

Lunedì senza carne al Cristallina

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.

MEAT FREE MONDAY'S

riservazioni 091 753 11 41



Sauro Ricci

30 maggio

Executive Chef del ristorante Joia di Milano, toscano di Orbetello, classe 1981, è sempre stato affascinato dall'aspetto culturale e filosofico della cucina, considerando il cibo in una visione olistica che connette in stretta relazione corpo, mente e spirito. Un approccio alla cucina che si nutre di etica, morale, filosofia, spiritualità. La sua cucina vegetariana è amica del pianeta, dei produttori, degli animali: il principio su cui si basa è l'empatia con gli altri esseri viventi.



Nicola Rizzo

20 giugno

Cuoco eclettico, 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.

L'iniziativa **Meatless Monday** è stata lanciata nel 2003 da Sid Lerner in collaborazione con la Johns Hopkins Bloomberg School of Public Health di Baltimora, mentre il movimento Meat Free Monday è stato lanciato nel 2009 da Paul McCartney e dalle sue figlie Mary e Stella e collabora con scuole, università e aziende. Per il Meatless Monday, l'obiettivo di un lunedì senza carne è legato ai benefici per la salute derivanti dal consumo di meno carne e di alimenti più sani a base vegetale, ma anche alla tutela del paesaggio, dell'acqua e alla lotta al cambiamento climatico.

cristallina

hotel-cristallina.ch

Coglio, Vallemaggia