

## Cucine senza frontiere per la stagione invernale del Kulm Hotel St. Moritz

St. Moritz, Dicembre 2016 – Le cucine del Kulm Hotel, storico 5 stelle lusso di St. Moritz, si tingheranno dei colori italiani, argentini, americani e svizzeri durante la prossima stagione invernale 2016/17. Un mix di esperienze, stili, ingredienti, ricette e motti caratterizzerà infatti il Kulm Country Club e il Sunny Bar, che vedranno ai fornelli gli chef ospiti Daniel Humm, Nenad Mlinarevic, Mauro Colagreco e Claudia Canessa. Inoltre, nuova guida per i ristoranti del Kulm Hotel, con il nuovo Executive Chef, Mauro Taufer.



### Mauro Taufer

È il nuovo Executive Chef del Kulm Hotel. Avrà l'onore di sostituire Hans Nussbaumer, da oltre 20 anni a capo delle cucine dei ristoranti del resort.

Nato a Feltre (provincia di Belluno) nel 1975, Mauro ha studiato ad Aviano e a Losanna per poi cimentarsi nelle cucine dell'hôtellerie di lusso sia italiane, in particolare veneziane, che estere.

Con i suoi 15 aiutanti, Mauro proporrà una cucina classica, piena di contaminazioni francesi e mediterranee, quest'ultime derivanti dalle sue esperienze italiane.

Il suo motto: "La cucina classica è la base della creatività".

### Claudia Canessa

Alla guida del Sunny Bar dal 9 dicembre al 2 aprile 2017, Claudia sarà l'unica chef donna. Le sue origini, metà italiane, metà argentine, renderanno i piatti davvero unici nel loro genere. Nel passato Claudia è stata Head Chef presso gli hotel peruviani Orient Express di Rio Sagrado Hotel Villas e Fallen Angel. In Gran Bretagna ha fatto parte del team che ha fatto conoscere la cucina peruviana nella capitale. Negli ultimi anni si è concentrata a ideare nuovi menù che vedono l'ottimizzazione dei costi e delle scorte di magazzino e lo sviluppo del lavoro su scala internazionale.

Tutta la tradizione culinaria del Perù prenderà vita dalle mani di Claudia, che ha una conoscenza approfondita del paese e, in particolare, del vino e del Pisco, acquavite sudamericana.

La principale caratteristica sarà proprio la forte connessione tra i piatti e il territorio. Tra gli ingredienti, quelli maggiormente usati saranno il pesce e le verdure. Il menù includerà piatti classici peruviani, come il Ceviche, e lo street food, come il Jalea Bun, pesce fritto con purè di avocado servito in un panino rotondo.

La cucina di Claudia Canessa piacerà anche a vegani e vegetariani, che potranno scegliere tra Esparrgos, Miso agli agrumi, Quinoa con i carciofi.



### Daniel Humm

Di origine svizzera, 3 stelle Michelin, definito uno dei migliori chef degli Stati Uniti e il terzo miglior chef del mondo, il suo ristorante Eleven Madison Park di NYC nel 2016 ha guadagnato il terzo posto tra i 50 migliori ristoranti del mondo.

Daniel seguirà la cucina del Kulm Country Club, storico padiglione del Kulm Hotel ristrutturato dall'architetto di fama mondiale Lord Foster. Lo chef sarà ospite per una settimana durante il St. Moritz Gourmet Festival, prestigiosa kermesse che riunirà ancora una volta, dal 30 gennaio al 3 febbraio 2017, i

migliori chef del mondo, giornalisti enogastronomici e tutti gli appassionati del buon cibo e del buon bere.

La cucina di Daniel Humm fa perno sulle sue origini svizzere, sull'haute cuisine francese e sul luogo in cui vive ora, New York. Daniel usa prodotti regionali provenienti dalle colture di NY e del nord-est dell'area e molti suoi piatti sono ispirati da ristoranti iconici della storia di NY.

Il suo motto: "Make it nice".



### Nenad Mlinarevic

Nato a Zurigo, Nenad dal 4 al 26 febbraio 2017 sarà a capo della cucina del Kulm Country Club.

Nonostante la giovane età, Nenad Mlinarevic ha già ottenuto 2 stelle Michelin e 18 punti Gault Millau con il Ristorante Focus del Park Hotel Vitznau. Secondo la rivista Gault Millau, inoltre, è il Miglior Chef del 2016.

Le sue origini traspaiono da ogni piatto grazie all'uso di prodotti locali esclusivamente svizzeri. Ogni ospite che siederà al Kulm Country Club – aperto tutti i giorni, escluso il lunedì, dalle 15:00 a mezzanotte – non avrà un menù tra cui scegliere cosa

mangiare, ma ordinerà a seconda dei gusti e dell'umore del momento! Tutti i piatti avranno uno stile familiare, perché Nenad vuole creare un'atmosfera conviviale e amicale.



### Mauro Colagreco

Completa la carrellata di super chef che si alterneranno al Kulm Country Club, dove sarà presente per tutto il mese di marzo. Mauro, chef e proprietario del Ristorante Mirazur di Mentone, ha ottenuto la sua seconda stella Michelin nel 2012 e il suo ristorante è sesto nella prestigiosa classifica dei 50 migliori ristoranti del mondo.

La cucina di Mauro Colagreco significa freschezza, semplicità, equilibrio dei colori e valorizzazione dei sapori degli ingredienti. I piatti riflettono le radici sudamericane dello chef ma traspare



anche l'influenza italiana, data la vicinanza di Mentone al confine. Il piatto d'autore di Mauro è l'ostrica con tapioca, crema di scalogno e pere.

**Kulm Hotel St. Moritz** ([www.kulm.com](http://www.kulm.com))

Protagonista da più di 150 anni del lancio di St. Moritz nel circuito d'oro delle più esclusive mete del mondo e al centro di una serie di primati storici, il Kulm Hotel St. Moritz testimonia costantemente la sua appartenenza alla Leading Hotels of the World e gli standard di ospitalità più elevati, con servizi e strutture che includono: 172 camere e suite, 5 ristoranti, il campo da golf privato a 9 buche con driving range e putting green, creato nel 1891 e riconcepito con criteri d'avanguardia nel 2001, la Kulm SPA St. Moritz, inaugurata il 14 dicembre 2012, che si estende su una superficie di oltre 2.000 mq. Il Kulm Hotel è stato votato nuovamente dai viaggiatori del sito HolidayCheck ed è stato premiato dai Travellers' Choice Awards 2016 ottenendo il 3° posto nella categoria dei Miglior Hotel di Lusso in Svizzera ed il 5° tra i 25 Hotel con il miglior servizio. È entrato nella Hall of Fame di TripAdvisor dopo aver ricevuto il "Certificato di Eccellenza" per 5 anni consecutivi ed è stato premiato da Connoisseur Circle come Miglior Hotel di Montagna della Svizzera. Jenny e Heinz E. Hunkeler, General Manager del Kulm Hotel St. Moritz, sono stati premiati come Migliori Albergatori del 2016 dal quotidiano svizzero SonntagsZeitung.

#### Contatto:

Verini & Associati, Ufficio Stampa Italia  
Giulia Fantin: [gfantin@verinieassociati.com](mailto:gfantin@verinieassociati.com)  
Tel. +39 02 45 39 55 07