



Allegra

Tavolata St. Moritz 2019

20. - 21. Juli | Poschiavo

26. - 28. Juli | St. Moritz

Programm 2019 in Kürze

Poschiavo

Samstag, 20. Juli:

Pasta-Kurs mit Anna Pearson im Talmuseum Poschiavo, Palazzo de Bassus-Mengotti

Kurs I: 14.00 Uhr / Kurs II: 17.00 Uhr, Dauer ca. 1,5 Std.

Teilnahmegebühr inkl. Rezept: CHF 35.00

Anmeldung Tel. 081 839 00 60. Email: info@tavolatastmoritz.ch. Limitierte Platzzahl.

Ab 18 Uhr: «Pasta in Piazza» mit Musik, Dorfplatz Poschiavo - Eintritt frei

Sonntag, 21. Juli:

Tavolino Poschiavo». Dorfplatz Poschiavo | 11-16 Uhr – Eintritt frei

St. Moritz

Freitag, 26. Juli & Samstag, 27. Juli:

Tavolino PopUp-Dinner in der Garage Mathis mit Stefano Ciabbari

Gourmet-Menu mit Apéro CHF 110.00/Person, Getränke separat | 19 Uhr

Anmeldung Tel. 079 841 54 29, Email: info@tavolatastmoritz.ch. Limitierte Platzzahl.

Samstag, 27. Juli:

Tavolata Street BBQ in der Fussgängerzone | 11 - 18 Uhr – Eintritt frei

Sonntag, 28. Juli:

Tavolata in der Fussgängerzone | 11 - 18 Uhr – Eintritt frei



PROGRAMM DETAILLIERT

Tavolino Poschiavo | 20. - 21. Juli 2019

Samstag Pasta-Kurs mit Anna Pearson

Nach dem letztjährigen erfolgreichen ersten Export der «Tavolata St. Moritz», können Gäste und Einheimische heuer wiederum die kulinarische Vielfalt der Region zusammen erfahren und geniessen, erstmals an einem ganzen Wochenende. Der «Tavolino Poschiavo» findet am 20. und 21. Juli im südlichen Nachbartal statt. Für die Gäste aus St. Moritz steht wiederum ein Oldtimer-Bus für die Hin- und Rückfahrt zur Verfügung.

Passend zur Italianità des nahe der italienischen Grenze liegenden Dorfes lädt die Köchin und Kochbuchautorin Anna Pearson am Samstag, 20. Juli zu einem Pasta-Kochkurs im barocken Palazzo de Bassus-Mengotti, Talmuseum Poschiavo, unweit der Piazza ein. Die Teilnehmer werden mit den wichtigsten Grundlagen der selbstgemachten Pasta vertraut gemacht und stellen diese auch gleich selber her. Entsprechend der lokalen Tradition enthält diese Pasta Buchweizenmehl, das von den Bauern im Tal nach Bio-Suisse-Richtlinien angebaut wird.

Am Abend gibt es «Pasta in Piazza» für ein breites Publikum: Die Hostaria del Borgo, das Hotel Albrici à la Poste und das Bio-Bistrò Semadeni servieren Teigwaren vom Molino e Pastificio Poschiavo, begleitet von hausgemachten Saucen.

Sonntag «Tavolino Poschiavo»

Am Sonntag, 21. Juli findet der «Tavolino Poschiavo» auf dem Dorfplatz und an den eigens aus St. Moritz angelieferten markanten Arventischen statt. Ganz gemäss dem Esprit der «Tavolata» geniessen Einheimische und Gäste zusammen die kulinarische Vielfalt der Region: Genuss 100% Valposchiavo.

Tavolata St. Moritz | 26. - 28. Juli 2019

Tavolino PopUp-Dinner in der Autogarage Mathis mit Stefano Ciabbari

Am Freitag- und Samstagabend verwöhnt Stefano Ciabbari, Sous-Chef des mit einem Michelin Stern dekorierten Restaurants Il Cantinone in Madesimo (SO), Italien, Partner der MA! Officina Gastronomica, Co-Autor diverser Kochbücher und einem Ingenieurstudium mit Dokortitel, die Gäste in der Autogarage Mathis im Zentrum von St. Moritz. Der 32-jährige gebürtige Italiener aus Sondrio nimmt die Herausforderung an, im eigens für diese zwei Abenden eingerichteten PopUp-Restaurant die Gäste zwischen exklusiven Autos und Werkbänken kulinarisch zu verwöhnen.

Samstag Tavolata Street BBQ

Wie im Jahr zuvor wird auch am Samstag wieder das beliebte «Tavolata Street BBQ» alle Fleisch- und Grillenthusiasten anziehen. Die Grillmeister von Hatecke und dem Crap da Fö Grill & Lounge im Hotel Palü Pontresina können dieses Jahr wieder auf die Unterstützung des charismatischen Patrick Marxer (das Pure) aus dem Zürcher Oberland, der Chesa Rosatsch aus Celerina und vielen mehr zählen. Natürlich wird auch für das leibliche Wohl für die Anhänger der fleischlosen Küche gesorgt.

Sonntag Tavolata - Tradition und Nachhaltigkeit

Ab Sonntagmittag setzen sich Einheimische und Auswärtige aus aller Welt gemeinsam an den gegen 400 Meter langen Arventisch, der quer durch die St. Moritzer Fussgängerzone führt. Gut ein Dutzend namhafte Hotels, Produzenten und hochdekorierte Chefs verwöhnen und überraschen die Gäste mit traditionellen Gerichten sowie mit aussergewöhnlichen und neuen Kreationen. Auch in diesem Jahr werden die Gerichte auf historischen Porzellantellern aus dem Bestand des Grandhotels Badrutt's Palace und der Wein ausschliesslich in Gläsern serviert. Dies ist nicht nur optisch einzigartig und stilvoll, sondern reduziert auch dramatisch den Abfallberg im Sinne eines schonenden Umgangs mit der Umwelt.

Tavolata Weine & Bier

Für das diesjährige Festival wurden wiederum je ein Weiss- und ein Rotwein von namhaften Weingütern ausgesucht, welche unweit von St. Moritz liegen. Der Weisswein BOVEL CUVÉE BLANC vom Weingut Marugg wird aus Fläscher und Bad Ragazer Trauben hergestellt. Der Rotwein Dirupi Olè, Rosso di Valtellina DOC stammt aus dem grenznahen, in Italien gelegenen Veltlin. Das «Viva Tavolata» Arven-Bier wird eigens für das Festival von der Brauerei Engadiner Bier in Pontresina gebraut.



Für Rückfragen und Akkreditierungen Medienschaffende:

Unter tavolatastmoritz.ch und dem folgenden Link finden Sie mehr Informationen und Bildmaterial © Copyright Stefanie Koehler
<https://kontor.swiss/de/medien/tavolata-st-moritz>

Medienschaffende, die sich für eine Berichterstattung über das schönste Food Festival der Alpen interessieren, laden wir gerne ein und bitten um Kontaktnahme.

Für Fragen und Anmeldungen steht Ihnen gerne zur Verfügung:

Paloma Szathmáry
Kontor für Kommunikation
+41 79 414 21 56
mail@kontor.swiss