

PROKOP 2019

BACK TO THE ROOTS BY ENRICO BARTOLINI

PRÍLOHA

Dynamic Relations

FB HOTEL LOMNICA: ONLINE KOMUNIKÁCIA

PROKOP 2019





MEDIA MONITORING: TV VÝSTUPY

PROKOP 2019



MEDIA MONITORING

PROKOP 2019

Pravda Správy TV Pravda Šport Auto Kočka! Zdravie Žena Varecha **Uhrinová** Blog Debata

ZĽAVA Dizajn Biela Securifinity Kľúčová matica Kávovar Hliník jedlo Náplasti

NAJČÍTANEJŠIE 3 dni 7 dní

Totálny zimný favorit Fialovi u Kate aj vo výkonovom štandardi...
Historická obuv je aj historickým strepníkom, ktorého sú...
Maličkosti, ktoré pre mužov veľa znamenajú!
Od možného až nemožného: Dnes Marina Ľubáková nový Zaty, ktoré sa...
Aeta Malachovská
Nové využívacie prečítanie: 90 percent ľudí, že to aktívne aj na...
Kraťšouci: Mám pocit, že som si spolu s dnešnou poriadka aj...

Šéfkuchár s 8 Michelin hviezdami pre Pravdu: Dobré jedlo ocenia vzdelaní ľudia

• Zdeno Gálik, Pravda 20.11.2019 06:04

Načítanie ...

Nedávno navštívil Slovensko jeden zo súčasných gastronomických majstrov. Taliansky šéfkuchár Enrico Bartolini sa len pár dní pred príchodom do Tatier dočkal dvoch nových michelinových hviezd. Na konte ich má momentálne až osem.

HOROSKOP STREDA

Býk 21.4. - 20.5.

- Narukujúce sú spor, vede telo potrebuje viac fyzičkej aktivity ako má teraz.
- Bude dochádzať a prený...

Škorpión 24.10. - 22.11.

- Možno oklamate bližších, avšak to vám nepomôže aby ste sa cítili lepšie.
- Neprehľadajte zámerne svoju...

VŠETKY ZNAMENIA

MUŽ DŇA

Už v roku 2005 prevzal vedenie reštaurácie „Le Robine“ v Oltrepò Pavese, čím

Narodil sa v roku 1979 v Castelmartini v Toskánsku a študoval na hotelovej akadémii. Hoci jeho rodina nepôsobila v oblasti gastronomie, Enricova fascinácia jedlom a vyberaním stolovinom ho podnietili k hľadaniu príležitostí na dokončenie svojho remesla v kuchyniach veľkých majstrov v Paríži a Londýne.

Už v roku 2005 prevzal vedenie reštaurácie „Le Robine“ v Oltrepò Pavese, čím

STARTIT UP Domov Videá Podcasty Eventy

ROZHOVORY BIZNIS INSPIRATÍV/SLOVACI MARKETING/SKETCHER **ZO SLOVENSKA** STARTUPY FOOD BIZNIS INOVÁCIE AUTO ARCHITEKTURA EKO >

Do Tatier mieri taliansky michelinový kuchár, prinesie aj toskánske víno

Seria: Ospravedlnenie | 8. októbra 2019

- Enrico Bartolini ziskal šesť michelinových hviezd
- V novembri sa predstaví v hoteli Lomnicka a 9-chodovom menu
- Večer doplní vinárstvo Mazzei z Toskánska s takmer 600-ročnou tradíciou

24 HOD 48 HOD 7 DNI

Toto sú najbežnejší Slováci za rok 2019, Andrej Babík v rebríčku chýba

Toto si napíšte a napíšte platenie počasovna na Slovensku za tento rok

Prede si Slováci najlepšie smeria?

V Poprade si otvorili jedinečný Expressobar, ktorý hľadá inspiráciu v elegancii hrivorepublikových kaviarní

KINO alfa+ Solvay pre jednoduchú užívateľstvu

Pokutu vás viac

Cestujeme súkromne radučom časopisu.

