

Zurigo, alta qualità della vita anche a tavola

Al centro dell'Europa e della Svizzera, affacciata sull'omonimo lago, attraversata dal fiume Limmat e attorniata dalle Alpi, Zurigo continua lo sviluppo della propria offerta turistica accettando la sfida di un mercato così importante come quello italiano su un tema molto sentito: la gastronomia.

Si parte da Milano, con un cooking show condotto dallo chef stellato Christian Nickel del famoso Ristorante Rigiblick per giornalisti e food blogger, per arrivare direttamente a Zurigo dove la gastronomia si fonde piacevolmente 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 vario e sorprendente: è possibile assaporare le specialità classiche della cucina, come il rinomato sminuzzato alla zurighese con

Rösti, 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 trasferisce l'alta qualità della vita direttamente alla tavola proponendo ingredienti genuini e locali. Si può assaporare un fresco menu estivo a base di pesce sia sulle rive del fiume Limmat, all'ombra dei monumenti storici, sia direttamente in battello sul lago. La città invita a rilassarsi gustando piatti tipici svizzeri a base di gustosi formaggi in piccoli ristoranti con terrazze affacciate sulle Alpi o ancora in romantici cortili nascosti tra i vicoli della vecchia Zurigo sorseggiando un buon bicchiere di birra o vino prodotto dai vigneti autoctoni. Un tour della città non può prescindere da una visita nelle pasticcerie, nei caffè e nei

bistrot zurighesi dove dolci leccornie vi coccoleranno i sensi. L'offerta culinaria zurighese soddisfa ogni palato, dal più classico grazie ai tipici locali dove si assapora la tradizione storica, ai più moderni dove le culture e i sapori si fondono armoniosamente attraverso la sapiente interpretazione di rinomati chef di ristoranti insigniti di punti Gault Millau (più di 40) e di stelle Michelin (4).

«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 Springli 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, stuzzicandoli con golose chicche».

