

## Ritaglio Stampa

Testata: GlobalMediaNews

Data: 07 aprile 2011

Diffusione

Soggetto: Zurigo: una città che si può gustare anche a tavola

**GlobalMediaNews.it**



05/04/11

### **Zurigo:** una città che si può gustare anche a tavola



"Se qualcuno ha un'idea di Zurigo come una città della finanza, con banche d'affari internazionali e banchieri seriosi che regolano il loro orologi (svizzeri naturalmente) al ritmo degli orari d'ufficio, può accantonarla in fretta perché l'aria che si respira è totalmente diversa "ci riferisce Isabella Ignacchiti, responsabile per l'Italia di Zürich downtown switzerland accogliendoci durante una conferenza stampa tenutasi a Milano in Via Tazzoli 12." Non che efficienza e precisione non scandiscano più la vita della città in riva al lago, -prosegue Ignacchiti- ma il vortice delle novità passa ben più travolgente e vi coinvolgerà da subito". Il dinamismo più che opera di businessmen in grigio è soprattutto opera di giovani. In giro a tutte le ore e in quartieri anche insoliti, ex periferie oggi aree pulsanti e vitali, dense di creatività e fermento. Insomma, una Zurigo che alla bellezza delle vette innevate delle Alpi viste dalla zona del Lindenhof, oltre i bei tetti rossi delle antiche case del centro storico, affianca un nuovo skyline, quello che corre tra la multietnica Langstrasse e i binari della ferrovia che partono dalla Stazione Centrale e dall'altro lato costeggia il fiume Limmat. Lo skyline degli ex depositi di mattoni o delle fabbriche dei saponi, dei vecchi birrifici, oggi cuore vitale di una nuova topografia urbana".

"Poi c'è il lago,-aggiunge Isabella-incastonato come una gemma azzurra nel pieno centro cittadino, con le sponde verdi accessibilissime, con piccole rientranze pittoresche e tranquille dove fermarsi a leggere o magari prendere il largo con una piccola barca a noleggio. Qualcuno con la bella stagione prende il sole su piccoli tratti di spiaggia o si tuffa in una delle piscine dei tanti stabilimenti balneari pubblici che di notte diventano lounge bar".

"Si perchè a Zurigo- racconta Isabella- la vita notturna è più intensa e sfavillante che mai con la più alta densità di locali di tutta la Svizzera. Con i suoi 2000 ristoranti, di cui ben 480 open air. Dal primo ristorante del mondo totalmente al buio gestito da non vedenti al più antico ristorante vegetariano d'Europa, Hiltl, appena ristrutturato in modo glamour e con un buffet spettacolare, fino al ristorante dello Zoo immerso nella foresta tropicale estesa per 11.000 mq con un centinaio di specie animali e vegetali. Senza contare i locali ad alto livello come il 'Kronenhalle', nel quartiere Bellevue, dove si cena tra i Picasso e i Miró alle pareti. Il top per i gourmet è il 'Petermann's Kunststuben': o i tanti i localini dall'atmosfera calda e invitante nella zona del Niederdorf: viuzze pittoresche fitte di boutique, antiquari e soprattutto ristoranti e bar come il 'Cabaret Voltaire' dove si può bere un caffè seduti ai tavoli in cui nel 1916 nacque il dadaismo zurighese."

Una Zurigo che al nucleo compatto dell'antico centro storico da percorrere a piedi o in bicicletta tra piccole boutique artigianali e librerie lungo vicoli e piazzette sulla riva sinistra del Limmat, nello Schipfe (a due passi dalla Fraumünster, la chiesa con le splendide vetrate del coro di Marc Chagall), aggiunge il fascino underground di Zürich West dove in vecchie fabbriche, cantieri navali, fonderie e cartiere, sono sorti ristoranti all'avanguardia e dalla spiccata creatività culinaria.

Una Zurigo che al gusto dello shopping firmato sulla Bahnhofstrasse contrappone la sfida intrigante del negozio della Freitag fatto di una decina di container sovrapposti per una ventina di metri dove ci si arrampica per scegliere borse cult fatte con i teloni riciclati dei tir. Inventate da due fratelli ventenni qualche anno fa e confezionate in casa, oggi, arrivate a 150.000 in produzione, ognuna diversa dall'altra, escono da una fabbrica bellissima con più di 50 dipendenti, tutti giovanissimi che arrivano in bicicletta e magari si fermano per un aperitivo improvvisato con tanto di musica. "Sarà anche per questo se per il sesto anno consecutivo- spiega Ignacchiti- Zurigo si è classificata come la città con la più alta qualità della vita".

Si perchè a Zurigo l'alta qualità della vita ora è anche a tavola e il menu delle offerte turistiche di Zurigo e della sua regione si arricchisce di una tematica ,piacevolmente, sorprendente e inconsueta per questa destinazione: la gastronomia. Anche in questo campo la prima città elvetica si dimostra all'avanguardia proponendo chicche culinarie che ben si amalgamano con gli ingredienti tipici di Zurigo: arte, cultura, design, natura, ecosostenibilità, internazionalità, divertimento ed eventi. Il risultato? Un mix irersistibile, per tutti i palati. Lo abbiamo potuto testare durante un cooking show che ha visto protagonista , Christian Nickel, lo chef stellato del ristorante Rigiblick di Zurigo.

Ecco il menu da noi degustato :

Tartar di trota con dragoncello e tuorlo d'uovo fritto.

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

Dolce a buffet: millefoglie alla crema di fragole.

Dolce al cioccolato e maracuja.

A fare gli onori di casa oltre a Isabella Ignacchiti , Simona Bravi e Andrea Cucchetti di Consilium l'agenzia di Comunicazione che ,dallo scorso gennaio, l'ha affiancata per la promozione di Zurigo in Italia.

Di più non potevamo desiderare!

a cura della redazione