

**Ulteriori informazioni:**

Electrolux SA  
Badenerstrasse 587  
8048 Zurigo

Tel. 044 405 81 11  
Fax 044 405 82 35  
www.electrolux.ch

## **1 stella, 17 punti e «scoperta dell'anno» per l'ambasciatore di Electrolux Sven Wassmer**

Zurigo, 7 ottobre 2015

**Massimo riconoscimento per l'ambasciatore del marchio Electrolux: oggi la Guida Michelin ha assegnato una stella a Sven Wassmer, che è stato anche insignito di 17 punti e del titolo di «scoperta dell'anno» da GaultMillau. È la prima volta nella storia che GaultMillau assegna così tanti punti a un cuoco fin dall'inizio. Sven Wassmer è ambasciatore del marchio di Electrolux Svizzera dall'inizio del 2015.**

Electrolux ha scoperto Sven Wassmer quando è arrivato finalista al marmite youngster selection 2013, il concorso per giovani cuochi di talento. Ed in effetti sono stati proprio il suo talento e la tenacia nel perseguire i propri obiettivi a colpire fin dall'inizio l'azienda. Peter Barandun, CEO di Electrolux Svizzera, afferma: «Ci siamo resi conto subito del suo grande potenziale. Supportiamo Sven per consentirgli di sfruttarlo nel migliore dei modi sulla strada che lo porterà ai vertici dell'arte culinaria.» Le prestazioni di Sven Wassmer sono state premiate con una stella dalla Guida Michelin e con 17 punti e la nomina a «scoperta dell'anno» da parte di GaultMillau. Sven Wassmer è entusiasta di tutti questi onori: «Voglio che i miei ospiti tornino a casa portando con sé ricordi di sapori dalle tante sfaccettature.» Da dicembre 2014 il cuoco stellato Sven Wassmer (29) lavora come chef nel ristorante Silver del 7132 Hotel a Vals: «Gli apparecchi di Electrolux mi aiutano a tirare fuori il meglio dalle mie creazioni.»

### **Dai cuochi stellati alle cucine private**

Da decenni Electrolux supporta i migliori cuochi con apparecchiature professionali innovative. In Europa un cuoco stellato Michelin su due utilizza i suoi apparecchi. Grazie alle conoscenze dei professionisti, tecnologie all'avanguardia come il SousVide e la cottura a vapore vengono adattate alle cucine private. La nuova linea di apparecchi premium ProfiLine ne è un esempio. Sven Wassmer ne apprezza il design e il confortevole utilizzo, visto che gli consente di utilizzare le ultime tecnologie anche in ambito privato: «Grazie alla ripartizione omogenea del vapore del Profi Steam cuocere SousVide è facile. Lo utilizzo per fare conserve di bacche o marmellate o per pietanze dalla lunga cottura, come il cosciotto di agnello.»

### **Connubio di cucina mondiale e regionale**

Prima che Sven Wassmer diventasse chef a Vals ha lavorato nel ristorante focus del Parkhotel Vitznau. Tra i suoi maestri di apprendistato vanta Marcus G. Lindner e Andreas Caminada. Sven ha inoltre vissuto e lavorato a Londra. Le sue ricette abbondano quindi di tratti regionali e multiculturali. Pesce, cacciagione e spezie regionali si sposano con ingredienti internazionali: per le sue «food memories» Sven Wassmer adopera spezie e bacche di Vals ma anche king crabs dell'Alasca.



Madeleine Ruckstuhl  
Responsabile Public Relations  
Tel. 044 405 82 06, Fax 044 405 82 55  
E-mail [madeleine.ruckstuhl@electrolux.ch](mailto:madeleine.ruckstuhl@electrolux.ch)  
Newsroom <http://newsroom.electrolux.com/ch-it/>

Electrolux ist ein weltweit führender Hersteller von Hausgeräten, die das Unternehmen auf Basis seines umfassenden Konsumentenverständnisses und in enger Zusammenarbeit mit professionellen Anwendern entwickelt. Wir bieten innovative, durchdachte Lösungen für den privaten und gewerblichen Einsatz an, darunter Kühlschränke, Geschirrspüler, Waschmaschinen, Herde, Staubsauger, Klimaanlage und Kleingeräte. Unter beliebten Marken wie Electrolux, AEG, Zanussi, Frigidaire und Electrolux Grand Cuisine verkauft das Unternehmen jedes Jahr über 50 Millionen Produkte an Kunden in mehr als 150 Märkten. 2014 erzielte Electrolux mit 60.000 Mitarbeitenden einen Umsatz von 12,3 Milliarden EUR. Für weitere Angaben siehe <http://group.electrolux.com>.