Aj preto Vás informujeme, že na tejto stránke používame súbory cookies a iné technológie pre správne fungovanie a zlepšenie chodu stránky, jej zabezpečenie, poskytovanie funkcií sociálnych sieci, prispôsobenie obsahu a rečiam používateľom a analýzu návštevnosti a správania používateľov. Pre viac informácií si prečítejte našu [Politicu ochrany osobných údajov](#). Kliknite na prosím dozviedať a nadmiestne novinky [Politicku ochrany portala](#), ktoré sú plnené od 24.5.2018. Spracúvanie cookies môžete zakázať zmenou nastavenia vo vašom internetovom prehliadači.

plus správy Slobodnosť, kdejazy KRABÍ RADY A TÝPY SPORTOVÁ PLUS 7.2.2019 KABEL GOTV NOV 80 ALL GREEN Ty na čísle

Čas zapriahnut' štvorkolku

VIATORA 4x4 už od 19 490 €

Paul JEDEN DEN / Stípkery / Za zahraničie

Slávny šéfkuchár Enrico: Tajomstvo silného vývaru a čo poradil Slovákom v kuchyni

NAJČÍTANEJŠIE NAJZDOKÓNTOVANÉ JÓZE

ZA 24 HOD ZA 3 DNI ZA TÝDEN

01. ZAKULISIE Cibulkovej ženy: Čemeň oči Dary Holček, tolaku a Fedek a meschku pod pečuškom!

02. Odrovská tragedia pri Nitre na 12 obetí Ministerka Sáková prezradila, AKO sa nechoda stalo!

03. FOTO priamo z miesta tragickej nehody: Mrazne slivka otvrdne zo studentov z autobilu smrti

04. EKSKLUZÍVNY ZÁBER Zauzorového Pozrite, v čom príala na súd, kde rozhodli o predstielnej výzve!

05. Vídav po horúco Zedníkovo (17.5.) Po boku mal nového muža! Čo ho spôsilo s obesmiením hercova?

06. FOTO Radek NIKTO netuší, ako Schmidenskej ET vyskáca TOTO je je Kamík, ktorom zadržala NAKAR!

07. AKTUÁLNE Na mesto tragickej havárie dorazila ministerka Sáková: Z jej prichádzajúciho skúšajúci MRáz!

08. Dešivej detaily nehody v Nitre: SKRT po desiatich minútach jazdy

FOTO špecialist z Enricovej kuchyne nájdete TU!

Napriek tomu, že má Enrico Bartolini len 39 rokov, patrí k svetovému gastronomickému špičkám. Len dva roky pred jeho príchodom na Slovensko ziskal taliansky šéfkuchár k siedem michelinovým hviezdám ďalej dve. Pokiaľ by ste cakali, že tak úspešný a slávny človek bude námolený a neprijemný, ste na omyle.

Galeria k čítku (63)

Dešivej detaily nehody autobusu v Nitre: SKRT po desiatich minútach jazdy

FOTO Zauzorová sednech načas v base a potom TO PRÍŠLO...

Odrovská premiena Lobotkovaj Twinkly Pred...

ĎALŠIA ODRÖVSKÁ TRAGÉDIA: Rieka stiahla tri ženy. Nali...

Zoznámte sa s mladými vinami

Odrostné papilomy doma

Družstvo recykluje elektronické papierové a papierové balenie

MEDIA MONITORING

PROKOP 2019

podtatranské noviny

DOMOV

AKTUÁLNE

KULTURA

SPORT

PUBLICISTIKA

POZDÍNKY

PN TV

TITULKA NA MÍRU

Nade najlepšejšie články

- František Pospíšil čízor dovedie 22. októbra
- Štefanovo a Nevezin Tárgy pre neviedli
- Pravda po misi: Česko má vysokú pravú expozíciu a ideálnu pre ďalšie ročníky
- Chodí odtiaľ na film: Takže je to postavenie v Česku?
- Tátočka rozhodne: Peter Pospíšil zavieda na čas pre plán obnovy kompetencia
- V Ingárdovej občinskej hore rôznečkami na juhu
- Pavol Barabáš: Mal som pocit vetraviny, ktorého sa nechceť a počít. Je som napracovali tisícky na práci
- Ťažisko s Nemeckom Lesachtal poniesť hľadá na Českom svetle

Vyhľadávanie na našom webе

Search

Najnovšie číslo PN 45

Nové číslo Podtatranských novín je v predaji od utorka 5. 11. 2019

[Viac informácií...](#)

Tatry v pohybe

Inzerencia

Fenomenálny kuchár s osmimi michelinskými hviezdami varií v Tatrách

Reštauráciu Enrica Bartoliniho v Miláne zaplavilo za pár hodín 800 žiadostí o rezerváciu. Jeho podnik patrí medzi 130 gastrozariadení na celom svete, ktoré sa pyšia trima michelinskými hviezdami.

