



18 aprile 2011

Ricevi GRATIS LATITUDES ✉

Seguici: [t](#) [f](#) [g+](#) [v](#)

Zurigo, alta qualità della vita anche a tavola

Mi piace

Gianni Berengo Gardin e Latitudes

[Guarda tutti i nostri video](#)

Panorama di Zurigo



Lo chef Christian Nickel nella dimostrazione al Congusto di Milano

Sarà meglio sfatare i luoghi comuni che limitano la Svizzera a patria del cioccolato, degli orologi e delle banche. Il menù delle offerte turistiche di Zurigo e della sua regione si arricchisce di una tematica 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, eco-sostenibilità, internazionalità, divertimento ed eventi. Il risultato? Un mix irresistibile, per tutti i palati. Lo hanno testato a Milano, giornalisti di settore e food blogger durante un cooking show, tenutosi al Congusto di via Tazzoli 11 a Milano, che ha visto protagonista lo chef stellato del ristorante Rigiblick di Zurigo, Christian Nickel.

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 Zurich West 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.



Sminuzzato alla zurighese con rösti

Find us on **facebook**Las Palmas
Le regine del carnevale



Zurigo. Centro storico

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 bistro** 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)**.



Oltre alla buona tavola **Zurigo**, affacciata sull'omonimo lago, attraversata dal fiume Limmat e attorniata dalle Alpi, propone un'offerta unica che coniuga più di 50 musei, oltre 100 gallerie d'arte, boutique di prestigio di stilisti internazionali e zurighesi, numerosi locali trendy in particolare nei vecchi quartieri industriali riconvertiti, intensa vita notturna, avvenimenti per adulti e bambini. **Una delle città con la miglior qualità della vita al mondo, Zurigo** si raggiunge da Milano in poco più di tre ore di treno e un'ora d'aereo.

Testo a cura di Federico Klausner



Zurigo. Negozio di modernariato



Vietnam
Phu Quoc - L'isola del pepe



Tags: [gastronomia](#) [christian nickel](#) [rigiblick](#) [svizzera](#) [zurigo](#)

Lascia un commento

* Il campo è richiesto

Il tuo nome *

La tua e-mail (non verrà pubblicata) *

Il tuo sito web (facoltativo)

Invia commento

