

Comunicato stampa

Sabato 3 luglio aprono le funivie

Andermatt Swiss Alps riapre in montagna con una offerta gastronomica varia e sostenibile

Andermatt, 30 giugno 2021 – A partire da sabato 3 luglio, le funivie di Andermatt Swiss Alps rientrano in servizio per portare gli escursionisti e gli amanti della vita all'aria aperta in montagna. La nostra destinazione ideale per tutto l'anno è certamente rinomata anche per la sua cucina di alta classe, accompagnata da una cordiale ospitalità sia nel borgo che in montagna. La notizia renderà particolarmente felici gli amanti dei ristoranti gourmet, visto che da sabato riaprono le loro porte il The Japanese by The Chedi Andermatt e il Gütsch by Markus Neff. I due ristoranti svizzeri, probabilmente i più alti per posizione di tutta la Svizzera, entrambi detentori di una stella Michelin e di 14 punti Gault-Millau, sono un chiaro invito ad assaporare piatti prelibati davanti ad una vista impagabile. Per Andermatt Swiss Alps piacere fa rima con sostenibilità, perfettamente in linea con lo spirito della campagna Andermatt Responsible.

Con oltre 1.890 ore di sole all'anno, la regione di Andermatt Swiss Alps è una delle prime 10 località più soleggiate della Svizzera. Come destinazione ideale per tutto l'anno, Andermatt Swiss Alps accoglie gli appassionati di montagna, gli amanti dell'aria aperta, coloro che sanno godere dei piaceri della vita e i proprietari di case. Per dirla in breve: Benvenuti a casa.

Un piacere da gourmet a 2300 metri di altitudine

Con la cabinovia Gütsch-Express si possono raggiungere rapidamente due rinomati ristoranti svizzeri: il The Japanese by The Chedi Andermatt e il Gütsch by Markus Neff. Da sabato 3 luglio questi ristoranti gourmet riaprono con i loro eccellenti piatti e una vista impareggiabile sul San Gottardo, sul Passo dell'Oberalp e sulla Valle di Orsera. Al The Japanese by the Chedi Andermatt lo chef stellato Dietmar Sawyere entusiasma i suoi avventori con le più raffinate ricette giapponesi, mentre, al Gütsch by Markus, Neff Markus Neff, chef svizzero dell'anno 2007, incanta i suoi ospiti con eleganti e semplici composizioni realizzate con rispetto e amore per i prodotti locali. Tutti e due i ristoranti sono stati premiati con una stella Michelin a febbraio 2021.

La buona cucina per il clima: riduzione al minimo delle distanze di trasporto e massimo utilizzo di prodotti locali

Per la destinazione ideale per tutto l'anno una gastronomia sostenibile è particolarmente importante: "Con la nostra etichetta KM zero i nostri ristoranti del brand Mountain Food rinunciano se possibile alle consegne a distanza", spiega Stefan Kern, Chief Communication Officer di Andermatt Swiss Alps. Così, ad esempio, ogni giorno nelle cucine di Andermatt Swiss Alps vengono prodotti in autonomia pasta fresca e dolci. Nella panetteria del borgo sette panettieri producono pane fresco non solo per le attività di Andermatt Swiss Alps, ma per tutta la valle. Per impedire lo spreco di cibo, tutti gli alimenti vengono riciclati o riutilizzati. Ad esempio il pane vecchio viene raccolto e trasformato in pangrattato o crostini.

Impegno contro i rifiuti di plastica abbandonati nella natura

Per preservare la natura circostante ad Andermatt, vengono prese delle misure per ridurre al minimo l'abbandono di rifiuti in montagna. Sono in particolare i rifiuti di plastica a rappresentare in questo momento una grande sfida. La plastica abbandonata nei boschi dopo una camminata si decompone in microparticelle che possono penetrare nel ciclo dell'acqua e quindi anche nell'organismo umano attraverso l'alimentazione. "Il nostro obiettivo è di abbandonare in natura la minor quantità possibile di rifiuti in plastica", sintetizza Stefan Kern. "Perciò nei ristoranti di montagna di Mountain Food abbiamo rinunciato all'utilizzo di bottiglie di plastica PET." Anche sul campo da golf i golfisti possono riempire d'acqua le loro borracce ad una fontana gratuitamente. Tutte queste misure vanno di pari passo con la campagna Andermatt Responsible, che promuove un turismo rispettoso del clima e sostenibile nella regione di Andermatt, con l'obiettivo di gestire l'attività turistica utilizzando bene le risorse ed evitando gli sprechi.

Andermatt Swiss Alps AG – Benvenuti a casa.

Andermatt Swiss Alps AG, con sede ad Andermatt, progetta, costruisce e si occupa dello sviluppo della destinazione ideale per tutto l'anno di Andermatt. La realizzazione di Andermatt Reuss con i suoi palazzi, hotel e ville è partita nel 2009. Al gruppo Andermatt Swiss Alps appartengono anche Andermatt-Sedrun Sport AG con gli impianti di risalita, il marchio della ristorazione Mountain Food e la Scuola svizzera di sport invernali Andermatt, un campo da golf da campionato di 18 buche, par 72, e la Sala Concerti Andermatt. Con i suoi hotel, le infrastrutture sportive, l'offerta di eventi e gli immobili, Andermatt Swiss Alps persegue la visione di diventare la Prime Alpine Destination. Di conseguenza si impegna a mantenere intatto l'ambiente, per un futuro in cui valga la pena di vivere e per garantire alle future generazioni un luogo da abitare straordinario. In alta stagione, il gruppo Andermatt Swiss Alps AG dà lavoro ad oltre 1000 dipendenti nelle sedi di Altdorf, Andermatt e Sedrun.

www.andermatt-swissalps.ch / www.andermatt-facts.ch

Contatti

Andermatt Swiss Alps AG
Stefan Kern
Chief Communication Officer

+41 78 663 29 63

s.kern@andermatt-swissalps.ch