

Il top chef Sven Wassmer è il nuovo «Friend of the Brand» di Porsche Svizzera

27/01/2025 Sven Wassmer è uno dei migliori chef della Svizzera. Nel suo ristorante «Sven Wassmer Memories», situato nel Grand Resort Bad Ragaz, si adopera per creare esperienze che restano indelebili nella memoria. Questa esigenza di unicità e massima qualità lo accomuna al marchio Porsche.

All'età di soli 38 anni, Sven Wassmer è uno degli chef più straordinari della Svizzera. Premiato con tre stelle nella «Guide Michelin» e con 18 punti nella «GaultMillau», lo chef argoviese fa parte dell'élite culinaria svizzera come capo cuoco del ristorante «Sven Wassmer Memories» nel Grand Resort Bad Ragaz. Con la sua cucina alpina minimalista, ha inoltre sviluppato un proprio stile inconfondibile. «Il mio lavoro è sempre stato una notevole forza trainante per me», afferma Wassmer.

L'obiettivo di Sven Wassmer è quello di evocare emozioni con piatti autentici. «È l'unico modo per creare ricordi» dice, riferendosi al nome del suo ristorante. E questo lo accomuna nello stesso tempo al marchio Porsche, «che è sempre rimasto fedele a se stesso», sostiene Wassmer. Questo è anche il parere di

Holger Gerrmann, CEO di Porsche Schweiz AG: «Sven Wassmer ha realizzato il suo sogno personale in stretta connessione con le sue origini e quindi si adatta perfettamente all'essenza del nostro marchio. Siamo felici di poter creare esperienze indimenticabili per la nostra comunità svizzera insieme a Sven.»

Dal 2019, Sven Wassmer è responsabile del «Memories» a Bad Ragaz, dove ricopre la posizione di Direttore Generale e Chef. Ha contribuito a progettare il ristorante partendo da zero. «La trasparenza è stato un criterio importante. Non lavoriamo in segreto, bensì offriamo ai nostri ospiti massima trasparenza», afferma Wassmer. Quando si parla di alta gastronomia, non si intende solo quello che viene servito nel piatto, ma anche il personale, il design e il modo in cui si interagisce con gli ospiti: «Ad esempio, chiamiamo ogni ospite una settimana prima della sua visita, per creare un senso di attesa finalizzato a un'esperienza perfetta.» Anche in questo caso, lo chef scorge un parallelismo con l'esperienza Porsche. «Quello che mi affascina di Porsche è la perfezione nei dettagli, il livello ingegneristico rigorosamente elevato: non importa quale modello si guidi, si percepisce sempre questa precisione e fluida armonizzazione», afferma Sven Wassmer. Padre di due bambini, guida una Porsche Cayenne E-Hybrid Coupé adatta alle esigenze familiari e ne apprezza il mix di spazio, sportività e relativa economicità: «Grazie all'autonomia elettrica fino a 74 chilometri, posso recarmi al lavoro in modalità elettrica.»

Nell'universo culinario di Sven Wassmer, casa e natura svolgono un ruolo centrale. «Mi sono presto reso conto che il lusso in cucina non è anacronistico, ma deve essere tuttavia ridefinito. Riflettendo, ad esempio, sulle proprie origini. Le mie radici, la natura e le Alpi hanno un forte impatto sul mio approccio culinario», dichiara Wassmer. Tra i suoi *Piatti d'autore* figura l'entrecôte accuratamente grigliata da «vacca vecchia»: carne bovina di bestie di età compresa tra i dieci e i dodici anni, allevate in modo consono alla specie. «Ci prendiamo il tempo necessario per cercare prodotti, costruire relazioni con fornitori, produttori e allevatori, perché il tempo è un vero lusso», sostiene Sven Wassmer con convinzione. Questo significa che molto di ciò che cresce davanti alla porta di casa diventa una prelibatezza e non deve essere trasportato al ristorante da chissà dove. «I mirtilli rossi dell'Engadina o i funghi della valle del Reno sono qualcosa di speciale», dice lo chef.

E se deve essere caviale, anche in questo caso Sven Wassmer ha in serbo per i suoi ospiti qualcosa di speciale. Insieme al produttore svizzero Oona di Frutigen, il top chef ha sviluppato l'edizione ultra-fresca «Oona x Sven Wassmer». «Il caviale arriva in tavola entro quattro giorni dopo essere stato estratto dal pesce. Tutto questo conferisce una percezione completamente diversa della freschezza e della salinità ed è qualcosa che non si trova da nessun'altra parte», così descrive questa straordinaria esperienza nel suo menù. Il mio incentivo di sempre, dice Sven Wassmer, è stato il sogno costante di creare un ristorante completamente fedele alle mie idee e ai miei principi, che potesse offrire un nuovo tipo di gastronomia. «Il cibo deve avere senso per me, ma deve anche essere in linea con una legittimità di base in modo da essere ancora contemporaneo tra cinque o dieci anni», conclude Wassmer.

MEDIA ENQUIRIES



Sandro Kälin

Head of Communications Porsche Schweiz AG
+41 41 487 91 16
sandro.kaelin@porsche.ch

Consumption data

Cayenne S E-Hybrid Coupé (WLTP)*: Consumo carburante ponderato misto (gamma modelli): 4.5 – 4.0 l/100 km; Consumo energia elettrica ponderato misto (gamma modelli): 19.9 – 19.1 kWh/100 km; Emissioni CO_2 ponderate miste (gamma modelli): 102 – 90 g/km; Stato [StandHeute]

*Further information on the official fuel consumption and the official specific CO_2 emissions of new passenger cars can be found in the "Leitfaden über den Kraftstoffverbrauch, die CO_2-Emissionen und den Stromverbrauch neuer Personenkraftwagen" (Fuel Consumption, CO_2Emissions and Electricity Consumption Guide for New Passenger Cars), which is available free of charge at all sales outlets and from DAT (Deutsche Automobil Treuhand GmbH, Helmuth-Hirth-Str. 1, 73760 Ostfildern-Scharnhausen, www.dat.de).

Link Collection

Link to this article
https://newsroom.porsche.com/it_CH/2025/company/porsche-friend-of-the-brand-sven-wassmer-svizzera-38477.html

Media Package
https://pmdb.porsche.de/newsroomzips/0f3a78a3-66fe-4c71-b96b-16d10a4ab058.zip