



BADRUTT'S PALACE  
ST. MORITZ SWITZERLAND

COMUNICATO

## ***Una stella Michelin per »IGNIV«, ristorante gourmet del Badrutt's Palace Hotel di St. Moritz***

***St. Moritz / Fürstenau (Svizzera) - La guida Michelin svizzera, nella nuova edizione del 2018, premia l'abilità di Marcel Skibb e conferisce a IGNIV @ Badrutt's Palace by Andreas Caminada una stella Michelin.***

Il secondo “nido” gourmet del creativo Andreas Caminada ha aperto le sue porte nove mesi fa nella famosa stazione sciistica di St. Moritz, il 21 dicembre 2016. Presso il più giovane fra i ristoranti IGNIV, gli ospiti del Badrutt's Palace Hotel possono godere molto di più della sola vista spettacolare sul lago di St. Moritz e sulle Alpi dell'Engadina. Il concetto di condivisione, che prevede la presenza di numerosi piatti comuni per tutti i commensali al posto del classico menù, aggiunge fascino al ristorante da poco premiato con una stella Michelin. L'atmosfera del nido – parola che definisce la filosofia del ristorante (*Igniv significa “nido” in retoromancio*) - porta la firma della designer di fama internazionale Patricia Urquiola.

Materiali di alta qualità e una combinazione di colori delicati e raffinati conferiscono all'elegante sala il calore e il tocco di un ambiente privato, perfetto per una cena in famiglia, con gli amici o con i propri business partner.

Marcel Skibba è lo chef della moderna cucina del ristorante. Insieme al suo team di 15 persone, il 31enne gestisce la sua “Fine-Dining-Sharing-Experience”. Il concetto di condivisione è al centro della filosofia IGNIV: tutte le pietanze vengono servite in piccoli piatti o vassoi, posizionati al centro della tavola, e ogni ospite può servirsi a suo piacimento.

Il focus in cucina è sul gusto inconfondibile dei prodotti locali. Skibba conosce bene le alte aspettative culinarie di Andreas Caminada: è stato membro fisso del team di cucina dello chef dall'aprile 2015, e durante le stagioni estive ed autunnali, quando IGNIV St. Moritz è chiuso, continua a lavorare come suo sous chef nel tristellato Schloss Schauenstein.

A Fürstenau sono naturalmente tutti entusiasti: "Un incredibile successo ", afferma Andreas Caminada. “La prima stella Michelin è sempre un grande riconoscimento, ma soprattutto se raggiunta in un tempo così breve. Sono davvero entusiasta per Marcel e sono estremamente grato a tutto il team del Badrutt's Palace Hotel. Il loro brillante successo incarna perfettamente la filosofia di IGNIV”.

Badrutt's Palace Hotel, Via Serlas 27, 7500 St. Moritz, Switzerland, Telephone: +41 (0)81 837 1000, Fax: +41 (0)81 837 2999  
Reservations: +41 (0)81 837 1100, [reservations@badruttspalace.com](mailto:reservations@badruttspalace.com), [www.badruttspalace.com](http://www.badruttspalace.com)



swiss  
historic  
hotels



Anche a St.Moritz, il riconoscimento della guida Michelin, arrivato a così poca distanza dall'apertura del ristorante, è motivo di eccitazione e orgoglio: "Vorremmo sinceramente congratularci con Marcel Skibba e con il suo team. IGNIV arricchisce l'offerta per i nostri ospiti qui al Badrutt's Palace Hotel con un panorama culinario esclusivo, che merita assolutamente la stella Michelin. Non vediamo l'ora che inizi la prossima stagione invernale, con la riapertura del ristorante nel mese di dicembre », afferma Hans Wiedemann, Managing Director & Delegate of the Board del Badrutt's Palace Hotel.

### **Dalla Foresta Nera alle Alpi Svizzere**

Marcel Skibba ha iniziato la sua carriera nel 2003 nella nativa Foresta Nera. Dopo essersi specializzato come chef presso il tradizionale hotel e ristorante Erbprinz di Ettlingen e aver passato un periodo nell'hotel dei suoi genitori, si è trasferito a "Le Pavillon", ristorante a 2 stelle Michelin presso l'Hotel Dollenberg, nella Foresta Nera. Ha poi intrapreso un'esperienza importante come saucier e possionier in qualità di chef de partie nella squadra di Thomas Bühner del ristorante tristellato »La Vie« a Osnabrück. Dal 2015 Marcel Skibba arricchisce il team della cucina a 3 stelle di Andreas Caminada presso lo Schloss Schauenstein, dove si è rapidamente guadagnato il ruolo di sous chef di Caminada e qualificato per la posizione di capo chef all' IGNIV del Badrutt's Palace Hotel di St. Moritz, che apre ogni stagione invernale.

