



Buona la prima: dal 10-13 ottobre intenditori esigenti s'incontrano al Kongresshaus di Zurigo per provare prelibatezze squisite e innovative. Nuovi gusti da scoprire, quindi raffinare il palato e Gourmesse è un'occasione per entrare in contatto con gli artigiani e produttori che nel dettaglio curano e promuovono nei tre giorni di Zurigo, sapori impensati. I numeri sono importanti: 170 artigiani 1000 specialità da provare in oltre 4000m2 di superficie per accogliere tutti i prodotti svizzeri che passano dal cioccolato, al formaggio, ai vini al pane e tanti altri ancora...

Gourmesse compie vent'anni, e da sempre all'interno della fiera è possibile anche partecipare a seminari il primo è Swiss Käsetag. Che tratta un tema, che sta molto a cuore agli svizzeri.

Qual è il futuro di formaggio svizzero? Che ruolo fare il formaggio innovativo? Qual è il formaggio del futuro? Una piattaforma futuristica, per fermarsi a riflettere su tema così importante. Poi ci saranno tavole rotonde, degustazioni, workshop e i sempre presenti, show di cucina, dove cuochi rinomati, si cimentano nella preparazione dei loro cavalli di battaglia, tra gli ospiti ci saranno André Jaeger, Jacky Donatz e Reto Lampart.

Informazioni:

20 anni Gourmesse

Dove: Kongresshaus di Zurigo

Quando dal 10 al 13 ottobre

Orari di apertura: Lunedì: dalle 12 alle 22 , sabato: dalle 11 alle 21, Domenica e Lunedì dalle 11 alle 20

Organizzatore: Edizione Salt & Pepper AG

www.gourmesse.ch