendente e un'aria così tiepida che non potevamo non approfittarne ;-)...

Nei pressi della location, incontriamo [Sabrina](#) e a breve ci raggiunge anche [Silvietta](#), fotografa ufficiale dell'evento!

Ad attenderci, presso Congusto, ci sono Andrea, Simona e Ivan (i promotori dell'iniziativa) Isabella responsabile per l'Italia di [Zurigo Turismo](#), lo chef Christian Nickel stellato Michelin del [ristorante Rigiblick di Zurigo](#) e la sua aiutante.

In poco tempo la location si popola di blogger. Arrivano [Babs](#), [Manuela](#), [Cristina](#), [Ilaria](#), [Chiara](#) e [Alessandra](#), [Lydia](#) (spero di non aver dimenticato nessuno ma non ne sono certa. Confesso che dopo la nottata trascorsa tra partenopei schiamazzanti e dormitine di 40 minuti l'una con la testa ciondolante non è semplicissimo ricordarmi tutto, ma ci sto provando ;-)).

Per noi era stato allestito un buffet composto da formaggi svizzeri da accompagnare con due tipi di chutney uno a base di fichi e uno a base di albicocche, uvetta e mandorle;







pani svizzeri con semi di sesamo e papavero;



Pappalardo con la mamma.blogspot.com



Pappalardo con la mamma.blogspot.com

e non potevano mancare gli squisiti [Luxemburgerli della Sprungli](#);



Poi lo chef Christian si è messo all'opera...Questo il menù e a seguire alcuni scatti delle preparazioni e del risultato ;-)!

Hotel & Restaurant Rigiblick

Restaurant Spice e Bistro Quadrino

Apéro

Grand Plateau di formaggi svizzeri Emmentaler,
Gruyère, Appenzeller e Tete de Moine

Menu

Tartar di trota con dragoncello e tuorlo d'uovo al forno

Sella di vitello di Ennetbürger con spuma di Gruyère, indivia
belga, salsa di cipolla e timo

Dolce a buffet: mittefoglie alla crema di fragole,
Dolce al cioccolato e maracuja

lappetito vien leggendo.blogspot.com





cappuccino.com









L'appetito vien leggenda.blogspot.com







l'oppello non leggenda.blogspot.com







L'opere con l'opere di Michel





l'appetito vien leggendo.blogspot.com

pappalato.nem.bloggipol.com



pappalato.nem.bloggipol.com





l'appetito vien leggendo.blogspot.com

Questo quello che ne è rimasto dei Luxemburgerli e del millefoglie alle crema di fragole(ehm, due dei tre bicchierini erano i miei e non mi vergogno a dirlo ;-)...Trrooppo buono!!!)...



L'appetito vien leggendo.blogspot.com

Penso che le immagini parlino da sole! Posso solo aggiungere che è stato un pomeriggio bellissimo, interessantissimo e soprattutto trascorso insieme a persone meravigliose! E credetemi che nonostante non mi sia ancora ripresa del tutto(stanchezza lecita ;-)) ripartirei anche subito se sapessi che ad attendermi ci fosse un appuntamento così!

Publicato da saretta m. a [17:34](#) ✎

[Invia tramite email](#) [Postalo sul blog](#) [Condividi su Twitter](#) [Condividi su Facebook](#) [Condividi su Google Buzz](#)



[Racconto di un bel pomeriggio a Zurigo... ops a Milano ;P](#)

Caspita, non so da dove incominciare!

Proviamoci!

Circa una decina di giorni fa mi arriva una mail, io incredula la apro, la leggo e poi inizio a cercare conferme su fb sulla veridicità della cosa, e sempre più incredula, inizio a realizzare che hanno chiamato proprio me!! Non ci credevo, davvero, ma poi era veroooooo!

Finalmente ieri, il grande giorno, sono partita, dopo aver sistemato lavoro, figli e tutto il resto (*non so ancora perché, ma non appena andrò in analisi lo scoprirò, quando parto sento la necessità di lasciare la casa come se non dovessi più tornare, così mi stresso a lasciare tutto perfetto!! c'è qualcun altro che soffre della stessa sindrome??*)

Arrivata in stazione, senza aver pranzato per la troppa agitazione (*capita raramente che io non abbia fame, dunque ero veramente tanto agitata*) con almeno 40 minuti di anticipo per la paura di perdere il treno, finalmente salgo sulla carrozza n. 5 e immediatamente trovo [Sara](#), identica alle foto per fortuna, dunque non ci è servita la classica rosa rossa in bocca per il riconoscimento, e subito ci siamo messe a chiacchierare, l'agitazione è passata e, come ogni volta che incontro una di noi, mi è sembrato di conoscerla da sempre, tante cose in comune, da condividere e di cui parlare!

