Veröffentlicht auf Presseportal Schweiz - Presse und Medienmitteilungen (https://www.presseportal-schweiz.ch)

18.06. 2019

Die 9. «Tavolata St. Moritz» Der längste Tisch der Schweiz, Pastakurs in Poschiavo und PopUp-Dinner

Von PPS



Bild Rechte
Kontor Paloma Szathmary

(St. Moritz)(PSS) **Der gegen 400 Meter lange Arventisch in der Fussgängerzone von St. Moritz bringt Einheimische und Gäste, Jung und Alt bereits zum 9. Mal zusammen. Namhafte Hotels, Produzenten und hochdekorierte Chefs verwöhnen die Gäste mit traditionellen Gerichten und neuen Kreationen. Serviert wird auf historischen Porzellantellern vom Grandhotel Badrutt's Palace.**

Tavolata St. Moritz 2019
20. - 21. Juli Poschiavo
26. - 28. Juli St. Moritz

Die «Tavolata St. Moritz» lädt diesen Sommer zum neunten Mal an den längsten und schönsten Arventisch der Schweiz ein. Vom 26. bis 28. Juli 2019 speisen Einheimische und Auswärtige aus aller Welt gemeinsam am gegen 400 Meter langen Tisch aus heimischem Arvenholz, der quer durch die St. Moritzer Fussgängerzone führt. Zu entdecken gibt es Köstlichkeiten aus den lokalen, renommierten Hotelküchen und

Restaurants sowie von befreundeten Gastronomen aus dem Unterland. An zwei Abenden gibt sich die Autogarage Mathis als Tavolino PopUp-Restaurant die Ehre, wo Stefano Ciabarri, Sous Chef des 1-Michelin Stern-Restaurants Il Cantinone in Madesimo/Italien, sein Können zum Besten gibt. Mit dem «Tavolino Poschiavo» präsentiert das Festival die kulinarische Vielfalt des südlichen Nachbartals – mitten auf dem Dorfplatz in Poschiavo und erstmals an einem ganzen Wochenende. Passend zur dortigen Italianitá führt Anna Pearson die Gäste in die vielfältige Welt der Pastaküche ein.

Im Dezember 2010 entstand die Idee, einen riesigen Tisch mitten im Dorf aufzustellen und alle zum Mittagessen zu bitten. In den Wochen darauf wurde der Dorfverein wieder aktiviert und die Idee des langen Tisches wurde noch im gleichen Sommer umgesetzt. Die Initianten rund um Thomas Kriemler rechneten mit 1.500 Gästen - gekommen sind 3.500! Mittlerweile zieht die «Tavolata St. Moritz» in den Engadiner Bergen über 10'000 Gäste an. Dieses Jahr findet das Food-Festival zum neunten Mal statt – nach wie vor seinem ursprünglichen Spirit treu: Non-Profit und zu erschwinglichen Preisen, aber auf höchstem Niveau. Die «Tavolata St. Moritz» lässt nicht nur das Feinschmecker-Herz höherschlagen, auch Musikliebhaber kommen auf ihre Kosten. Strassenmusiker und Bands umrahmen musikalisch die kulinarischen Sommertage. Auch dieses Jahr ergänzen diverse Veranstaltungen das Wochenende rund um das Food-Festival.

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 Italianitá 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 Ciabarri Am Freitag- und Samstagabend verwöhnt Stefano Ciabarri, 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 Doktortitel, 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.

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 Ciabarri
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

Hintergrundinformationen Gastköche

Über Anna Pearson

Nach ihrem Design-Studium an der Zürcher Hochschule der Künste hat Anna Pearson ihren Laptop vorübergehend gegen scharfe Messer und schwere Pfannen eingetauscht. Nach einigen Jahren in verschiedenen Restaurantküchen hat sich Anna Pearson als Köchin, Rezeptautorin und Foodstylistin selbständig gemacht und 2014 zusammen mit ihrer Schwester Catherine ihr erstes Kochbuch «zu Tisch.» im Eigenverlag anna's finest veröffentlicht. Mit ihrem neuen Verlag Edition gut will sich Anna Pearson langfristig dem Schreiben und Verlegen von kulinarischen Büchern mit Substanz widmen. Im Herbst 2018 ist ihr zweites Buch «Pasta» erschienen, das mit einem Swiss Gourmetbook Award ausgezeichnet worden ist. Neben ihrer Tätigkeit als Autorin veranstaltet Anna Pearson unregelmässig Tafelrunden und kann für Caterings, Störkocheinsätze und private Kurse gebucht oder für Projekte in den Bereichen Konzeption, Schreiben, Design und Nachhaltigkeit engagiert werden.

Anna Pearson engagiert sich seit Jahren für Slow Food, eine weltweite Bewegung, die sich für gutes, sauber und fair produziertes Essen einsetzt und dafür, dass jeder Mensch Zugang dazu hat. Diese Überzeugung ist in all ihren Projekten zu spüren – auf genussvolle Art will Anna Pearson immer auch für einen nachhaltigen Umgang mit Lebensmitteln inspirieren.

Über Stefano Ciabarri

Stefano Ciabarri wurde 1987 in Chiavenna/Italien geboren. Schon als kleiner Junge interessierte er sich für die feine Küche seiner Mutter. Nach seinem Schulabschluss studierte er an der Polytechnischen Hochschule in Milano und schloss mit einem Doktortitel ab, um sich gleich im Anschluss seiner Kochpassion zu widmen. Es folgten Stages und Anstellungen in renommierten mit Michelin-Sternen ausgezeichneten Häusern wie dem Ristorante Joia Alta Cucina Naturale in Mailand, dem Restaurant Koks auf den Färöer Inseln, dem Schloss Schauenstein von Andrea Caminada in Thusis oder dem Restaurant Geranium in Kopenhagen. Heute ist er Sous Chef des mit einem Michelin Stern dekorierten Restaurants Il Cantinone in Madesimo (SO), Italien

und Partner der MA! Officina Gastronomica in Madesimo (SO), Italien, welche sich der nachhaltigen Herstellung von lokalen Produkten widmet. International bekannt sind vor allem die Fleisch- und Wurstwaren, insbesondere der mehrfach ausgezeichnete Bresaola. Stefano Ciabarri ist zudem Autor und Co-Autor mehrerer Kochbücher.

Bild: UStefano Ciabarri, Sous-Chef Restaurant Il Cantinone, 1 Michelin-Stern, Madesimo, Italy

Pressekontakt:

Kontor Paloma Szathmary
Ranksrtrasse 6
8032 Zürich

+41 79 414 21 56

Kategorie
Freizeit & Vermischtes

Source URL: *https://www.presseportal-schweiz.ch/pressemeldungen/die-9-tavolata-st-moritz-der-laengste-tisch-der-schweiz-pastakurs-poschiavo-und*