

TOBIA CIARULLI

«LO SPIRITO DI GRUPPO È INCREDIBILMENTE BUONO»

Il manager di entrambe le Nazionali dei cuochi è in carica da ben 100 giorni. Le sue esperienze in un colloquio con HGZ.

HGZ: Tobia Ciarulli, come si sente nel suo nuovo ruolo?

TOBIA CIARULLI: Sono contento dei miei nuovi compiti. Il campo dell'arte culinaria e delle competizioni non è peraltro nuovo per me. Mi ha sempre accompagnato. Ciononostante ci sono naturalmente alcuni ambiti in cui devo migliorare. Ad esempio, vi è del potenziale di miglioramento nelle mie conoscenze del tedesco (ride).

Il suo lavoro come team manager presenta molteplici aspetti. Com'è strutturato?

Durante le settimane di allenamento, che si svolgono presso il nostro sponsor principale, la Electrolux a Sursee, passo l'intera settimana con i due team. Accanto a ciò, sono quasi ogni lunedì a Lucerna, nella sede della Hotel & Gastro Union. È lì che di volta in volta si discute sui progetti in corso con la Società svizzera dei



Tobia Ciarulli è soddisfatto dei progressi di entrambe le Squadre nazionali dei cuochi. LUKAS BIDINGER

cuochi. Il resto del tempo lo investo nella pianificazione e nella organizzazione a breve e lungo termine.

Come si può rappresentare lo scambio con i due team?

Io assisto i tre coaches della Squadra nazionale dei cuochi. Rasmus Springbrunn, Rolf Mürner e Daniel Schmidlin sono i diretti responsabili per la Squadra. Io sono comunque presente in tutte le varie fasi delle prove, in entrambi i programmi di cucina calda e fredda. Con i membri della Squadra nazionale dei cuochi Junior ho al contrario uno scambio intenso e permanente, perché in questo primo anno ricopro anche la funzione di coach. Mi vedo

inoltre come anello di congiunzione fra gli Chef di entrambi i team, al fine di poter sfruttare le reciproche sinergie.

Come coach della Squadra Junior in lei vengono riposte grosse aspettative. Due anni fa gli Junior diventavano campioni del mondo in Lussemburgo. Come affronta tutto questo?

È una situazione completamente diversa. Due anni fa la Squadra junior era un team al cui centro vi era Mario Garcia; tutto gravitava attorno a lui. Noi è solo dall'inizio dell'anno che, al contrario, lavoriamo insieme. Le Olimpiadi di cucina sono inoltre una prima tappa sulla strada della nuova equipe.

A proposito di Olimpiadi: fra sei mesi sarete già a Erfurt. Come procedono i due team.

Sono molto contento con i progressi fatti negli ultimi tre mesi. Fino a ottobre c'è ancora molto da fare. Ma posso contare su un gruppo di cuochi fantastici, straordinariamente motivati e ambiziosi. E poi ci sono ancora i miei colleghi della Commissione concorsi COCO, che puntualmente sono presenti nelle varie fasi delle prove e che ci danno degli ottimi consigli.

Mano sul cuore: non sente la mancanza della cucina?

Dopo quasi quarant'anni in cucina, direi che non mi manca. Per me è un piacere trasmettere le mie conoscenze in un'altra forma. Quando il tempo lo consente, di tanto in tanto sono in giro come cuoco privato a domicilio oppure dò una mano ai miei colleghi. Inoltre, cucino adesso regolarmente per mia moglie.

INTERVISTA: BERNADETTE BISSIG

ADATTAMENTO: GIUSEPPE PENNISI

Sponsor delle Squadre nazionali dei cuochi

Sponsor principale:
Electrolux Professional,
SWICA organizzazione
sanitaria

Co-sponsor:
G. Bianchi AG

Equipaggiamento:
Bragard Suisse
GastroImpuls, KAI

Partner della Squadra nazionale dei cuochi:
CCA Angehrn, Hero,
Scana, Uncle Ben's

Partner della Squadra nazionale dei cuochi Junior:
Boiron, HUG AG,
Emmi Food Service,
Prodega/Growa/
Transgourmet, Wiberg,
ZAGG

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

CXXXI. JAHRGANG

Impressum

HERAUSGEBERIN
Hotel & Gastro Union
Adligenswilerstrasse 22
6002 Luzern
Tel. 041 418 22 22 (Geschäftsstelle Luzern)
Tel. 021 616 27 07 (Geschäftsstelle Lausanne)
info@hotelgastrounion.ch
www.hotelgastrounion.ch

VERLAG
HotellerieGastronomie Verlag
Adligenswilerstrasse 27
6006 Luzern
Tel. 041 418 24 44 Fax 041 418 24 71
info@hotellerie-gastronomie.ch
www.hotellerie-gastronomie.ch

VERLAGSLEITUNG UND CHEFREDAKTION
Mario Gsell (mgs)
Jörg Ruppelt (rup/stv. Verlagsleiter)

PRODUKTIONSLEITUNG
Bernadette Bissig (beb)
Mario Gsell (mgs)
Jörg Ruppelt (rup)
Sarah Sidler (ssi)
Gabriel Tinguely (gab)