In un attimo siamo arrivate a destinazione dove ad aspettarci c'era la dolcissima [Tery](#), a prima vista sembra una bomboniera per tanto è carina e gentile (*spero che la definizione non ti offenda!*), in questa sorta di foot-pooling abbiamo recuperato [Sabrina](#), poi ci ha raggiunto [Silvia](#) (la mia [fotografa](#) preferita!! se non avete mai visto le sue foto e il suo blog, correte è da vedere!!).

Tutte insieme siamo andate in una magnifica [scuola di cucina](#) dove ad attenderci c'erano [Andrea](#), Simona, Ivan e Isabella che ci hanno accolto in maniera egregia, prima raccontandoci le meraviglie di Zurigo, mi è proprio venuta voglia di andare a visitare questa meravigliosa città d'arte, di cultura ma anche di shopping, di vacanza e di vita per tutte le età, e poi lo chef stellato Michelin Christian Nickel del [ristorante Rigiblik di Zurigo](#) ha cucinato per noi piatti meravigliosi che ci hanno deliziato non solo il palato ma anche gli occhi! Diciamo che, io personalmente (*e anche qualcun altro ma non farò nomi per non rischiare :P*), non ho disdegnato niente di quello che ho assaggiato, ma che alcune cose mi sono piaciute molto più di altre, come ad esempio i capperi fritti (*non sapevo nemmeno si potessero friggere!*), la cipolla, fritta anch'essa, e poi tritata al mixer e ripassata a disidratarsi in forno fino a diventare una sorta di muesli, la sella di vitello incredibilmente morbida e succosa e infine il tuorlo d'uovo fritto (*in assoluto la cosa che mi è piaciuta di più!*).

Io sono rimasta entusiasta di tutto, del cibo, del trattamento ma soprattutto delle persone che ho incontrato, alcune "conosciute" si fa per dire come [Manu](#) (*finalmente dopo tanto tempo ce l'abbiamo fatta :D*), [Barbara](#) (*è stato un gran piacere*), [Chiara](#) (*sei proprio frizzante e unica!*), Tery e Sara e, altre che ho avuto il piacere di conoscere ieri e che sono state una piacevolissima scoperta come [Ilaria](#) (*la mia compagna di Luxemburgery e con la quale, dopo aver diviso tutti e dico tutti i gusti di questi meravigliosi*

dolcetti ormai sono legata per la vita, in effetti si poteva non assaggiarli tutti? fossero stati poco buoni?? era nostro preciso dovere farlo per tutti voi , vero Ilaria???), [Alessandra](#) e [Mariacristina](#), con cui ho parlato poco ma spero ci sarà occasione di rifarsi, e Sabrina (*brillante e *smemorata* con cui mi son trovata subito bene*), c'era poi anche [Lydia](#) che purtroppo ha fatto una toccata e fuga con la quale abbiamo insegnato a Manu che noi non siamo giovanili ma giovani (*vero Lydia??*).

