


**ROTARI** TALENTO TRENTODOC
Autore di  
vini siciliani

# Italia a Tavola.net

Il quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità  
sono le 13:24 di mercoledì 6 aprile 2011 - 18.875 articoli presenti nell'archivio

1986-2011  
**25 anni di grazie**  
GUARDA TUTTE  
LE NOSTRE COPERTINE

HOME ALIMENTI BEVERAGE ENONNEWS SALUTE AGGIORNAMENTI NEWS LOCALI APPUNTAMENTI TURISMO CIRCOLI LIBRI RICETTE OROSCOPO

La nostra squadra Il Network Contatti Pubblicità Link utili Policy Abbonamenti



Cerca per parole chiave ...

Cerca per codice articolo

TURISMO > TERRITORIO

06/04/2011 12.24.00

## Golose tentazioni a Zurigo Chicche per ogni palato

di Marino Fioramonti

*L'arte culinaria zurighese soddisfa ogni palato, dal più classico grazie ai tipici locali dove si assapora la tradizione storica, ai più moderni che si fondono attraverso la sapiente interpretazione di rinomati chef di ristoranti insigniti i punti Gault Millau (più di 40) e di stelle Michelin (4)*

**ZURIGO** - Il menu delle offerte turistiche di Zurigo e della sua regione si arricchisce oggi di una tematica sorprendente: la gastronomia accettando la sfida di un mercato così importante come quello italiano su un tema molto sentito che è quello, appunto, della gastronomia.



Anche in questo campo la prima città elvetica si dimostra all'avanguardia proponendo chicche culinarie che ben si amalgamano con arte, cultura, design, natura, eco-sostenibilità, internazionalità. Lo hanno tastato i giornalisti del settore e food blogger durante un cooking show al "Congusto" di Milano che ha visto come protagonista lo chef stellato del ristorante "Rigiblick" di Zurigo, Christian Nickel. Il quale ha proposto un Grand Plateau di formaggi Emmentaler, una Tartar di trota con dragoncello e tuorlo d'uovo al forno, la sella di vitello di Ennetbürger con spuma di Gruyère, indivia belga, salsa di cipolla e timo, un dolce al cioccolato e maracuja alla crema di fragole. Accostati a vini bianchi e rossi greci.

CERCA NELLA SEZIONE

Inserisci una o più parole chiave

CERCA GLI ARTICOLI PER REGIONE  
ALL'INTERNO DELLA SEZIONE

Abruzzo	Basilicata
Calabria	Campania
Emilia Romagna	Friuli Venezia Giulia
Lazio	Liguria
Lombardia	Marche
Molise	Piemonte
Puglia	Sardegna
Sicilia	Toscana
Trentino Alto Adige	Umbria
Valle d'Aosta	Veneto

ARTICOLI RECENTI DELLA SEZIONE

Golose tentazioni a Zurigo Chicche per ogni palato

I magnifici vini del Garda Tesori dei colli Morenici

Turismo in ginocchio per la crisi libica In Sicilia occidentale 30% di disdette

Sapori nostrani e tanto relax Alla scoperta del Grotti ticinesi

Terni punta sul turismo "Qualità" è la parola d'ordine

[clicca per l'archivio della sezione](#)





La manifestazione era promossa da Zurich Media Award e dai Formaggi della Svizzera. Il panorama gastronomico zurighese è vario e sorprendente: è possibile assaporare le specialità classiche, come il rinomato sminuzzato alla zurighese con Röstli, nel centro storico della città o gustare un fresco menu estivo a base di pesce sia sulle rive del fiume, sia direttamente in battello sul lago. C'è un solo problema: a Zurigo si mangia piuttosto presto, a mezzogiorno e alle ore 19 alla sera.

L'arte culinaria zurighese soddisfa ogni palato, dal più classico grazie ai tipici locali dove si assapora la tradizione storica, ai più moderni che si fondono armoniosamente attraverso la sapiente interpretazione di rinomati chef di ristoranti insigniti i punti Gault Millau (più di 40) e di stelle Michelin (4).



«Zurigo è sempre stata all'avanguardia anche dal punto di vista gastronomico - ha commentato **Isabella Ignacchiti**, responsabile per il mercato italiano di «Zurigo Turismo» - basti pensare a due chicche dei secoli scorsi ancora attuali e apprezzate: la pasticceria Sprüngli che quest'anno festeggia i 175 anni e il primo ristorante vegetariano d'Europa, l'Hiltl, aperto nel 1898».

Al centro dell'Europa e della Svizzera, affacciata sull'omonimo lago, attraversata dal fiume Limmat e attornata dalle Alpi, Zurigo propone più di 50 musei, oltre cento gallerie d'arte, boutique di prestigio di stilisti internazionali, numerosi ristoranti e locali trendy, intensa vita notturna, avvenimenti per adulti e bambini. Si raggiunge da Milano in poco più di tre ore di treno e un'ora d'aereo.

CONDIVIDI [Condividi |](#)

Commenti - di la tua

Esprimi liberamente il tuo commento scrivendo nella finestra, indica nome, cognome ed indirizzo e-mail e il campo alfanumerico di sicurezza.

Ai sensi del D.lgs. 196/2003, La informiamo che i dati personali da lei forniti sono necessari per poter procedere alla gestione della Sua segnalazione e saranno utilizzati, con strumenti informatici e manuali, esclusivamente per tali finalità.

Letta l'Informativa ai sensi del D.lgs. 196/2003, cliccando sul tasto INVIA, autorizzo il trattamento dei miei dati personali, per le finalità e con le modalità ivi indicate.

Nome Cognome (obbligatorio)

E-mail (non viene resa pubblica)

Titolo / Professione / Incarico

Azienda

Messaggio

Voglio ricevere le newsletter settimanali

Codice di sicurezza: 56006

Invia