

Ritaglio Stampa

Testata: Vini e sapori

Data: 06 aprile 2011

Diffusione

Soggetto: Zurigo, alta qualità della vita anche a tavola



6 Aprile 2011 - 11:37

DEGUSTAZIONI ED ITINERARI ENOGASTRONOMICI - Letto: 49 volte

Zurigo, alta qualità della vita anche a tavola

Il menù delle offerte turistiche di Zurigo e della sua regione si arricchisce di una tematica piacevolmente sorprendente e inconsueta per questa destinazione: la gastronomia.



Rss



Invia a un amico



Condividi su Facebook



Condividi su Twitter

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 che ha visto protagonista lo chef stellato del ristorante Rigiblick di Zurigo, Christian Nickel.



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 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 Sprüngli 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».

Zurigo - Al centro dell'Europa e della Svizzera, affacciata sull'omonimo lago, attraversata dal fiume Limmat e attorniata dalle Alpi, Zurigo propone un'offerta unica che coniuga più di 50 musei, oltre 100 gallerie d'arte, boutique di prestigio di stilisti internazionali e zurighesi, numerosi ristoranti e 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.