



Sun International

A Million Thrills. One Destination.

UN NUOVO CHEF PER IL TABLE BAY HOTEL DI CAPE TOWN

Lo Chef Dallas Orr firma la prestigiosa cucina dell'hotel e lancia, tra le altre novità, un nuovo menù per atleti

La famosissima e apprezzata cucina del Table Bay Hotel, esclusivo hotel di lusso della catena Sun International situato nel cuore di Cape Town, è curata da un nuovo chef, **Dallas Orr**.

Dallas Orr, che ha già lavorato al Table Bay Hotel dal 1996 al 2000 in occasione dell'apertura dell'hotel, proviene da altre esperienze presso hotel di grande prestigio di Sun International: dopo essere stato Executive Chef al *The Royal Livingstone*, 5*L situato alle Cascate Vittoria (Zambia), noto per l'atmosfera raffinata ed elegante che ben valorizza i momenti gastronomici, è stato Executive Chef a *Port Ghalib*, resort sul Mar Rosso. In precedenza, Dallas Orr, tra le altre esperienze, è stato Chef de Cuisine a bordo della nave da crociera *The World of Residensea* per tre anni.

Lo Chef porta la propria esperienza culinaria in quello che è stato definito dai lettori di TRAVELLER USA "il Miglior Hotel d'Africa" e il cui ristorante ***The Atlantic*** è stato recentemente inserito tra i 50 migliori del mondo, arricchendone la già vasta e curata proposta gastronomica.

Tra le prime novità proposte dallo Chef, in occasione del soggiorno di famose squadre sportive come il Manchester United, ma anche in previsione dei Campionati Mondiali di Calcio del 2010, vi è un **menù elaborato appositamente per atleti e sportivi**, ideato per soddisfare il fabbisogno energetico quotidiano ed evitare i grassi. Dallas Orr, lavorando fianco a fianco con il personale medico e fitness degli atleti che puntualmente sono ospiti dell'hotel, ha messo a punto un menù che si basa sulle esigenze individuali, in grado di mantenere alto il livello energetico e di concentrazione del singolo sportivo che si sottopone a intensi allenamenti oltre che a variazioni di clima e di alimentazione.

Questo genere di menù prevede il raggiungimento della quantità di carboidrati, di proteine, vitamine e minerali necessario, oltre ad una corretta idratazione del corpo. *"Tutto ciò è importante perché più proteine e carboidrati vengono assunti da un atleta, maggiore è la resistenza fisica"* commenta lo Chef. *"Se un atleta ha consumato una corretta quantità di carboidrati, è in grado di correre più a lungo e più velocemente, mentre le proteine sono utili per allungare e rafforzare la muscolatura"*.

Oltre a questo speciale menù, Dallas Orr ha introdotto intriganti novità nella selezione gastronomica della colazione ma anche nell'offerta dei due ristoranti dell'hotel, l'elegante The Atlantic Restaurant e il più informale The Conservatory, e pensa di arricchire ulteriormente l'offerta dell'High Tea, il rito pomeridiano del tè.

La colazione del Table Bay Hotel, la più famosa di Cape Town, viene curata da Orr personalmente, il quale intende poi integrarla in diversi aspetti, puntando su una colazione ricchissima, caratterizzata da diverse linee di buffet dolce e salato, oltre che da un corner dedicato alla salute, con una grandissima varietà di succhi di frutta freschi, che si possono degustare e scegliere con l'aiuto del personale e anche personalizzare secondo i propri gusti.

Orr ha ampliato il menù della cena dell'Atlantic, il ristorante dall'atmosfera elegante ed intima, con nuove portate in grado di sedurre anche i palati più raffinati quali la lombata di springbok, il pesce spada arrosto con pancetta o la deliziosa anatra alla moscovita. Il tutto accompagnato da una ricchissima lista di vini locali ed internazionali.

Anche il Jazz Brunch, che si tiene ogni domenica al Conservatory Restaurant, è stato rinnovato. Orr ha integrato il menù con pietanze leggere, a base di verdura, pesce e carne in grado di creare combinazioni deliziosamente contrastanti che accompagnano l'esperienza musicale.

Come lui stesso afferma **“Credo che gli Chef siano in grado di donare intensi attimi di piacere ed è un nostro privilegio offrire agli ospiti una straordinaria esperienza gastronomica. Intendo garantire agli ospiti del Table Bay la migliore cucina di Cape Town”**: un obiettivo ambizioso che lo Chef si propone di realizzare mescolando creatività, esperienze diverse, alimenti sempre freschissimi e attenzione ai dettagli.

Sun International (www.suninternational.com), attiva dal 1977 e quotata alla Borsa di Johannesburg, è il maggiore gruppo di servizi alberghieri e turistici nel continente africano ed è leader nell'ospitalità in Africa australe con un totale di 23 hotel e resort in Sudafrica, Zambia, Botswana, Namibia, Lesotho, Swaziland. Sun International assicura un'esperienza di viaggio esclusiva, soggiorni in ambienti di lusso, curati in ogni dettaglio, dove gli ospiti possono contare su un servizio personalizzato e accuratissimo, immersi in contesti naturali unici e di suggestiva bellezza.

Per maggiori informazioni o immagini contattare:

SUN INTERNATIONAL ITALIA

Lidia Martinuzzi – Sales & Marketing Manager
Via Meravigli, 16 - 20123 Milano
Tel. 02 / 80583096
marketing@suninternational.it

UFFICIO STAMPA c/o NOW!PR

Claudia Sartori / Luisa Calvo / Silvia Ferrata
Via Carducci, 17 – Milano
Tel. 02 / 8812901
pr@suninternational.it