BADRUTT'S PALACE
ST. MORITZ SWITZERLAND

Jordnær** dello chef danese Eric Kragh Vildgaard – 2 stelle Michelin - arriva al Badrutt's Palace Hotel di St. Moritz

Quest'inverno, il celebre chef danese e la moglie Tina delizieranno gli ospiti dell'iconico hotel svizzero dal 1° dicembre al 4 febbraio

26 settembre 2023: Jordnær**,** il progetto due stelle Michelin di fama mondiale dello chef danese Eric Kragh Vildgaard e di sua moglie Tina Kragh Vildgaard, quest'inverno sarà ospite per due mesi presso l'iconico Badrutt's Palace Hotel di St. Moritz, dal 1° dicembre 2023 al 4 febbraio 2024.

"*Siamo riusciti a portare al Badrutt's Palace Hotel uno degli chef più creativi del momento. Con il loro concetto unico di cucina raffinata, Eric e sua moglie Tina hanno conquistato i cuori dei veri gourmet in pochissimo tempo, facendosi un nome a livello internazionale*", afferma Richard Leuenberger, Managing Director del Badrutt's Palace Hotel. Questa sarà la prima volta che la cucina di Eric Kragh Vildgaard, premiata con due stelle Michelin, sarà presente per due mesi al di fuori della Danimarca. "*Gli ospiti del Badrutt's Palace Hotel potranno godere di prelibatezze culinarie con i migliori ingredienti*", ha dichiarato Leuenberger.

"*È un onore per noi poter cucinare in un hotel così conosciuto come il Badrutt's Palace. Affrontiamo questa prossima sfida con molto rispetto ed entusiasmo. Quella che porteremo qui sarà un tipo di fine-dining ancora inedito in Engadina*" ha detto Eric. Lo chef danese presenterà al Badrutt's Palace Hotel i piatti squisitamente complessi ed elegantemente realizzati per i quali è diventato famoso, offrendo uno spettacolo sia per gli occhi che per il palato.

"*L'amore può essere condiviso ed espresso in molti modi, e uno di questi è la cucina, che mi permette di trasmettere una serie di emozioni ai miei ospiti. Mi approccio al mio lavoro attraverso una mia lente personale, attingendo alle mie esperienze di vita per ispirare e creare piatti che siano emotivi, puri e autentici. Ogni piatto servito è fatto con passione e amore*". I primi anni di Eric sono stati segnati da episodi di criminalità e delinquenza, ma la cucina e la sua ambiziosa volontà di diventare uno dei migliori chef d'Europa gli hanno permesso di eccellere nella creazione di piatti dalla base umile, con rispetto, precisione e disciplina.

Il ristorante Jordnær, complici anche il team e la moglie Tina, rappresenta un faro della raffinata cucina sostenibile, con un menù fisso che propone una serie di piatti di pesce e crostacei audaci, creativi e dal gusto sorprendente. Jordnær ha raggiunto lo status che molti ristoranti sognano in tempi record. Dopo soli nove mesi dall'apertura, il ristorante ha ricevuto la prima stella Michelin, e tre anni dopo la seconda. Attualmente figura al 38° posto nella lista "The World's 50 Best Restaurants".

Il motto di Eric e Tina è "solo il meglio per i nostri ospiti", ed è proprio qui che la filosofia del ristorante Jordnær coincide con quella del Badrutt's Palace Hotel. Il punto di incontro è rappresentato dagli ingredienti, per i quali Eric lavora prevalentemente con qualità superlative, dal caviale all'aragosta, che non sono estranei agli ospiti e all'Executive Chef del Badrutt's Palace Hotel, Jeremy Degras. "*Non vedo l'ora di iniziare una collaborazione entusiasmante con Erik*", afferma Jeremy.

Gli appassionati gourmet del Badrutt's Palace Hotel avranno l'opportunità di sperimentare il fascino e la stravaganza di una cucina a base di frutti di mare, con un tocco danese. "*Sarà un viaggio culinario nel Mare del Nord, unito a un tocco di Engadina di altissimo livello: un menù davvero speciale per deliziare tutti i palati*", afferma Eric. "*E noi e tutti i nostri ospiti a St. Moritz dobbiamo questa esperienza gastronomica ad alta quota al Badrutt's Palace Hotel, che, oltre alla sua tradizione, è apprezzato per la sua innovazione, che speriamo di mostrare anche nella nostra cucina*".

- **Fine -**

Badrutt's Palace Hotel: dove le generazioni si incontrano dal 1896.
Un servizio leggendario e un'atmosfera incantevole nel cuore di St Moritz, che vanta 300 giorni di sole all'anno. Un'impareggiabile e inaspettata offerta enogastronomica, joie de vivre e un senso di appartenenza unico in uno storico e iconico resort di montagna. Una celebrazione di stile, sport, esperienze culinarie e benessere nel cuore delle Alpi svizzere. In inverno qui si esplora una delle regioni sciistiche più eccitanti del mondo, a 1800 metri di altitudine. In estate gli ospiti possono vivere in mille modi le montagne baciate dal sole dell'Engadina. Il Badrutt's Palace Hotel offre 155 camere con vista mozzafiato sul lago o sul suggestivo villaggio di St. Moritz. Il Badrutt's Palace Hotel è membro di Leading Hotels of the World, Swiss Deluxe Hotels e Swiss Historic Hotels.

Ristorante Jordnær, Copenhagen
Eric e Tina, la coppia di padroni di casa di Jordnær (che significa "con i piedi per terra"), hanno un'ambizione, quella di creare un'esperienza culinaria armoniosa che vada di pari passo con un alto livello di cucina e servizio. Tutti gli ospiti dovrebbero essere in grado di rilassarsi e divertirsi senza dover prendere decisioni. Il successo è stato tale che Jordnær ha ricevuto una stella Michelin nella Guida Michelin Città Nordiche 2018 solo 10 mesi dopo l'apertura. Nel 2020 ha ottenuto la seconda stella Michelin, che conserva tuttora.

PER ULTERIORI INFORMAZIONI CONTATTARE:

ABC PR•CONSULTING COMMUNICATIONS•EVENTS

Via Castelvetro, 33 – 20154 MILANO

Phone +39 02 83527768
Alexandra Canner/Chiara Bartoli
a.canner@abc-prc.com – Tel 335 1748243
c.bartoli@abc-prc.com – Tel 345 4569748
www.abc-prc.com

Per scaricare immagini in alta risoluzione del Badrutt's Palace Hotel:
https://badruttspalace.com/press/#gallery