

Taste of Switzerland no Hotel Tivoli Mofarrej São Paulo

Entre os dias 11 e 13 de agosto o Consulado Geral da Suíça e Turismo da Suíça levam chefs diretamente dos Alpes para cozinhar em São Paulo

Localizado no coração da cidade, o famoso hotel Tivoli Mofarrej São Paulo receberá três chefs suíços entre os dias 11 e 13 de agosto. O hotel terá pratos preparados pelos chefs com buffet de almoço e serviço à la carte no jantar contemplando as opções mais famosas do país: Fondue e Raclette.

Os chefs vem diretamente da região de Titlis e a equipe é liderada pelo chef René Fallet, diretor de qualidade do RIG - Institute of Hospitality and Management na Índia, com o currículo composto também pela cozinha do famoso hotel nacional de Lucerna, também já foi chef de cozinha do hotel reinhard melchsee frut e hotel alpenclub Engelberg, entre outros famosos estabelecimentos, além de ser responsável por várias missões para embaixadas suíças como: Índia, Sudão, Quênia, Uruguai, Paraguai com o objetivo de fomentar a gastronômica suíça e em especial da região de Titlis.

O chef Urs Portmann tem passagens por diversos hotéis e já foi chef de cozinha dos restaurantes e hotéis Bergbahnen, além de liderar a cozinha das companhias de cruzeiros M/S World Discoverer e do M/S Society Explorer. O chef de pâtisserie Martin Pfiffner, formado como confeitiro pela escola “Confiseur Konditorei Schneider” em Davos vem para somar com o preparo de deliciosas sobremesas.

Coberta por montanhas e lagos, a Suíça tem gastronomia bastante rica, onde é possível degustar um pouco das influências alemãs, francesas e italianas – países de fronteira. Titlis faz parte da suíça alemã, é uma montanha localizada no encantador vilarejo de Engelberg, onde é possível embarcar no primeiro bondinho giratório do mundo, o Rotair, para chegar ao topo do Monte Titlis, a 3.020 metros de altitude, onde a neve é garantida o ano inteiro. Atividades como sobrevoar as fendas da geleira no teleférico Ice Flyer, deslizar montanha abaixo nos diversos brinquedos de neve do Glacier Park, atravessar a Cliff Walk, a ponte suspensa mais alta da Europa, e visitar a Glacier Cave, uma gruta de gelo formada há mais de 5 mil anos, fazem de TITLIS um parque de atrações a céu aberto. A localização é privilegiada já que está a pouco tempo de distância de dois grandes centros urbanos da Suíça central, 40 minutos de Lucerna e 1h30m de Zurique.

Gastronomia na Montanha.

A gastronomia na montanha merece um capítulo à parte. Se o turista quiser comer um sanduíche, fazer uma refeição completa ou somente degustar um bom vinho, vai encontrar opções no topo do Monte Titlis e nos arredores. O restaurante Panorama é o ponto gastronômico obrigatório para qualquer turista, já que oferece especialidades regionais, e cozinha internacional com uma vista espetacular para a montanha

Na mesma edificação tem também outras opções como a Sorveteria Mövenpick, o Titlis snack bar, o Self Service Panorama Restaurant entre outros.

O Consulado Geral da Suíça de São Paulo teve a iniciativa de convidar os chefs que anualmente já promovem a gastronomia do país em nossos vizinhos : Uruguai e Paraguai e este ano em parceria com o Turismo da Suíça e Tivoli Mofarrej conseguiram colocar o projeto em prática para atender também os brasileitos com a original gastronomia suíça.

“A Suíça é um país dinâmico e inovador, contemplado por rica tradição culinária que reflete a diversidade, influenciada também pela vida rural e montanhosa. Estamos muito felizes em trazer os chefs suíços para São Paulo para compartilhar com nossos amigos brasileiros um gostinho dessa culinária suíça”, diz Pierre Hagmann, Cônsul Geral da Suíça em São Paulo. “A gastronomia suíça é cheia de boas surpresas e conseguiremos mostrar um pouquinho do sabor que os brasileiros encontrarão em uma viagem para a Suíça” completa Fabien Clerc, diretor do turismo da Suíça no Brasil.

O Tivoli Mofarrej São Paulo, também esta bastante animado com a parceria. “É uma honra receber esses grandes chef suíços no Tivoli Mofarrej São Paulo e oferecer essa incrível experiência aos nossos hóspedes e clientes”, afirma Marco Amaral, Vice-Presidente de Operações e Desenvolvimento da Europa e América do Sul do grupo Minor Hotels.

A Swiss International Air Lines, uma das parceiras da ativação, foi responsável por transportar os três chefs da Suíça ao Brasil. Com voos diários entre São Paulo e Zurique a bordo do Boeing 777-300ER equipado com quatro classes de serviço (First, Business, Premium Economy e Economy), a Companhia Aérea Nacional da Suíça busca traduzir os valores e características de seu país-sede em tudo o que faz : na atenção ao detalhe, no alto padrão de qualidade, na hospitalidade e - como não poderia deixar de ser, na gastronomia.

Nas classes SWISS First e SWISS Business, passageiros em voos intercontinentais partindo da Suíça podem apreciar (sem nenhum custo adicional) o premiado conceito gastronômico «SWISS Taste of Switzerland». A cada três meses, um novo menu é criado por um chef convidado, sendo todos eles referendados em seus restaurantes com estrelas Michelin e pontos Gault-Millau. Estes menus focam em especialidades sazonais e regionais dos cantões suíços e são harmonizados com vinhos das respectivas regiões, permitindo que os passageiros comecem sua viagem gastronômica à Suíça ainda dentro da aeronave.

@engelbergerg.titlis @MySwitzerlandBR #inLOVEwithSWITZERLAND

Mais informações sobre a Suíça em www.myswitzerland.com/pt
Imagens : [CLIQUE AQUI](#)

Contato de imprensa :
Natália Leal
natalia.leal@switzerland.com
11 3149 3333

SERVIÇO

Tivoli Mofarrej São Paulo Hotel | Must Bar
Alameda Santos, 1437, Cerqueira César
+55 11 3146 5900

Horário de atendimento: segunda a domingo, das 08h às 01h