

Rico's

LEBENS LAUF Rico Zandonella

Geburtsdatum: 6.6.1961

Geburtsort: Ascona, dort aufgewachsen

Als 14-Jähriger begann Rico seine Kochlehre bei Horst Petermann. Für lange Zeit bildeten die zwei ein kongeniales Team. Während seiner Wanderjahre, in denen er unter anderem Station im „Crocodile“ in Strasbourg (3 Sterne Michelin) und bei Agnes Amberg in Zürich machte, sammelte Rico viele Eindrücke, welche er heute im Spiel mit Exotischem und Vertrautem gekonnt einsetzt. Die Basis seiner Küche entspringt sicherlich der klassisch französischen Kochkunst, wird jedoch durch Einflüsse der modernen mediterranen, asiatischen und bodenständigen Tessiner Küche ergänzt. Dies zeichnet den besonderen Kochstil Rico Zandonellas aus.

1976	1979	Kochlehre, Hotel Ascolago, Ascona
1979	1980	Lehr- und Wanderjahre als Koch im In- und Ausland <ul style="list-style-type: none">• Suvretta, St. Moritz• Crocodile, E. Jung, Strasbourg• Restaurant Agnes Amberg, A. Amberg, Zürich
1980	1981	Schloss Herblingen, Iris & Horst Petermann
1981	2010	Petermann's Kunststuben, Küsnacht Iris & Horst Petermann
Seit 2011		Rico's Kunststuben bzw. seit dem 1.1.2016 Rico's 2 Sterne Michelin, 18 Punkte Gault Millau
11/2014		RICO'S - Das Buch, Eigenverlag
2017		Gault Millau „Koch des Jahres 2017“

Persönliches

Hobbies seine 2 Hunde Eros (franz. Bulldogge) & Bruna
(engl. Bulldogge)

Schwimmen, Fitness

Interessen Mode, Interieur-Design, Schuhe
(neben d. Kochen)