VERKAUF
Jörg Greder (Verkaufsleiter)
Gabriel Tinguely
Josef Wolf
Karin Huwyler (Kundendienst Anzeigen)
Iris Fischer (Buchhaltung)
Susanne Tobler Bachofner (Adressverwaltung)

REDAKTION
Bernadette Bissig (beb)
Patrick Claudet (pcl)
Benny Epstein (eps)
Riccarda Frei (rif)
Ruth Marending (rma)
Anna Shemyakova (she)
Sarah Sidler (ssi)
Gabriel Tinguely (gab)

REDAKTIONELLE MITARBEIT
Vlora Gashi Krasniqi (Hotel & Gastro Union)
Giuseppe Pennisi (Pagina italiana)

GESTALTUNG
Solange Ehrler (Creative Direction)
Luka Beluhan (Art Direction)
Pierina Bucher (Polygrafin)

GESTALTERISCHE MITARBEIT
Fotografie
Christine Benz
Gina Folly
Elise Heuberger
Christoph Läser
Claudia Link
Filipa Peixeiro
Valentina Verdesca
Salvatore Vinci

PRODUKTION
Hansruedi Läng (Technik)

ÜBERSETZUNG
Bertrand Denzler

KORREKTORAT
Antje Giovannini (HGU)
Peter Voser (Ringier Print)
Verena Schaffner (Ringier Print)

DRUCK
Ringier Print Adligenswil AG,
CH-6043 Adligenswil/LU

gedruckt in der
schweiz

Alle Rechte vorbehalten. Jede Verwendung der redaktionellen Inhalte bedarf der schriftlichen Zustimmung durch die Redaktion. Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonst wie verwertet werden.

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Hotellerie Gastronomie Zeitung ist die auflagenstärkste und meistgelesene Zeitung im Schweizer Gastgewerbe. Mit einer von der Werbemediaforschung (WEMF) beglaubigten Auflage von 29 926 und ihren ausgewiesenen Mehrfachlesern erreicht die Zeitung in der ganzen Schweiz wöchentlich über 125 000 Fachpersonen aus dem Gastgewerbe und seinen artverwandten Branchen. Die Druckauflage variiert je nach Woche und aufgrund eines zielgruppenorientierten Zielversandes zwischen 25 700 (Basisauflage) und 47 000 (Grossauflage II) Exemplaren und beträgt im Durchschnitt 31 000 Exemplare.

FACHBEILAGEN
Das hochwertige Hotellerie Gastronomie Magazin erscheint drei Mal im Jahr in deutscher Sprache und wird jeweils der Zeitung beigelegt. Sie erreicht mit einer Druckauflage von 27 000 Exemplaren rund 100 000 Fachkräfte, Gastronomen und Hoteliers.

Mit den zweisprachigen Themenmagazinen (ehemals Booklets), die vier Mal im Jahr in Deutsch und Französisch erscheinen, betrat der Hotellerie Gastronomie Verlag 2011 verlegerisches Neuland. Diese hochwertigen, monothematischen Gastrozeitschriften kommen wie Lifestyle-Magazine für den Endkonsumenten daher, richten sich aber ausschliesslich an den Branchenprofi. Jede Ausgabe fokussiert dabei auf ein bestimmtes Fachthema. Die Themenmagazine werden der Hotellerie Gastronomie Zeitung lose beigelegt. Dadurch werden sie zielgruppenorientiert in der Branche diffundiert. Die Druckauflage beträgt 33 500 Exemplare (Deutsch: 27 000 / Französisch: 6500).

Wettbewerb

Zu gewinnen: Halbtax für Hotelübernachtungen

Wie lang ist der neue Gotthard-Basistunnel?

A) 17km B) 37km C) 57km

Zehntausende Schweizerinnen und Schweizer buchen ihre Hotels nur noch mit der Hotelcard. Denn mit dem Halbtax für Hotelübernachtungen logiert man in über 560 Tophotels in den schönsten Regionen der Schweiz und im umliegenden Ausland zum 1/2 Preis. Wandern Sie im Sonnenschein von Kandersteg über das 2778 Meter hohe Hohtürli auf die Griesalp und geniessen Sie unter-



wegs das ewige Gletschereis und den spektakulären Oeschinensee. Lassen Sie sich treiben am Lago di Lugano und erleben Sie das «Dolce far niente» der Schweiz. Oder flanieren Sie durch die belebten Strassen Zürichs und entdecken das Stadtleben. Die Schweiz hat in jeder Hinsicht viel zu bieten – dank Hotelcard finden Sie überall die passenden Hotels zum 1/2 Preis!

Der Preis im Wert von 95 Franken (Gültigkeit: 1 Jahr) wurde gesponsert von Hotelcard AG.

www.hotelcard.com

Einsendeschluss ist der 18. 5. 2016. Senden Sie Ihre Antwort an:
Redaktion Hotellerie Gastronomie Zeitung, PF 3027, 6002 Luzern, oder mit einer E-Mail an:
wettbewerb-hgz@hotellerie-gastronomie.ch

Die Gewinner aus Ausgabe Nr. 9/2016 sind Thomas Antener, Blauen und Ursula Park, Basel.