



HOTEL EDEN ROC

ПРЕСС РЕЛИЗ

Ваш контакт: Jutta Ulrich

Public Relations · Tschuggen Hotel Group

Via Albarelle 16 · CH-6612 Ascona

Tel: +41 (0)91 785 71 71 · Fax +41 (0)91 792 30 73

E-mail: j.ulrich@tschuggenhotelgroup.ch

Открытие ресторана La Brezza 20 марта 2015: шеф-повар Salvatore Frequente открывает летний сезон вместе с новым метрдотелем Giovanni Cilento и двумя кулинарными мероприятиями.

Осталось всего несколько дней, прежде чем ресторан изысканной кухни La Brezza вновь откроет свои двери в отеле Eden Roc в Асконе. Шеф-повар Salvatore Frequente, названный восходящей звездой года в Тичино по гиду Gault & Millau и недавно получивший 17 баллов после своего первого летнего сезона в ресторане изысканной кухни La Brezza, уже подготовил новые блюда на открытие ресторана 20 марта 2015 года. В его команде метрдотель Giovanni Cilento, чье внимание к деталям гарантирует гостям обслуживание на высшем уровне.

Одним из кулинарных мероприятий, проходящих в регионе Тичино, будет вечер с шеф-поваром Mauro Colagrosso (ресторан Mirazur, Ментон, Лазурный берег, 2 звезды Мишлен) 4 мая 2015 года в рамках кулинарного фестиваля Saporì Ticino.

А для всех тех, кто хотел бы получить представление о винах Тичино, Hotel Eden Roc создал специальное предложение Cantine Aperte, действительное с 29 по 31 мая 2015 года: гости смогут посетить местные винные погреба, в то время как шеф-повар Salvatore Frequente приготовит изысканные региональные блюда.

Ресторан La Brezza в отеле Eden Roc в Асконе вновь открывает свои двери 20 марта 2015 года. "Il piacere del sud - удовольствия юга": это философия ресторана, где гости могут насладиться очаровательной средиземноморской кухней от шеф-повара Salvatore Frequente. Он родился в Сицилии и является страстным любителем своей

работы. Salvatore Frequente уделяет особое внимание качеству и происхождению при выборе продуктов. Благодаря использованию основных местных продуктов, приготовленных с умелым мастерством и вниманием к деталям, шеф-повар способен создать кулинарные шедевры, которые подарят гостям непередаваемое наслаждение. Другие ингредиенты взяты из всего средиземноморского региона, что придает каждому блюду идеальные южные нотки. В этом сезоне впервые к Salvatore Frequente присоединился метрдотель Giovanni Cilento, который провел зиму с гостями в ресторане Da Vittorio St. Moritz (1 звезда Мишлен, 18 баллов Gault&Millau) отеля Carlton Hotel St. Moritz. У Giovanni Cilento имеется многолетний опыт работы в широко известных ресторанах, таких как ресторан Maxi (1 звезда Мишлен) в отеле Capo la Gala в Vico Equense, ресторан отеля Villa Crespi (2 звезды Мишлен) в Orta San Giulio и ресторане Ristorante Rossellinis (2 звезды Мишлен) в отеле Palazzo Sasso в Ravello.

Sapori Ticino - кулинарный фестиваль с представителями 50 лучших ресторанов мира.

Кулинарный фестиваль San Pellegrino Sapori Ticino будет проходить уже в девятый раз этой весной. В этом году Тичино приветствует восемь ведущих шеф-поваров из 50 лучших ресторанов мира. 4 мая 2015 шеф-повар Mauro Colagresco, владелец ресторана Mirazur (2 звезды Мишлен) в Ментоне на Лазурном берегу, присоединится к шеф-повару Salvatore Frequente, и в течение всего вечера оба шеф-повара будут радовать гостей своими кулинарными изысками в ресторане La Brezza отеля Eden Roc в Асконе. Через шесть месяцев после открытия своего ресторана в 2006 году, Mauro Colagresco было присвоено звание «Восходящая звезда года» по гиду Gault & Millau, за которым год спустя последовала его первая звезда Мишлен. В 2009 Mauro Colagresco также был назван «Шеф-поваром года» по гиду Gault & Millau, став первым шеф-поваром не из Франции, который когда-либо получал этот титул. В феврале 2012 года Mauro Colagresco получил свою вторую звезду Мишлен и поднялся на 24-е место в списке San Pellegrino 50 лучших ресторанов. Вечернее мероприятие с участием шеф-повара Mauro Colagresco возможно забронировать по стоимости 290 швейцарских франков на человека (около 270 евро). Гости смогут насладиться аперитивом с аппетитными закусками, дегустационным меню, специально приготовленным для данного мероприятия, выбором изысканных вин и по завершении чашкой кофе, сигарами и коньяком. Желающие объединить участие в

гастрономическом фестивале с проживанием в отеле Eden Roc смогут воспользоваться специальным предложением Saporì Ticino 2015, стоимостью 445 швейцарских франков на человека (около 420 евро), которое включает вечернее мероприятие, одну ночь проживания с завтраком, приветственный напиток в баре Eden и пользование спа-центром отеля.

Более подробная информация доступна на сайте www.edenroc.ch или по телефону **+41 (0)91 785 71 71**.

Cantine Aperte – экскурсия в винные погреба региона Тичино

Около 50 винодельческих поместий региона Тичино приглашают гостей на экскурсию в винные погреба 30 и 31 мая 2015 (Cantine Aperte). У ценителей вина появляется прекрасная возможность посетить винные погреба и виноградники Швейцарии, поговорить с производителями и продегустировать вина. Hotel Eden Roc в Асконе для своих гостей создал специальное предложение Cantine Aperte, действительное с 29 по 31 мая 2015. В то время как шеф-повар Salvatore Frequente балует гостей региональными блюдами, Hotel Eden Roc рад предоставить гостям прогулку на известные винодельческие поместья региона. Стоимость от 875 швейцарских франков (около 820 евро) на человека включает две ночи в отеле Eden Roc с завтраком, тичинский ужин в ресторане La Casetta, ужин входит в программу dine around, пользование спа-центром Eden Roc Spa и экскурсию на винодельческие поместья, включая ланч.

Более подробная информация доступна на сайте www.edenroc.ch или по телефону **+41 (0)91 785 71 71**.