Il Viaggiatore Magazine – Badrutt’s Palace Hotel – St. Moritz, Svizzera

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.

Il Viaggiatore Magazine – Badrutt’s Palace Hotel – Dining Room – St. Moritz, Svizzera

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.
A **Fürstenau** sono naturalmente tutti entusiasti: "Un incredibile successo ", afferma Andreas Caminada.

Il Viaggiatore Magazine – Badrutt's Palace Hotel – Dining Room – St. Moritz, Svizzera

"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".
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. www.badruttspalace.com

Per informazioni:www.badruttspalace.com

Rudy De Pol