### **Il nido di successo IGNIV by Andreas Caminada**

Con l'apertura del brand IGNIV lo chef stellato, originario dei Grigioni, si è consapevolmente allontanato dal concetto classico di "fine dining". La scelta audace e la realizzazione dell'idea di condivisione da parte di due dei suoi più talentuosi allievi - un concetto ancora unico in Svizzera - si sono ripagati da sé: sono arrivate una prima stella Michelin per l'IGNIV presso il Grand Resort Bad Ragaz, inaugurato nel 2015, e un'altra ambita stella per la seconda apertura IGNIV a St. Moritz, ricevuta a soli 9 mesi dall'apertura. "Non potrei essere più felice. È così sorprendente vedere come questo concetto di condivisione sia così apprezzato dai nostri ospiti. Ma ciò che mi rende più orgoglioso è il talento e l'amore che i miei eccellenti chef Marcel Skibba e Silvio Germann mettono in ogni dettaglio quando lavorano", conferma Caminada.

### **Andreas Caminada**

Andreas Caminada (40) accoglie gli ospiti dello Schloss Schauenstein a Fürstenu (Svizzera) dal 2003, guidando un team di 40 persone. Il ristorante Schloss Schauenstein ha ricevuto 3 stelle Michelin e 19 punti GaultMillau ed è presente nella lista "The World's Best Restaurants" dal 2011 - per sei anni tra i primi top 50 al mondo. Nel 2012 Andreas Caminada ha fondato, insieme all'amico e top chef Sandro Steingruber la società di catering "acasa". Nel dicembre 2015 lancia il suo secondo brand IGNIV by Andreas Caminada presso il Grand Resort Bad Ragaz, e nel dicembre 2016 al Badrutt's Palace Hotel di St. Moritz.



Nel 2015 ha dato vita alla fondazione “Fundaziun Uccelin” che sostiene giovani, talentuosi chef e personale qualificato di servizio. Oltre a questo, due volte all'anno pubblica il suo magazine in inglese e tedesco “CAMINADA DOCUMENTA”. Andreas Caminada è sposato e ha due figli.

Il Badrutt's Palace Hotel ([www.badruttspalace.com](http://www.badruttspalace.com)) offre una combinazione unica di stile, sport, alta cucina ed eleganza, con un servizio discreto e dal fascino tradizionale, in un'atmosfera di lusso e raffinatezza. Meta ideale sia per l'inverno che per l'estate, l'hotel si trova in una delle più rinomate destinazioni sciistiche del mondo. Il Badrutt's Palace Hotel dispone di 157 camere, tra cui 37 suite con vista mozzafiato sulle Alpi svizzere, 5 ristoranti, due bar e un club. L'hotel è membro di The Leading Hotels of the World, Swiss Deluxe Hotels e Swiss Historic Hotels. Quest' il Badrutt's Palace Hotel accoglie i suoi ospiti dal 1 dicembre 2017 al 1 aprile 2018.

#### UFFICIO STAMPA BADRUTT'S PALACE HOTEL



Viale Beatrice d'Este 3/A – 20122 MILANO  
Ph. +39 02 58325432  
Alexandra Canner/Chiara Bartoli  
[a.canner@abc-prc.com](mailto:a.canner@abc-prc.com) – Tel 335 1748243  
[c.bartoli@abc-prc.com](mailto:c.bartoli@abc-prc.com) – Tel 345 4569748  
[www.abc-prc.com](http://www.abc-prc.com)

Per scaricare immagini in alta risoluzione del Badrutt's Palace Hotel:  
<http://www.badruttspalace.com/en/media-centre/pictures/>

Badrutt's Palace Hotel, Via Serlas 27, 7500 St. Moritz, Switzerland, Telephone: +41 (0)81 837 1000, Fax: +41 (0)81 837 2999  
Reservations: +41 (0)81 837 1100, [reservations@badruttspalace.com](mailto:reservations@badruttspalace.com), [www.badruttspalace.com](http://www.badruttspalace.com)



swiss  
historic  
hotels