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

30.07. 2019

Das war die Tavolata St. Moritz 2019

Von PPS



Bild Rechte
Stefanie Köhler

Zwei Wochenenden im Zeichen des Genusses prägten die 9. «Tavolata St. Moritz»: Alles rund um Pasta und viel Italianità im malerischen Poschiavo, hochstehender Genuss und einige Überraschungen in St. Moritz.

(St. Moritz)(PPS) Der Startschuss der neunten Ausgabe der «Tavolata St. Moritz» 2019 fiel am Samstag, 20. Juli im malerischen Poschiavo, wo die Köchin und Kochbuchautorin Anna Pearson lernbegierige Pastaliebhaberinnen und -liebhaber im barocken Palazzo de Bassus-
Mengotti in die Kunst der Pastaherstellung einführte. Am Abend trafen sich Gäste und Einheimische zu «Pasta in Piazza», genossen eine breite Auswahl an Pastagerichten auf dem Dorfplatz und feierten, musikalisch begleitet von einem einheimischen Trio, bis spät in die Nacht.
Den Auftakt des «Tavolino Poschiavo» am Sonntag machte eine einheimische Brass Band und begeisterte mit ihrem vielseitigen Repertoire. An den auf dem Dorfplatz aufgestellten St. Moritzer Arventischen konnten die Gäste ausgewählte Spezialitäten der lokalen Anbieter Hotel Albrici, Hostaria del Borgo und Bio-Bistró Semadeni, unterstützt vom Badrutt’s Palace aus St. Moritz, geniessen.

Am Freitag, 26. Juli um 19 Uhr startete das eigentliche «Tavolata St. Moritz»-Wochenende - nun in St. Moritz. Punkt 19 Uhr empfingen die Gastgeber Thomas Kriemler, Gründer und Präsident der «Tavolata St. Moritz», sowie die Herren Mathis und Gross vom Autohaus Mathis, zusammen mit Sous-Chef Stefano Ciabarri und seinen drei Helfern, die über 70 Gäste in der eigens für die zwei Pop-Up Dinner hergerichtete Autowerkstatt. Mit über 100 Gästen am Samstagabend waren die beiden Abende ein voller Erfolg. Nicht nur die sympathische Küchencrew aus dem mit einem Michelin-Stern dekorierten Restaurant Il Cantinone in Madesimo, Italien überraschte und verwöhnte die Gäste mit modern interpretierten typischen Veltliner Spezialitäten. Auch die zu einer eleganten Dinner-Location hergerichtete Autowerkstatt übertraf alle Erwartungen und überraschte gar die Einheimischen.

Dem «Tavolata Street BBQ» am Samstag war das Wetter noch meist gut gesonnen, sodass sich viele fröhliche Gäste an den langen Arventisch in der Fussgängerzone setzten und die Köstlichkeiten der teilnehmenden Betriebe sowie die verschiedenen Live-Bands genossen. Unterstützt vom charismatischen Patrick Marxer das Pure, aus dem zürcherischen Wetzikon, boten die lokalen Häuser Crap da Fö Grill&Lounge Hotel Palü, Nira Alpina, Hatecke, Chesa Rosatsch und Confiserie Hanselmann eine feine Auswahl an Speisen an. Das eigentliche Herz des Festivals, die Tavolata am Sonntag, musste aufgrund der schlechten Witterung abgesagt werden – das erste Mal in neun Jahren! Die Veranstalter sind zuversichtlich, dass Petrus für 2020 wieder das perfekte Sommerwetter bereithält – dies zum 10-jährigen
Jubiläum der Tavolata St. Moritz.

Die 10. «Tavolata St. Moritz» findet vom 24. bis 26. Juli 2020 statt.

Teilnehmende Betriebe 2019:
Poschiavo: Hotel Albrici, Hostaria del Borgo, Bio-Bistró Semadeni, Molino e Pastificio **P**oschiavo, Badrutt’s Palace St. Moritz.
St. Moritz: Badrutt’s Palace, Balthazar, Belvedere Floristik, Crystal Hotel, Dal Mulin, Glattfelder Kaffee/Tee, Confiserie Hanselmann, Hotel Hauser, Kempinski Grand Hotel des Bains, Kulm Hotel, Art Boutique Hotel Monopol, Das Pure Patrick Marxer, Hotel Salastrains, Hotel Semadeni, Hotel Albrici, Suvretta House und Talvo by Dalsass.

Tavolata Produkte 2019:
Weine: Bovel Cuvée Blanc vom Weingut Marugg, Fläsch. Dirupi Olè, Rosso di Valtellina DOC, von Pierpaolo di Franco & Davide Fasolini, Ponte in Valtellina, Sondrio (Italien).

Bier: Arven-Bier von der Brauerei Engadiner Bier, Pontresina.

Pressekontakt:

KONTOR PALOMA SZATHMARY
Ranksstrasse 6
8032 Zürich

+41 79 414 21 56
mail @ kontor.swiss

Kategorie
Freizeit & Vermischtes

Source URL: *https://www.presseportal-schweiz.ch/pressemeldungen/das-war-die-tavolata-st-moritz-2019*