



AMAG Automobil- und Motoren AG
Public Relations Audi
Telefono: +41 56 463 93 61
E-mail: marianne.daetwyler@amag.ch
www.audipress.ch

6 ottobre 2011

Il "cucchiaio è tratto": il cuoco dell'anno 2012 guida un'Audi Q5 hybrid quattro

Franz Wiget, chef del ristorante Adelboden di Steinen (SZ) è stato eletto cuoco dell'anno 2012, ottenendo 18 punti. Come Audi, il cuoco fuoriclasse conosce la ricetta del successo: tecnica d'avanguardia, innovazione e passione per il proprio mestiere. Il responsabile della marca Audi, Ernesto Larghi, si è congratulato con il cuoco dell'anno per la conquista del titolo e gli augura tanto divertimento al volante della sportiva Hybrid Q5 quattro.

Il simpatico ristorante di Franz Wiget è situato in un luogo piuttosto isolato sulla strada principale che da Svitto conduce a Sattel. Protagonista indiscusso della sua piccola cucina, Wiget sa motivare la sua troupe a performance di assoluta eccellenza. A garantire un servizio professionale e a creare un'atmosfera piacevole nei piccoli e accoglienti ambienti pensa la moglie Ruth. Franz Wiget è il primo chef proveniente dalla Svizzera centrale ad aggiudicarsi il titolo di cuoco dell'anno.

Una partenariato ad altissimo livello

Sin dal 2003 Audi è partner del cuoco dell'anno eletto da Gault Millau.

Auto di servizio: Audi Q5 hybrid quattro

AMAG Automobil- und Motoren AG mette a disposizione del cuoco dell'anno un'Audi Q5 hybrid, un veicolo che coniuga le prestazioni di guida di un sei cilindri con il consumo di un quattro cilindri. La combinazione del motore 2.0 TFSI da 155 kW (211 CV) e di un motore elettrico da 40 kW (54 CV) sviluppa una potenza complessiva di 180 kW (245 CV). Il consumo medio è di soli 6,9 litri/100 km. La trazione integrale permanente quattro e l'agile autotelaio costituiscono un pacchetto tecnico di livello superiore.