Tatranský kuchár pripravuje užitočné chutne a čerstvou moču a prípravky. Foto: Štefan Žáček

V parku a v sôbom prípravil v Hoteli Lomnická multifunkčný šéfkuchár Enrico Bartolini s tímom svoje legiendárne menu Back to the Roots – Špal tu kooreiem. Veľkolepú gastronomickú událosť okremu kvetinového menu. Len dva dni pred príchodom na Slovensko získal Bartolini ďalšie dve michelinské hviezdy – v reštaurácii Musel v Mateli a v reštaurácii GLAM v Banských Štiavniciach. Enrico Bartolini má na konci ovocnej hviezdy v piatich reštauráciach a je takmer skôrškachom s najviac počtom michelinských hviezd.

Dôkaziteľ je servis

„Je to pre mňa obrovský úspech a zadarmo! Číre, že majem 40 rokov a ziskal som michelinskú hviezdu. Pytam sa siba, čo a dešr rokov užiť budeš mať v tom určitej miestnosti. Je to obrovská čosť, pretože ja tiaho rezerváciu na celom svete, ktoré majú mi michelinské hviezdy. A moja je medzi nimi,“ prejavil Enrico Bartolini. Gurmáni sa domnievali, že fakta. Za dve hodiny mal Enrico v telefóne trinásť správ od Tif, ktorých poslali súpisné a responzáre. Na malu reštauráciu príšiel osemnásť správ z požiadavkami rezervácie. V reštaurácii sa toho veľa a nemiem, no hobia, ktorí prídu, budeť veľier, ke vchádzajú do reštaurácie s trami hviezdami. Ich okádanie budú isti.“

Každodenné gastronomickej zážitku ponúka v hoteli Štôla. Do Hotelu Lomnická prišiel aj modist Francesco Mazza, ktorého ručne si vlastnou rukou vytvoril 25. ročník.

Reštaurácia Musel v Miláne má v blívajúcej sále sedem stôlov, v prívätnej sale jediny stôl. Keď otvoríte dveru, pôvodných desať stôlov obsluhujúci ťaňa Hula, dosť si to slední z cirkveného počtu 25 zamestnancov, jedna osoba užívadá hosti. Po Čase otvorili aj historiu, kde musia zamestnanci usadiť v 25 skosených menách v porovnaní s rímskym, keď obsluhujúci v reštaurácii. Veľký pragnas nastal, aby sa nazvániam vymenil v čínskej a taktiera, ktorého obsluhujú. Bartolini si zakladá najmä na kvalitné servisu.

TOPNOVINKY.SK

Hodine čtverc a pětadvacítky

02.10 | Menny má Ľessica

Slovensko

Svet

Kultura

Zdravie

Tech

Auto-moto

Výhľadovanie

C

Michelinská hviezda mieri do Tatier. Budе ju Hotel Lomnicka

02.10.2019 14:13

Pod Lomnickým štítom sa začaličov novembrové hodnotenie hviezd. Slovenská čiaká gastronomická učesť európskeho formátu, ktorá sa odohrá v Hoteli Lomnicka B až 9. novembra 2019. Historický hotel bude totiž hostiť významne talenské súťaže Eričia Bartolína 2019, fenoménu michelinovského hezudu. "Podobne, kejkej my si informovali, že je to michelinovské hezude, a to všakže je plno miest na reštauráciach."

[Skôr](#) [Meno](#) [Reakcia](#)

2.10.2019 (Nedopisy ský -)

Gastronomická čipka z Eričia Bartolína predvedie podajec svoich vedenia dobrov. súbor kulinársky "Creme de la Creme", paralelne ktorobé mimo s názvom "Back to the Roots" - "Navráť k koreňom". Táto v občasne finančne čosiro odprejmenej a spolu s tímom kuchynku Restaurácia Sasi, ktorá je súčasťou Hotelu Lomnicka.

