

Atmosfera del Levante in Engadina

12/02/2023 La «Middle Eastern Cuisine» è stato il tema del 29° St. Moritz Gourmet Festival. Una retrospettiva sull'appuntamento culinario più importante dell'anno nella famosa località turistica dei Grigioni.

Un tempo, i Romani lo attraversavano con carri a due ruote: il Passo del Giulia, a 2.284 metri sul livello del mare, è più o meno l'unica strada che conduce all'Alta Engadina durante la nevosa stagione invernale. Dal 1935 è stato il primo valico alpino asfaltato, oggi è aperto tutto l'anno. Il Giulia inizia con una moltitudine di serpentine e culmina in un lungo pianoro prima di scendere verso Silvaplana sul versante orientale. La nostra meta è il St. Moritz Gourmet Festival. Il veicolo che ci condurrà lì è la Porsche Cayenne E-Hybrid Coupé Platinum Edition. Anche quest'anno, il produttore di auto sportive di Stoccarda ha sostenuto la manifestazione-evento culinaria, che nell'ultima settimana di gennaio ha attirato nuovamente numerosi gourmet internazionali, in qualità di sponsor principale, partner per le vetture e come sponsor titolare della cerimonia di apertura, il Porsche Grand Opening.

L'elegante Platinum Edition del più grande dei due SUV Porsche scivola via tra le strette curve della salita con rapidità e leggerezza. La potenza erogata dai due cuori, il motore elettrico e il V6 Turbo – 462 CV ben più forti dei cavalli romani d'un tempo – rappresenta una combinazione a dir poco adeguata

all'avvicinamento al Giulia. Un tocco di particolare eleganza: nella lunga discesa verso la Bassa Engadina il sistema ibrido recupera energia sufficiente a coprire silenziosamente la tappa finale fino a St. Moritz con la trazione elettrica.

Naturalmente, passano per il Giulia anche i visitatori e gli chef ospiti del St. Moritz Gourmet Festival, che si tiene in Engadina dal 1994 ed è diventato un appuntamento classico del calendario gastronomico. Con la cucina del Levante, ribattezzata «Middle Eastern Cuisine» al festival, gli organizzatori hanno scelto per il 2023 un tema assai popolare. Molte verdure, poca carne e una varietà di spezie caratterizzano la cucina del Medio e Vicino Oriente.

Anche quest'anno, come sempre, è stato molto apprezzato il formato dei cosiddetti safari gourmet, che abbiamo potuto sperimentare anche noi. I safari offrono una sorta di viaggio avventuroso in luoghi esclusivi dedicati al piacere culinario. A bordo di un'auto sportiva Porsche si passa da un ritrovo all'altro, da una cucina all'altra.

Sucuk dal Barone del Libano

Alla partenza del safari presso l'Hotel Kulm, i partecipanti hanno gustato bollicine e finger food proposti dal «Barone del Libano», come il direttore dell'hotel Heinz Hunkeler ha presentato lo chef ospite. Il «Barone», meglio conosciuto come Athanasios Kargatzidis, ha servito datteri dolci ripieni di salsiccia piccante di Sucuk. La degustazione si è svolta, come di consueto per i safari, direttamente in cucina.

Dall'Hotel Kulm, il viaggio ci ha portato al successivo Grand Hotel tradizionale della zona, la Suvretta House. Qui, gli ospiti hanno appreso dal direttore Peter Egli perché il suo albergo sia l'unico Grand Hotel in Svizzera dove ogni giorno vengono ancora sfornati centinaia di pani e panini. Contemporaneamente, lo chef Fabrizio Zanetti ha servito un piatto leggero con granchio reale, succo di zucca butternut, mela e un po' di caviale (che a volte non può proprio mancare). Una tappa più avanti, al Giardino Mountain di Champfèr, scale nascoste e ingressi secondari ci portano alla cucina principale del moderno hotel di design a cinque stelle.

Lo chef Rolf Fliegauf e lo chef ospite Gal Ben-Moshe di Berlino hanno presentato il piatto successivo: il filetto di cernia su letto di salsa beurre blanc con agresto e petali di rosa rappresenta bene la sua identità di chef diviso tra la sua vecchia patria in Israele e la nuova a Berlino, ha commentato Ben-Moshe.

In un safari gourmet si aggregano una ventina di persone, spesso estranee tra loro. Non di rado, sono gli argomenti più ovvi a stimolare al dialogo – la buona cucina e le automobili sportive.

Perché, in fondo, anche i trasferimenti a bordo dei vari modelli Porsche Macan, Cayenne, Panamera e Taycan forniscono impressioni da condividere e discutere.

E spingono le persone a sognare, soprattutto di guidare in prima persona. Preferibilmente, com'è ovvio,

in pista. E, se mai fosse possibile, per favore, sulla nuova «ragazza prodigio» dei circuiti, la 911 GT3 RS.

Un (non) kebab dalla star di Netflix

Siamo giunti al piatto principale. Nella cucina del Waldhaus Sils, hotel cinque stelle a conduzione familiare, ci ha servito nientemeno che la star turca di Netflix Musa Dağdeviren. Ha annunciato che il suo piatto, simile a uno stufato, è un kebab. Non ha però nulla a che fare con l'omonimo fast food. La carne di agnello è stata prima grigliata e poi cotta in una salsa con pane basso, ha spiegato Dağdeviren.

Al meraviglioso kebab, che non era un kebab, è seguito un dessert al Badrutt's Palace dove il capo pasticcere Stefan Gerber ha trasformato la propria sala di lavoro in una sorta di paese delle meraviglie dedicato ai dessert. Il nostro viaggio da sogno attraverso i mondi del gusto della cucina mediorientale si è concluso con la cheesecake kadaif, finanzieri al pistacchio e altri piccoli dolcetti. E così, per una settimana a fine gennaio, il Passo del Giulia non ci ha portato in Engadina, bensì nel Levante – almeno dal punto di vista culinario.

Info

Autore: David Schnapp

Fotografo: David Künzler

MEDIA ENQUIRIES



Sandro Kälin

Head of Communications Porsche Schweiz AG
+41 41 487 91 16
sandro.kaelin@porsche.ch

Consumption data

Taycan GTS Sport Turismo (Modello precedente)

Taycan Turbo (Modello precedente)

*Further information on the official fuel consumption and the official specific CO_2 emissions of new passenger cars can be found in the "Leitfaden über den Kraftstoffverbrauch, die CO_2-Emissionen und den Stromverbrauch neuer Personenkraftwagen" (Fuel Consumption, CO_2Emissions and Electricity Consumption Guide for New Passenger Cars), which is available free of charge at all sales outlets and from DAT (Deutsche Automobil Treuhand GmbH, Helmuth-Hirth-Str. 1, 73760 Ostfildern-Scharnhausen, www.dat.de).

Link Collection

Link to this article
https://newsroom.porsche.com/it_CH/2023/scene-passion/porsche-st-moritz-gourmet-festival-engadina-31210.html

Media Package
https://pmdb.porsche.de/newsroomzips/c0d9026b-5b1c-4de4-9a23-56b6717e8b42.zip

Dr. Ing. h.c. F. Porsche Aktiengesellschaft
Porscheplatz 1
70435 Stuttgart