

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*

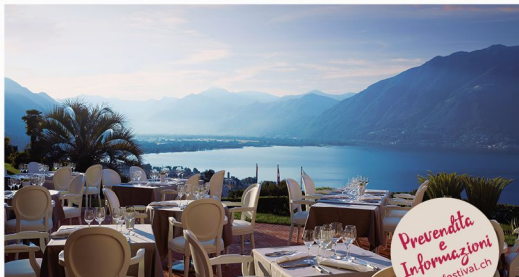


ASCONA
LOCARNO

31.05.2018

APERTURA CON **LEO LANUSOL**

AUFTAKT MIT **LEO LANUSOL**




VILLA ORSELINA
al d'oliva fur vivante

Villa Orselina
Via Santuario 10 | CH - 6644 Orselina-Locarno
T +41 91 735 73 73 | welcome@villaorselina

*Prevedtta
e
Informazioni
gustofestival.ch*

Il ristorante „Proper“ di Leo Lanusol a Buenos Aires è entrato nell'elenco dei 50 migliori ristoranti dell'America Latina del 2017. L'argentino appartiene a quella nuova generazione di chef che cambierà la cucina in Sud America senza dimenticare le tradizioni del paese.

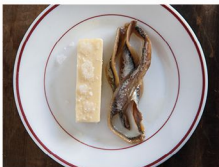
31 maggio 2018 dalle ore 19:00 | Aperitivo Argentino & menu di quattro portate

CHF 96.00 Persona

Leo Lanusols Restaurant «Proper» in Buenos Aires gehört zu den Latin America's 50 Best Restaurants 2017. Der Argentinier verkörpert jene neue Generation von Köchen, welche die Kulinarik in Südamerika nachhaltig verändert, ohne dabei die Traditionen des Landes zu vergessen.

Donnerstag, den 31. Mai 2018 ab 19.00 Uhr | Apéro Argentino & Viergangmenü

CHF 96.00 Person



Typischer Urban Kitchen Style von Leo Lanussol

Gastkoch Leo Lanussol

Nach seiner Kochausbildung arbeitete Leo im «El Preferido de Palermo», einem Klassiker in Buenos Aires. Es folgten Aufenthalte im weltberühmten «D.O.M.» von Alex Atala in São Paulo oder im «Café San Juan» von Leandro Cristóbal. Danach stieg der Argentinier zum Chefkoch der in ganz Lateinamerika bekannten Equipe von Starköchin Narda Lepas auf.



Cuoco ospite Leo Lanussol

Dopo la formazione da cuoco, Leo ha lavorato a „El Preferido de Palermo“, un locale classico di Buenos Aires. Sono seguiti i soggiorni nel famoso „D.O.M.“ di Alex Atala a San Paolo o nel Café San Juan“ di Leandro Cristóbal. Dopo di che, l'argentino è cresciuto fino a diventare chef nell'équipe della chef stellata Narda Lepas, famosa in tutta l'America Latina.

ZÜRICH | ASCONA | BASEL | SOLOTHURN



«FUOCO & PASSIONE»

31. Mai 2018

Villa Orselina, Ascona

