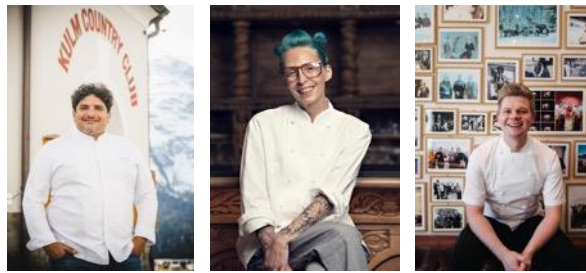




INVERNO GOURMET AL KULM HOTEL ST. MORITZ

Svelati tre nuovi ristoranti firmati Mauro Colagreco, Luke Edward Hall & Claudia Canessa e Tom Botoon



Con l'avvio della stagione invernale previsto per il 6 dicembre, il Kulm Hotel St. Moritz mira a riconfermare il proprio ruolo da protagonista nella scena gourmet engadinese e svela una **proposta gastronomica completamente rinnovata**, studiata in **collaborazione con rinomati Chef e designer internazionali**.

Principale novità è il ristorante [Amaru](#) nato dalla visione del **designer britannico Luke Edward Hall** per accogliere la proposta di **alta cucina nippo-peruviana di Claudia Canessa**, che gli ospiti del Kulm hanno avuto modo di apprezzare negli ultimi anni al Sunny Bar. Pensato per regalare un'esperienza sorprendente che unisce sapori autentici e design, Amaru svela uno **spazio incantato che combina musica, arte, illuminazione e design**, invitando gli ospiti a immergersi in un mondo allegro e condividere piatti dall'apparenza semplice che esaltano lo **street food peruviano in maniera ricercata**. Gli interni si ispirano al lusso di St. Moritz con pareti nei **colori del verde, del rosa e del giallo** abbellite da **decori floreali realizzati da Hall e quadri ispirati al Perù di Ernesto Gutierrez**. I raffinati soffitti a volta sono invece stati dipinti a mano dal **artista Timna Wollard** e rievocano la bellezza naturale dell'Engadina. Boiserie in legno, tovaglie rosa e tappeti artigianali impreziosiscono ulteriormente gli ambienti da carattere eclettico. Amaru accoglie gli ospiti interni ed esterni dal martedì al sabato, dalle 19:00 alle 22:00.

Dopo tre anni alla guida del ristorante di fine dining "the K" all'interno dell'albergo, insignito di 1 stella Michelin, **Mauro Colagreco** si sposta al [Kulm Country Club](#) proponendo una cucina sofisticata ma allo stesso tempo informale, focalizzata sul concetto di **"Mountain Terroir"**. La visione audace di Colagreco - designato Ambasciatore di Buona Volontà dell'UNESCO per la Biodiversità nel 2022 - si sposa anche qui con un forte impegno verso la sostenibilità per sfruttare al massimo ingredienti locali e stagionali di alta qualità, utilizzati per la preparazione di piatti cotti a fuoco vivo sulla brace. Gli spazi concepiti nel 2017 dal **restyling firmato da Sir Norman Foster** sono stati rinnovati con colori neutri e naturali per esaltare la

bellezza delle montagne circostanti, mentre la selezione musicale curata dal nuovo “**Directeur d’ambiance**” **Arman Naféi** contribuisce a creare un'atmosfera rilassante e familiare.

Il Kulm Country Club è aperto a pranzo e cena dal mercoledì alla domenica fino alle 22:00, anche per chi non soggiorna in hotel.

La giovane promessa della cucina britannica **Tom Booton** prende infine le redini del leggendario **Sunny Bar**, storico rifugio invernale per gli amanti del Cresta Run e primo bar sport nato in Svizzera. Il nuovo e vivace approccio culinario onora la storia e la tradizione del locale in una **raffinata interpretazione della cucina d’oltre Manica** combinando sapientemente ingredienti britannici e svizzeri. Il menu, ispirato al **concept "Gastro-pub"**, include piatti sostanziosi e sofisticati come il *"Tom's Toad in the Hole" chocolate hot pot*.

