Per sensibilizzare l'opinione pubblica riguardo l'urgenza di limitare il nostro consumo di prodotti animali in generale e far conoscere le incredibili e infinite opportunità che la cucina vegetariana e vegana offrono oggi. Ogni mese invitiamo un cuoco d'eccezione che proporrà dei menu accattivanti che porteranno tante emozioni e piacere sulle nostre tavole.

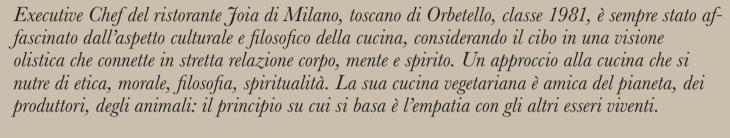
CONDA

riservazioni 091 753 11 41



Sauro Ricci

30 **maggio**





Nicola Rizzo

20 giugno

Cuoco ecclettico, vulcanico e amante curioso della cucina vegetale è conosciuto per aver gestito il ristorante "Il Guardiano del Farro" prima a Cadenazzo e di seguito a Locarno. Al Cristallina cucinerà un menu vegan e senza glutine.



Gianluca Maiotti

18 luglio

Cuoco presso il ristorante Hiltl di Zurigo. Fondato nel 1898, Hiltl è il più antico ristorante vegetariano del mondo secondo il "Guinness World Records". Oggi l'azienda familiare zurighese è gestita dal proprietario di quarta generazione Rolf Hiltl: con sano divertimento, passione gastronomica e senso di responsabilità verso le persone, gli animali e la natura.



Athos Balmelli

15 agosto

Dall'inizio degli anni '90 coltiva una grande passione per la cucina vegetariana e vegana proponendo piatti della tradizione vedica arricchiti da un gustoso tocco mediterraneo. Per diversi anni ha collaborato con il ristorante Govinda di Locarno.



Silvia Serena

12 settembre

Insieme a suo marito Simone Arrighi e un piccolo team gestisce il ristorante vegano "Aquafaba" a Mendrisio, nato per diffondere un'alimentazione e uno stile di vita più etico, sano e sostenibile. Silvia prende il cliente per la gola dimostrando che un piatto 100% vegetale può essere altrettanto, se non più buono, di uno a base di carne e derivati animali, adatto a chiunque ami mangiare con gusto.



Johannes Lenz

31 ottobre

Con il ristorante Boccalino nella città vecchia di Locarno premiato con 15 punti Gault Millau, Johannes si è fatto conoscere alle nostre latitudini per la sua cucina sensuale d'avanguardia. Il suo stile combina la fruttuosità della cucina italiana con le diverse spezie e sapori e l'estetica della cucina asiatica. Johannes crea piatti per passione, un'arte la sua che invita alla contemplazione e, interiorizzandola, ispira i vostri sensi.



hotel-cristallina.ch Coglio, Vallemaggia