



## ZENITH ACCOGLIE IL PLURIPREMIATO CHEF AUSTRALIANO JOSH NILAND COME NUOVO "FRIEND OF THE BRAND"

Dimostrando che la gastronomia può essere allo stesso tempo innovativa e sostenibile, il pluripremiato e acclamato chef, ristoratore e autore Josh Niland ha puntato alle stelle ed è riuscito a trasformare il nostro modo di cucinare, trasportare, stagionare e conservare i prodotti ittici.

Ponendosi come vero e proprio pioniere in ambito culinario, Josh si è fissato l'obiettivo di insegnare al mondo l'arte di cucinare ogni parte del pesce, e fa leva sulla sua maestria nella macellazione per adottare l'approccio "dalla testa alla lisca" che lo ha reso noto. In linea con l'iniziativa HORIZ-ON di ZENITH per un futuro più sostenibile e attento all'ambiente, l'approccio etico, responsabile e rivoluzionario di Niland si traduce nell'utilizzo di ogni parte del pesce per dar vita a piatti eccelsi. Un approccio brillante, che è valso allo chef australiano la reputazione mondiale di Maestro nella preparazione del pescato.

*"Considerate tutte le analogie che esistono tra l'universo della gastronomia e quello dell'orologeria, non posso che essere lieto di diventare un Friend of the Brand di ZENITH. Ho sempre cercato di far cambiare l'approccio ai prodotti ittici; trovo lo stesso spirito di innovazione e audacia in ZENITH e nel modo in cui il Marchio si impegna a sensibilizzare e ad adottare un ruolo attivo in fatto di sostenibilità. Non vedo l'ora di scoprire le entusiasmanti avventure che vivremo insieme",* ha confidato **Josh Niland**.

E **Julien Tornare, CEO di ZENITH**, ha aggiunto: *"Siamo davvero entusiasti di dare il benvenuto a Josh Niland come nuovo Friend of the Brand in Australia. Josh mette in luce cosa significhi seguire la propria passione e le proprie convinzioni per raggiungere i propri obiettivi. Non è solo uno chef straordinario: è anche un pioniere che sta mostrando al mondo nuove strade per un approccio etico e sostenibile ai prodotti ittici. Ed è esattamente il tipo di creatività al servizio del bene comune che vogliamo esplorare e coltivare nell'ambito dell'iniziativa HORIZ-ON di ZENITH".*

Dopo aver lavorato nelle cucine di alcuni tra i ristoranti più rinomati di Sydney ed aver affinato le sue conoscenze in Inghilterra al The Fat Duck di Heston Blumenthal, tre stelle Michelin, Josh ha deciso nel 2016 di aprire, insieme a sua moglie Julie, un'insegna tutta sua: è nato così, a Paddington, il Saint Peter, un piccolo ristorante australiano che, con un approccio audace, propone solo pesce. I riconoscimenti non si sono fatti attendere e, fin dall'apertura, il Saint Peter ha vinto numerosi premi per la sua cucina in cui si utilizza ogni parte del pescato. Oggi la reputazione del ristorante continua a crescere: il Saint Peter si classifica come uno dei migliori ristoranti d'Australia. Il concept? Valorizzare i prodotti ittici australiani di provenienza sostenibile.

Per portare l'approccio "dalla testa alla lisca" nelle cucine delle persone, nel 2018 Josh ha fondato Fish Butchery, una "pescheria" unica nel suo genere, dotata di un ambiente privo di ghiaccio a temperatura controllata dove pesci pescati con la lenza e secondo un approccio sostenibile alle specie vengono maneggiati a secco e tagliati su ordinazione. Nel 2019 è seguito Charcoal Fish, nei pressi della spiaggia di Rose Bay, un fast food che si propone di offrire una cucina da asporto di ottima qualità. Nel 2022 è stato inaugurato un secondo Fish Butchery a Waterloo, seguito all'inizio di quest'anno da un secondo ristorante, il Petermen, sulla costa settentrionale di Sydney, che celebra coltivatori, produttori e fornitori australiani di livello mondiale.



Quando non è in cucina Josh Niland ama condividere le sue esperienze, tecniche e ricette, come ha fatto con i tre libri che ha scritto finora, e trasmettere le sue conoscenze e competenze a giovani aspiranti chef attraverso masterclass e dimostrazioni in tutto il mondo. E anche a noi tutti, grazie alla sua partecipazione al programma televisivo MasterChef Australia.

ZENITH non vede l'ora di intraprendere nuove avventure - culinarie e non - insieme a Josh Niland.



## **ZENITH: TIME TO REACH YOUR STAR.**

ZENITH nasce per ispirare ogni individuo a seguire i propri sogni e renderli realtà. Sin dalla fondazione, nel 1865, ZENITH si è affermata come la prima manifattura orologiera svizzera dotata di un sistema d'integrazione verticale, e i suoi orologi hanno sempre accompagnato figure straordinarie con grandi sogni, che miravano all'impossibile: da Louis Blériot, con la traversata aerea del Canale della Manica, fino a Felix Baumgartner, con il record mondiale di salto dalla stratosfera. Zenith punta inoltre i riflettori su grandi donne, visionarie e rivoluzionarie, a cui la piattaforma DREAMHERS dona uno spazio di condivisione, ispirando altre donne a lottare per i propri sogni.

Guidata come sempre dall'innovazione, ZENITH presenta eccezionali movimenti sviluppati e realizzati all'interno della manifattura, che alimentano tutti i suoi orologi. Fin dalla creazione di El Primero nel 1969, il primo calibro cronografico automatico al mondo, ZENITH ha dimostrato di saper padroneggiare la precisione ad alta frequenza e di offrire una misurazione del tempo in frazioni di secondo, tra cui il 1/10 di secondo con le ultime linee Chronomaster, e addirittura il 1/100 di secondo con la collezione DEFY. E poiché innovazione è sinonimo di responsabilità, l'iniziativa ZENITH HORIZ-ON afferma l'impegno del brand per l'inclusione, la diversità, la sostenibilità e il benessere dei lavoratori. ZENITH ha saputo dare forma al futuro dell'orologeria svizzera fin dal 1865, sostenendo tutti coloro che hanno osato - e osano tuttora - sfidare sé stessi e raggiungere le vette più alte. È tempo di puntare alle stelle!