



## Vom Seidenspinner zum Segantini

Andi Stutz, der prominente Zürcher «Seidenkönig» und Gastrounternehmer, übergibt sein Restaurant Seidenspinner an der Ankerstrasse 120 in Zürich an die zwei Profi-Gastronomen Simona und Gianni Segantini. Sie spinnen die Fäden weiter, haben die Vorfahren der Segantinis doch in Norditalien mit Seide ihr Geld verdient. Deshalb wird sich auch künftig im Seidenspinner bzw. Restaurant Segantini alles um die Seide drehen.

Simona und Gianni Segantini beherrschen ihr Handwerk: Simona Segantini ist gelernte Textildesignerin und hat als Quereinsteigerin das Kochen von der Pike auf bei Gamma Catering gelernt. Während Jahren war sie dort für alles verantwortlich, was



auf die Teller kam, und sass gleichzeitig in der Geschäftsleitung.

Gianni Segantini, Absolvent der Hotelfachschule Belvoirpark in Zürich, gründete sein Cateringunternehmen Segantini im Jahr 2001 und machte sich dafür bekannt, seinen Gästen an jedem Ort und zu jeder Zeit das zu bieten, was ein ausgezeichnetes Restaurant ausmacht. Das neue Restaurant Segantini wird damit zur Quelle der Inspiration für das Catering Segantini (und umgekehrt).