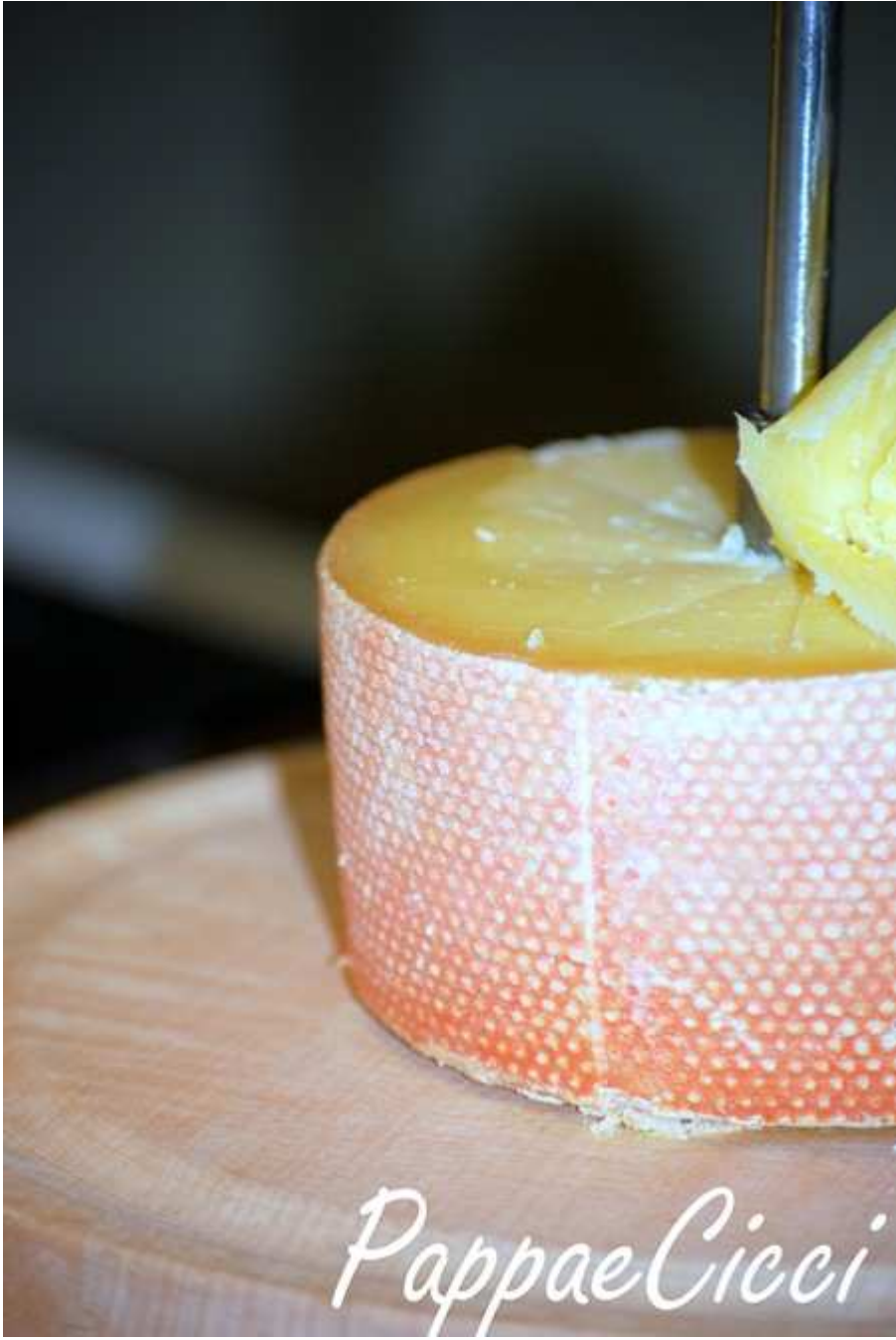
E' stato un ricco appuntamento che mi è talmente piaciuto che al ritorno mi sembrava di essere appena arrivata, è durato un attimo ma sicuramente rimarrà impresso nella mia mente per mooolto più tempo. Ed ora le foto che, (*non ditelo con la mia fotografa preferita*) ho ritoccato con il solito "mi sento fortunata" di Picasa (*ieri ho scatenato l'ilarità del gruppo con questa dichiarazione! soprattutto quando ho dichiarato che, il più delle volte, premendo il pulsante suddetto ti vien voglia di dire: "va beh, rimango sfortunata" per tanto brutte le fa diventare!*) non appena la mia fotografa preferita si deciderà a fare un corso, magari sarò più brava anche nel post-produzione (*giusto Silvia???*)

L'unico rimpianto? Aver scattato troppe poche foto, è davvero difficile ascoltare (*soprattutto quando il cuoco parla inglese*), guardare e fotografare! La prossima volta sarò più brava!

Buona visione!!!











Publicato da k@tia a [01:01 4 pappe](#)

[Invia tramite email Postalo sul blog](#) [Condividi su Twitter](#) [Condividi su Facebook](#) [Condividi su Google Buzz](#)



venerdi 1 aprile 201