Наша Газета
nashagazeta.ch

Опубликовано на Швейцария: новости на русском языке (https://nashagazeta.ch)

Il tavolo – второй раз в Цюрихе | Festival gastronomique rentre à Zurich

Auteur: Лейла Бабаева, Цюрих , 07.06.2013.

Гастрономический фестиваль в Цюрихе – никто не уйдет голодным (il-tavolo.ch)
Цюрихские эпикурейцы готовятся снова устроить гастрономический фестиваль Il tavolo с участием шеф-поваров виртуозов. Мероприятие пройдет во второй раз (с 27 по 30 июня), для него разработана насыщенная программа.
|
Les Zurichois vont relancer le festival gastronomique Il tavolo avec la participation des chefs célèbres. Le programme a plein de surprises.
Festival gastronomique rentre à Zurich

В прошлом году НГ уже писала о гастрономическом фестивале с красноречивым названием «стол» (с итальянского: Il tavolo). В этом году праздник вкуса отличится блюдами в итальянских вариациях, но деталями себя перегружать не стоит. Главное, что нужно запомнить – будет вкусно. Да и как может быть иначе, если за дело берутся известные шеф-повара из отелей, в которых будет проходить фестиваль

(Baur au Lac, Eden au Lac, Park Hyatt Zürich, Storchen Zürich, The Dolder Grand and Widder Hotel), демонстрируя образцы инновационной, творческой гастрономии.

Начнется праздник с чарующей ночи открытия в ресторане Bärengasse (27 июня в 19:00, цена билета – 175 франков), где знаменитые повара-любители представят свои блюда, виртуозно приготовленные в паре с профессиональными шеф-поварами. Пока они будут священнодействовать, процесс будет вкратце показан в виде коротких развлекательных фильмов. И кто знает, может позднее, за едой, они поделятся хотя бы парочкой своих профессиональных секретов. Дополнительной изюминкой ночи станет вокалист швейцарской электронной группы Yello Дитер Майер, который также является гурманом, обладателем фермы, где выращиваются исключительно экологически чистые продукты, и – главная причина, по которой открывать мероприятие будет именно он – владельцем ресторана Bärengasse.

Все желающие смогут почувствовать уровень кулинарного мастерства и на другом этапе фестиваля, в пятницу 28 июня с 19:00, который будет совпадать с этапом прошлогоднего праздника - Dashing Chefs (с английского: стремительные шеф-повара), когда гении приготовления блюд будут стремительно перемещаться из одного отеля в другой, и в каждом из них радовать пришедших на фестиваль приготовлением шедевров у них на глазах. А участники здесь действительно будут звездные, и не только из Швейцарии (Санкт-Мориц, Берн), но и из Лондона, приглашенные упомянутыми цюрихскими ресторанами.

В субботу 29 июня любители средиземноморской атмосферы смогут сесть за 200-метровый стол на территории цюрихского оптового рынка и отведать il mercato lunch (обед на базарной площади). Начало в 12:00, и цены на это мероприятие ниже, чем на остальные: взрослый билет стоит 50 франков, детский – 25 франков. Здесь можно не только вкусно поесть, но и почувствовать себя в необычной обстановке, ведь этот рынок впервые открывает свои ворота широкой публике для такого мероприятия. Тут многие заведут приятные знакомства, поскольку необычная обстановка сближает людей, приводит их в романтическое настроение и способствует открытости разговоров.

Кроме гостей, на рынке будут присутствовать в десяти разных местах великолепнейшие повара. Нетрудно догадаться, чем они будут заняты: приготовлением замечательных блюд. И никто не заставляет вас сидеть все время за столом: хотите – общайтесь сидя, а хотите – прогуляйтесь от повара к повару, оцените на вкус их творения, выпейте аперитив, прежде чем вернуться на свое место за огромным столом.

Ведущий с радиостанции Radio 24 Доминик Видмер оживит происходящее своими остроумными шутками и комментариями (радиозвезда, между прочим, будет развлекать гостей в ходе всего фестиваля), а вдоль стола будут прохаживаться музыканты, создавая пронизанную аккордами атмосферу, способствующую лучшему перевариванию пищи.

В субботу для самых стойких приготовлена также Long night at the tavolata (долгая ночь за длинным столом, опять же на оптовом рынке, начало в 19:00). Организаторы конкурса знают, что делают – достаточно выложить на сайте фестиваля описание блюд, и мало кто останется равнодушным к такому событию. Например, для гостей обещаны: разнообразные закуски, тортильи с маринованной дыней, холодный суп

гаспачо, диковинные салаты и фирменные блюда из средиземноморских сыров.

В 22:00 начнется новое представление - музыкальное (давно замечено, что под верно подобранную музыку еда превращается в подлинное наслаждение). Группа Out of Chaos («Из хаоса») под руководством Дитера Майера заполнит атмосферу приятными композициями.

Воскресная программа пройдет спокойнее: целые семьи смогут собраться на поздний семейный завтрак (30 июня, начало в 10:00). Здесь снова – шутки, веселье, общение, открытие для себя новых вкусов, радость жизни, продолжение начатых знакомств, а также возможность оглянуться на прошедший праздник, на еду и ее восприятие, на ее роль в жизни человека и отношение к ней.

Подробнее о предстоящем фестивале вы можете узнать на его сайте.

Цюрих
гастрономический фестиваль
швейцарские шеф-повара
Цюрих
Статьи по теме
Цюрихцы приглашают всех за стол

Source URL: *https://nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/il-tavolo-vtoroy-raz-v-cyurihe*