Il Sunny Bar apre agli ospiti interni ed esterni nelle serate dal venerdì al martedì, dalle 19:00 alle 22:00.

*“Il Kulm è internazionalmente riconosciuto come un bastione della tradizione dell’ospitalità, ma anche come uno degli indirizzi in cui creatività e innovazione dell’industria hanno sempre trovato terreno fertile: fin dalla sua apertura nel 1855, l’hotel ha collaborato con pionieri del panorama culturale internazionale per assicurare ai nostri ospiti un’esperienza straordinaria e coinvolgente. – ha dichiarato **Heinz E. Hunkeler, General Manager del Kulm Hotel St. Moritz** – Ogni istante trascorso al Kulm è un’immersione in un mondo di meraviglia, dove la gioia è parte integrante dell’esperienza. Siamo fieri di unire le forze con questi geni creativi per offrire ai nostri ospiti una stagione invernale indimenticabile.”*

Completano l’offerta gastronomica del Kulm Hotel il **ristorante di cucina italiana “La Pizzeria”** – particolarmente amato dalla popolazione locale – che ha svelato recentemente interni rivisitati con cucina a vista e una vetrina con pregiate etichette di vini, e il **ristorante tradizionale engadinese “Chesa Al Parc”**, che offre un’ampia terrazza e interni dal fascino alpino.

*“Con la nostra variegata offerta F&B abbracciamo una sinfonia di sapori, offrendo agli ospiti l’opportunità di intraprendere un vero e proprio viaggio culinario durante il loro soggiorno al Kulm, dove ogni piatto ha la propria identità – racconta **Mauro Taufer, Executive Chef del Kulm Hotel** – Le collaborazioni con i migliori Chef internazionali ci permettono di creare capolavori culinari in grado di conquistare tutti i palati, assicurandoci che il piacere di domani superi le aspettative di oggi.”*

www.kulm.com

NOTE PER LA STAMPA:

KULM HOTEL ST. MORITZ

Con la sua location d'eccezione a 1.856 metri e la miglior vista in assoluto sul lago di St Moritz, il Kulm Hotel è protagonista del posizionamento della destinazione nel circuito d'oro delle più esclusive mete del mondo e al centro di una serie di primati storici da oltre 165 anni.

Affiliato The Leading Hotels of the World, Virtuoso e Swiss Deluxe Hotels, il 5 stelle lusso dove nel 1864 nacque il turismo invernale offre agli ospiti delle sue 150 camere e suite la tradizionale ospitalità engadinese e servizi d'eccellenza nei 6 ristoranti, al campo da Golf 9 buche con driving range e putting green, e nella Kulm Spa di oltre 2.000 mq.

Nel 2017 è stato riaperto lo storico Kulm Country Club, rinnovato sotto la direzione di Norman Foster, che ha ospitato le cerimonie di apertura e chiusura dei Campionati Mondiali di Sci di St Moritz. Negli ultimi anni il Kulm ha inoltre svelato l'importante restyling di numerose camere e suite completamente rinnovate da Pierre-Yves Rochon.

Nel 2022 il Kulm Hotel St Moritz ha vinto il massimo riconoscimento ai Tripadvisor Award conquistando il Travellers' Choice Best of the Best Award nelle categorie Luxury - Switzerland and Top – Switzerland e ha confermato la vittoria al Forbes Travel Guide Star Award già vinto nel 2019, 2020, 2021. Nel 2021 Cornelius Haug, parte del team del Kulm, è stato premiato come Concierge of The Year; mentre nel 2023 lo stesso riconoscimento è stato vinto dalla collega Teodora Moncea.

Contatti per i media

PRCO

Via Cerva 1

20122 Milano

Tel 02 433009

www.prco.com

Stefania Arienti

Giacomo Addario

Alessandra Latorre

sarianti@prco.com

gaddario@prco.com

alatorre@prco.com