

Zurigo | Ascona | Basilea | Soletta



Ascona

31 maggio al 3 giugno

2018

Prevendita
e
Informazioni
gustofestival.ch

«FUOCO & PASSIONE»

31. Mai

Villa Orselina

Leo Lanusol

1. Juni

Casa Berno

6 Mani

2. Juni

Castello Seeschloss

Festa in Cucina

3. Juni

Centro Dannemann

Grigliata Gourmet

GUSTOFESTIVAL FESTECCIA CON „FUOCO & PASSIONE“ IL DEBUTTO IN TICINO!

Ascona è una delle destinazioni turistiche più amate della Svizzera e si trova in una splendida baia sulle rive del Lago Maggiore. Un luogo ideale per celebrare la prima di Gustofestival con il programma „fuoco & passione“. Insieme ai migliori chef argentini, i padroni di casa del Romantik Hotel Castello Seeschloss, dell'Hotel Casa Berno, di Villa Orselina e del Centro Dannemann di Brissago vi invitano a un viaggio culinario alla scoperta dell'Argentina dal 31 maggio al 3 giugno 2018.

GUSTOFESTIVAL FEIERT MIT «FUOCO & PASSIONE» PREMIERE IM TESSIN!

Ascona ist eines der beliebtesten Ferienziele der Schweiz und liegt in einer herrlichen Bucht an den Ufern des Lago Maggiore. Ein Ort wie geschaffen, um mit Gustofestival Premiere des Programms «fuoco & passione» zu feiern. Zusammen mit argentinischen Spitzenköchen laden die Gastgeber des Romantik Hotels Castello Seeschloss, des Hotels Casa Berno, der Villa Orselina und des Centros Dannemann vom 31. Mai bis zum 03. Juni 2018 zu einer kulinarischen Entdeckungsreise quer durch Argentinien ein.

Vorverkauf und Informationen: www.gustofestival.ch

*Prevedita
e
Informazioni
gustofestival.ch*

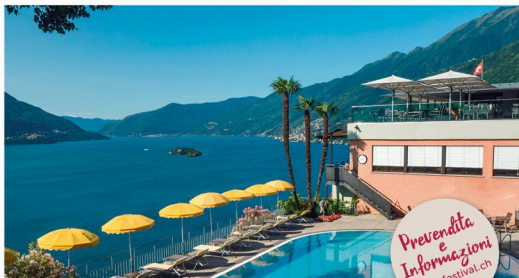


ASCONA
LOCARNO

01.06.2018

6 MANI «FUOCO & PASSIONE»

6 MANOS «FUOCO & PASSIONE»



HOTEL
Casa Berno
ASCONA

Hotel Casa Berno

Via Gottardo Madonna 15 | CH - 6612 Ascona

T +41 91 791 32 32 | hotel@casaberno.ch

www.casaberno.ch

Prevedita
e
Informazioni
gustofestival.ch

L'Hotel Casa Berno si trova al centro di un parco subtropicale sopra i tetti di Ascona. Il ristorante ricercato e l'esclusiva terrazza panoramica offrono una vista mozzafiato sul Lago Maggiore. In questo scenario esclusivo, lo straordinario chef Diego Gera, insieme a Claudio Maraniello e alla patissière Mariela Morán, reinterpreterà la cucina classica argentina.

Venerdì, 1 giugno 2018 dalle ore 19:00 | Aperitivo Argentino & menu di quattro portate

CHF 96.00 Persona

Inmitten eines subtropischen Parks hoch über den Dächern Asconas befindet sich das Hotel Casa Berno. Vom Restaurant und der exklusiven Panoramaterrasse aus genießt man einen atemberaubenden Blick über den Lago Maggiore. In dieser einzigartigen Umgebung interpretieren die Gastköche Diego Gera und Claudio Maraniello zusammen mit der Patissière Mariela Morán Klassiker der argentinischen Küche neu.

Freitag, den 1. Juni 2018 ab 19.00 Uhr | Apéro Argentino & Viergangmenü

CHF 96.00 Person



Cuoco ospite Diego Gera

Diego Gera lavora come consulente culinario per diversi ristoranti e progetti gastronomici. È anche el chef dell'esclusivo yacht club argentino „Puerto Madero“.

Gastkoch Diego Gera

Diego Gera ist kulinarischer Berater verschiedener Restaurants und gastronomischer Projekte. Zudem ist er Küchenchef des exklusiven argentinischen Yacht Clubs «Puerto Madero».

Cuoco ospite

Claudio A. Maraniello

Dopo aver lavorato nei migliori ristoranti del mondo, Claudio ora vive a Buenos Aires ed è direttore accademico dell'ISEHG, il centro di formazione per chef dell'associazione gastronomica argentina.

Gastkoch Claudio A. Maraniello

Claudio lebt in Buenos Aires und leitet als Akademischer Direktor die Geschicke der ISEHG, der Ausbildungsstätte für Köche des argentinischen Gastronomieverbandes.

Patissière Mariela Morán

Dopo aver completato il suo apprendistato come chef, Mariela ha studiato con il famoso patissier Oswald Gross per diventare cioccolatiere e patissière. Seguirono varie fermate nei migliori hotel di Buenos Aires.

Patissière Mariela Morán

Nach Abschluss ihrer Kochlehre bildete sich Mariela beim renommierten Starpatissier Oswald Gross zur Chocolatière und Patissière weiter. Es folgten verschiedene Stationen in Buenos Aires Spitzenhotellerie.

Gli chef ospiti Diego Gera e Claudio Maraniello e la patissière Mariela Morán sono rappresentanti dell'ISEHG, l'istituto ufficiale per la gastronomia e il commercio alberghiero dell'associazione argentina AHRCC (Associazione degli Hotel, Ristoranti, Pasticcerie e Caffetterie).

Die Gastköche Diego Gera und Claudio Maraniello sowie die Patissière Mariela Morán sind Vertreter der ISEHG, dem offiziellen Institut für Gastronomie und Hotellerie des argentinischen Verbandes AHRCC (Asociación de Hoteles, Restaurantes, Confeiterías y Cafés).

ISE
HG

www.isehg.edu.ar

ZÜRICH | ASCONA | BASEL | SOLOTHURN



«FUOCO & PASSIONE»

1. Juni 2018

Hotel Casa Berno, Ascona

