

SVIZZERI DI TOSCANA

LA CARICA
DELLE CHEF
GOLOSE

L'ERA DEL PIL DIGITALE

AIRBNB A DUE RUOTE

ELETTRO-ACCELERAZIONE

Forbes

OTTOBRE, 2020

Italia 4,70 euro - Anno 4 - N° 26 - Ottobre 2020 - Periodicità: mensile - Prima emissione: 29/07/2020
Mensile - Poste Italiane Spa - Spedizione in abbonamento postale (D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) Art. 1 comma 1 LO/MI)

COVER STORY

**TOP
MANAGER
DI ALTA
QUALITÀ**

**100 IMPRENDITORI
E DIRIGENTI DI SUCCESSO**

FABRIZIO DI AMATO
PRESIDENTE DI MAIRE TECNIMONT

Classifiche

I calciatori più
pagati del mondo

ISSN 977-253295800-5
00036





festival gastronomico

TICINO, I TOP SVIZZERI AI FORNELLI

Il più 'mediterraneo' di tutti i Cantoni, il Ticino, ospita come ogni anno la 14esima edizione del Festival gastronomico più glamour. La manifestazione, che termina il 25 ottobre con un tema gustoso, La Svizzera a tavola, "vuole dare un segnale forte a tutto il settore della ristorazione e del turismo, proponendo un viaggio in alcune delle migliori tavole del Paese ed esaltando l'arte culinaria svizzera e la sua qualità", come assicura il patron Dany Stauffacher. Ospiti d'onore della kermesse alcune tra le nuove promesse della gastronomia svizzera: Silvio Germann del Ristorante Igniv by Andreas Caminada di Bad Ragaz, Tobias Funke con la sua Gasthaus Zur Fernsicht e il Gourmet Restaurant Incantare, Stefan Heilemann nuovo Chef del Widder Hotel di Zurigo, Mitja Birlo del 7132 Silver di Vals, Sven Wassmer del ristorante Memories all'interno del Grand Resort Bad Ragaz, Christian Kuchler della Taverne zum Schäfli Wigoltingen. Affiancati da grandi maestri della ristorazione elvetica, capitanati dallo chef André Jaeger.

Teatro dell'evento, le cucine di prestigiosi hotel, fra cui Villa Principe Leopoldo, Swiss Diamond Hotel, Grand Hotel Villa Castagnola, Splendide Royal Hotel, Seven Lugano The Restaurant, Ciani Lugano, Blu Restaurant&Lounge, Castello del Sole di Ascona, Villa Orselina, Metamorphosis e Fiore di Pietra simbolo del Monte Generoso, opera di Mario Botta. In questi luoghi esclusivi, gli chef Dario Ranza, Cristian Moreschi, Mattias Roock, Frank Oerthle, Domenico Ruberto, Claudio Ballini, Giuseppe Buono, Davide Asietti, Riccardo Scomarco e Luca Bellanca apriranno le porte ai colleghi svizzeri mettendo a disposizione oltre ai fornelli, la propria professionalità nella preparazione di cene uniche e irripetibili.

Nella foto in alto: Fiore di Pietra, sotto da sinistra in senso orario, Mitja Birlo, Silvio Germann, Sven Wassmer e Tobias Funke

