

Zurigo: il gusto della città

Fino a qualche tempo fa, se mi avessero chiesto cosa pensassi della cultura gastronomica svizzera, avrei risposto senza ombra di dubbio che non mi venivano in mente altre cose oltre al cioccolato ed al formaggio. Forse qualche piatto di carne, ma tutto qui. Le cose però stanno cambiando e Zurigo non vuole più essere solo la città della fonduta, riconosce la sua multietnicità e le rende omaggio con tanti nuovi ristoranti che propongono una cucina proveniente da tutto il mondo, con diverse contaminazioni culturali.



Probabilmente non è nemmeno una sorpresa, basta camminare per le viuzze del centro per riconoscere ristoranti tipici che si amalgamano in modo perfetto con quelli più creativi, dove giovani chef innovativi provano a portare una nuova tradizione in questa città. Casette basse, chiese, un dedalo di piccole vie e ponti che attraversano il suggestivo fiume Limmat: chi l'avrebbe immaginato che Zurigo potesse rivelarsi anche una città romantica!



Il motivo della mia visita, per la prima volta, a Zurigo è l'appuntamento con [Food Zurich](#), una manifestazione gastronomica che con workshop, incontri, degustazioni e feste ha coinvolto tutta la città. Ogni comunità residente ha dato il proprio contributo a creare questo nuovo evento di cucina svizzera. Non solo formaggio filante, ma hummus, sushi e tex-mex. Zurigo si rivela un ottimo posto per scoprire anche il cibo etnico. Partecipare alla vita notturna è davvero un imperativo, scoprire i locali che si nascondono nelle vie strette ci regala delle belle sorprese.



Una delle prime tappe è l'[Hilt](#), il primo ristorante vegetariano del mondo. Anni e anni di esperienza hanno creato e plasmato un menù che sa di tecniche e materie prime. Qualcosa fuori dall'ordinario, che trasforma anche una semplice insalata in un piatto da principesse di altri tempi. Il suo buffet richiama tutti i sapori del mondo, rielaborati in chiave Hilt. Annessa al ristorante c'è anche una macelleria vegetariana, dove è possibile comprare la "carne vegetariana" da preparare anche a casa. Dopo la prima forchettata di cordon bleu vegetariano, anche i più scettici saranno costretti a ricredersi.

Per un cocktail altrettanto interessante abbiamo scelto di entrare nel mondo di "Alice nel paese delle

meraviglie”, che a Zurigo ha un solo luogo dedicato: il cocktail bar [Alice Choo](#). Qui ci sono richiami ad Alice ovunque, ma la vera marcia in più è la bontà dei cocktail creativi, preparati dalle sapienti mani dei barman. Ottimo anche il sushi.

Location d’eccezione quella di [LaSalle](#), ristorante ricavato da una vecchia fabbrica. Spazi ampi che hanno permesso la creazione di un teatro, un bar ed un ristorante. La cucina è internazionale, ma la vera protagonista è la straordinaria location post-industriale.



Ovunque ci sono pasticcerie, cioccolaterie e negozi che vendono i Luxemburgerli, dei piccoli macaron pieni di tanta ganache, assolutamente imperdibili. Una delle più scenografiche pasticcerie è il [Cafè Conditorei Schober](#), un peccaminoso angolo di Zurigo, dove dolci assolutamente strepitosi e cioccolata calda sono gli imperdibili. Perdetevi tra panna montana e crema pasticcera.



Infine, arriverà anche per voi il momento di andare a dormire e sarà un piacere farlo all’[Hotel Ambassador à l’Opéra](#), un luogo magico con una terrazza che permette di guardare i tetti di tutta Zurigo, un gigantesco e comodissimo letto ed una cura per i dettagli che vi farà passare un week-end indimenticabile.

