



Medienmitteilung | Save the Date

Freitag 28. – Sonntag 30. Juli 2017

-

Die 7. «Tavolata St. Moritz».

Tavolata Food Market, Pop-up Restaurant und der längste Tisch der Schweiz.

Die «Tavolata St. Moritz» lädt diesen Sommer zum siebten Mal an den wohl längsten und schönsten Arven-Tisch der Schweiz. Vom 28. bis 30. Juli 2017 – neu an drei Tagen - speisen Einheimische und Auswärtige aus aller Welt gemeinsam am 400 Meter langen Arven-Tisch, der quer durch die St. Moritzer Fussgängerzone führt. Zu entdecken gibt es Köstlichkeiten renommierter Engadiner Hotelküchen, lokalen Restaurants und befreundeten Gastronomen aus dem Unterland. Vorab präsentieren am ersten «Tavolata Food Market», von Slow-Food-Gastronomin Laura Schälchli ausgesuchte Schweizer Bio Bauern und Produzenten die kulinarische Vielfalt der Schweiz. Am Abend lädt ein prämiertes Gastkoch in das «Pop-up Market Restaurant», in welchem ausschliesslich mit den angebotenen Marktprodukten gekocht wird.

2016 hat die «Tavolata St. Moritz» in den Engadiner Bergen wieder über 9'000 Gäste angezogen. Dieses Jahr findet das Food-Festival zum siebten Mal statt – immer noch seinem ursprünglichen Spirit treu. Non-Profit ohne VIPs und zu demokratischen Preisen. «Tavolata St. Moritz» lässt nicht nur das Feinschmecker-Herz höherschlagen; auch Musikliebhaber kommen auf ihre Kosten. Strassenmusiker und Bands umrahmen die kulinarischen Sommertage in den Engadiner Bergen musikalisch. Auch 2017 ergänzen diverse Veranstaltungen das Wochenende rund um die «Tavolata St. Moritz».

Das neuste Highlight ist der «Tavolata Food Market» am Freitag (28). Der erste seiner Art im Kanton Graubünden, welcher die bekannte Slow-Food Youth Präsidentin, Laura Schälchli, gemeinsam mit den Tavolata Machern organisiert. Gäste und Einheimische können aus erster Hand mehr über die kulinarische Vielfalt der Schweiz erfahren, einen «Schwatz» mit einem Produzenten halten, für zu Hause einkaufen oder einzelne Produkte direkt vor Ort probieren.

An drei Abenden verwöhnt ein renommierter Gastkoch – in einem Pop-up Restaurant [il Tavolino] – die neugierigen Gäste. Die Lokalitäten der Pop-ups und die Köche bleiben bis kurz vor dem Anlass geheim.

Wie im Jahr zuvor wird auch am Samstag (29) wieder das beliebte «Tavolata Street BBQ» alle Fleisch- und Grillenthusiasten anziehen. Am Grill, Smoker und Feuer erhalten die Engadiner Grillmeister auch dieses Jahr wieder prominente Unterstützung aus dem Unterland.

Der mehrfach ausgezeichnete «Merlot Tavolata» - der Tessiner «Tenuta Castello di Morcote» (Top 100 Gault Millau Guide 2016 - 90 Robert-Parker-Punkte), und das im Engadin gebraute «Viva Tavolata» Bier werden im Vorfeld in ausgewählten Lokalen und an allen Anlässen des Festivals ausgedient. Weitere Kollaborationen mit Nahrungsmittel- und Getränkeproduzenten sind in Vorbereitung.

-- Weiter auf der Seite 2 --



#1 [Story Idee] Das grösstes Food-Festival im Kanton Graubünden wächst weiter ...

Vor sieben Jahren ist die Idee entstanden einen riesigen Tisch, mitten im Dorf, aufzustellen und alle zum Mittagessen bitten. Wir haben mit 1.500 Gästen gerechnet, gekommen sind 3.500 und wir wussten sofort, dass wir einen Nerv erwischt haben. Wie ist die Idee entstanden? Was ist in diesen Jahren passiert? Wie hat sich die «Tavolata» verändert? Warum haben Gäste und Einheimische ungebrochen Freude am Anlass?

#2 [Story Idee] Ein Tag hinter den Kulissen ...

Sie ziehen sich ein Helping Hands T-Shirt über und tauchen ab in die Katakomben einer der enormen Hotelküchen, helfen Kartoffeln schälen, Salatsaucen mischen, schauen den dekorierten Küchenchefs über die Schultern, waschen Gläser ab, stecken Blumen, servieren Essen und Wein, erleben mit einem tiefen Blick hinter die Kulissen was geleistet wird hinter den Kulissen ... und wie gelebte Gastfreundschaft geschätzt wird. Sie werden schlafen wie ein Engel.

#3 [Story Idee] Food Tasting | Blog

Sie ziehen am Samstag und Sonntag von Stand zu Stand, bestellen und fotografieren jedes der Gerichte, welche im Angebot stehen und bilden sich ihr eigenes Urteil über Top oder Flop der alpinen Gastronomie. Bringen Sie Hunger oder einen Freund mit – an den beiden Tagen sind über 14 dekorierte Hotelküchen und Gastronomen vertreten und das Angebot ist überwältigend.

#X [Weitere Story Ideen in der nächsten Mitteilung]

--

Liebe Medienschaffende, interessiert Sie die «Tavolata St. Moritz»? Möchten Sie eine spannende Geschichte über den grössten Food-Event im Kanton Graubünden – oder einen unserer Protagonisten schreiben? In Zusammenarbeit mit der Destination Engadin-St. Moritz und der Rhätischen Bahn unterstützen wir Ihren Aufenthalt während dem Anlass und laden Sie herzlich zu uns nach St. Moritz ein! [tavolata.org/press]

Für Fragen, Background Stories, Interviewwünsche, High-Res Bildmaterial oder direkte Akkreditierungen stehen wir Ihnen jederzeit, gerne, zur Verfügung.

Ein herzliches VivaTavolata ... wir freuen uns auf bald ...

Danny Accola | Co-Founder
danny@tavolatastmoritz.ch
Call +41 79 398 38 71

Thomas Kriemler | Founder
thomas@tavolatastmoritz.ch
Call +41 79 686 38 63

--

Save the Date «**Tavolata St. Moritz**», **28. – 30. Juli 2017**
tavolata.org/press

«Tavolata St. Moritz» – aus der Idee ein ganzes Dorf an einem einzigen Tisch zu vereinen, wurde in sechs Jahren der grösste Sommeranlass im Engadin und der grösste Food Event im Kanton Graubünden. Am jeweils letzten Juli Wochenende vertreten dekorierte Engadiner Hotelbrigaden, prämierte Köche und ausgesuchte Food-Produzenten die kulinarische Vielfalt der südlichen Alpen. Der markante Tavolata Tisch, aus original St. Moritzer Arve geschlagen, schlängelt sich 400 Meter lang durch die ganze Fussgängerzone. Der Anlass war im Jahr 2011 einer der ersten seiner Art in der Schweiz und hat im ganzen Land einen regelrechten Trend entfacht und ist ungebrochen beliebt bei Einheimischen und Gästen aus der ganzen Welt. Der erfolgreiche Mix ist so ehrlich wie symphytisch; hochklassige Kulinarik zu demokratischen Preisen mit einer riesigen Portion gelebter Gastfreundschaft vermischt mit einer Prise Lebensfreude. Davon haben sich im vergangenen Jahr 9.000 Gäste begeistert verführen lassen.