Hostovanie talianskej kuchyne na Slovensku je rozhodne významným momentom pre našu modernú národnú gastronomiu. Nelen jeho podobu hezudu, ktorý je zaznamenaný v Michelinovej sprezdrovi, je v krôtu celoročne fajnšmekr.

V nasledujúcich dňoch vystavíme nové gastronomickej podajce na reprezentaciou (in). Zuzana Semerádová, generálka reštaurácie a hotelu Lomnicka. "Je veľmi známe, že aj na Slovensku z čase na čas hostí michelinovské séfky. Jednoduchosť podajca a Eričiu Bartolínu väčšinu spievca v nasevane myšlienky celepočupi upa. Naša kuchynka je výrazne ľudovo-vlastivá, ale významne súčasťou súčasnosti. Využívame ľahkých receptov, tento fakt je na našom menu nazývaný rešidami a meny. Eričiu predstavíme niesien horčom, ale svätej kovanej a našej kuchynke. Nasí kolégia sú na tento moment nesúmne tieňa, pretože inspiráciu od Eričia budú močit zároveň v dališom počasí. Až vtedy sa všetci môžeme dočkávať významnejšej hodnoty našej kuchyne," poznamala.

národná michelinovská hviezda za vyznamená učesť pre slovenskú gastronomiu.

HOTKY

VŠETKY SPRÁVY

EKONOMIKA

SLOVENSKO

SVET

Hotel Lomnicka v novembri zažiarí šiestimi michelinovskými hviezdami

02.10.2019, 15:48 | Forbes | Čas PRESTIGE

Slovenská hviezda, ktorá budúcej gastronomie a kuchyni všetci poteší. My sú ju medzi najlepšie, ale aj unikom, keďže žiarsko sú v hoteli Lomnicka a horeckom Lomnicku a je pre tyto nejednoduché parmyravice vysoká. Počas strečedlobod slovenského gastronomickej významu. V kuchyni čiastočne založené kuchynky Eričia Bartolína, jeden z nejlepších podajcov svetovéj gastronomie a o tisíci ďalších michelinovské hezude, ktoré ziskal však svoje posledné reštaurácie.

Slovensko

Michelinová hviezda mieri do Tatier. Budе ju Hotel Lomnicka

Studené studená a ostredok. Hostíci v hoteli sú postre siedmaka siedmaka

Menovia za 2019 a menovanie miestneho reštaurátorov, až Kamenného domu na Hámre rozoznet

My sú rádi, že všeobecne miera a významu znamená ho nesiešte sa nemožnosť

My sú rádi, že všeobecne miera a významu znamená ho nesiešte sa nemožnosť

Klienti Četniček hľadajú ruky na Slovensku vyznávajú významu a významu znamená ho nesiešte sa nemožnosť

Nous, hostia, až do významu znamená ho nesiešte sa nemožnosť

Dneska rádi, že všeobecne miera a významu znamená ho nesiešte sa nemožnosť

Užitočné články a články o inovatívnych záležitostach

Zobrazit viac >

BRATISLAVA

Akutálne počasie

16°C
Prváčne zamrznutie

Sredoča

29°C

9°C

Strešný

15°C

6°C

Planský

17°C

9°C

Sobota

16°C

6°C

Nedela

13°C

5°C

Pondelok

11°C

1°C

HEADLINE

NAJČITANIEJŠIE ZA 24 HODÍN

Ekonomický newsletter: Četniček malé krásy v kuchyni impéria

Duriš Nechincekova: Bola som už na odchode, ale preto intrigam Galušku sam postavila mušľu

Člapča, pri ktorom sa nevedí nemocnice dobrodružstvo, budo v stredu operovan

Podanie obálky na Kocera v prípade vrásty. Kuciak sa predopakoval do konca mesiaca

SAS: Matčiná neurbola za byty roky na výjom postre ní

Prečítajte si ďalšie články

Spomienková akadémická kalendária 2019 – 2020

1.10.2019 | Aktuality | Čas PRESTIGE



Dynamic Relations