

Comunicato stampa

Niklas Schneider vince la Swiss Culinary Cup 2020!

Lucerna, 15 ottobre 2020 **Quest'anno Niklas Schneider si è aggiudicato il titolo alla gara di cucina della Società Svizzera dei Cuochi presso la scuola professionale di Baden.**

Grazie anche alla sua esperienza nelle competizioni, Niklas Schneider (25 anni) ha convinto la giuria della Swiss Culinary Cup 2020 dei suoi meriti. Già a febbraio il sous-chef di Ale Mordasini (Hotel Krone, Regensberg/ZH) ha gareggiato con la Nazionale Svizzera dei Cuochi alle Olimpiadi di cucina a Stoccarda.

Al 2° posto Noah Bachofen, sous-chef da Dominik Hartmann nel ristorante Magdalena a Rickenbach/SZ e al 3° posto Ivan Capo, chef de partie da Heiko Nieder al «The Restaurant» del Dolder Grand Hotel di Zurigo.

Ambar Dominguez (Ristorante Mille Sens Bern), Nicolas Boveni (Scuola alberghiera di Ginevra) e Benjamin Anderegg (Ristorante Igniv di Andreas Caminada, Grand Resort Bad Ragaz) si sono qualificati al quarto posto.

Piatti ispirati alla tradizione

I sei finalisti hanno dovuto realizzare un piatto principale e un dessert in quattro ore, presso la scuola professionale di Baden. Quest'anno il concorso coincideva con i 100 anni della Società Svizzera dei Cuochi, con il motto «futuro grazie alla tradizione». Perciò le pietanze del concorso erano composte da ingredienti di ricette tradizionali. Il vincitore, Niklas Schneider, è stato ispirato da questo tema, ha l'abitudine di reinterpretare vecchi classici ed è molto affascinante dalle origini della cucina. La sua creazione che ha portato alla vittoria: sella d'agnello cotta con l'osso, alle erbe accompagnata da un jus ai funghi con una tarteletta croccante ai pomodorini cherry canditi, una mini lattuga saltata ripiena di una «duxelles» e puré di patate affumicate. Per dessert Niklas ha servito un gnocco di gelato alla vaniglia farcito di una composta di pere e viola e di una salsa al cioccolato, accompagnato da una pera affogata in un decotto di vaniglia e viola, crema al cioccolato grand cru e un decotto di pere con olio di vaniglia.

Una rinomata giuria

I piatti sono stati giudicati da una giuria di alto livello presidiata da Werner Schuhmacher e composta da Patrick Mahler (ristorante Focus, Vitznau) Jeroen Achtien (ristorante Sens, Vitznau), Stefan Beer (Victoria Jungfrau Grand Hotel & Spa, Interlaken), Käthi Fässler (Hotel Hof Weissbad) et David Wälti (Casino, Berna).

Fotografie ufficiali:

Download all'indirizzo: <https://www.hotelgastrounion.ch/it/hgu/media/>

Utente: media / Password: media

	
Vincitore SCC 2020, Niklas Schneider	I vincitori d.s.a.d. 2° posto Noah Bachofen, 1° posto Niklas Schneider, 3° Ivan Capo
	
Sella agnello da piatto vincente «Richelieu» di Niklas Schneider	Dessert da piatto vincente «Poire belle Hélène» di Niklas Schneider
	
La giuria della Swiss Culinary Cup 2020	Finalisti d.s.a.d. Ambar M. Dominguez, Noah Bachofen, Niklas Schneider, Ivan Capo, Nicolas Boventi, Benjamin Anderegg

Per maggiori informazioni:

Noemi Stalder
Responsabile di progetto Swiss Culinary Cup
041 418 22 64
noemi.stalder@hotelgastrounion.ch

Roger Lütolf
Addetto stampa
041 418 22 44 / 078 752 77 59
roger.luetolf@hotelgastrounion.ch

Informazioni in generale

Swiss Culinary Cup

La Swiss Culinary Cup è una delle più rinomate competizioni culinarie della Svizzera. Nel 2020 è la 25° edizione organizzata dalla Società Svizzera dei Cuochi. Offre annualmente il palcoscenico perfetto per i cuochi che vogliono dimostrare il loro talento. I finalisti cucinano due pietanze secondo un tema dato o con alimenti predefiniti. Una giuria di esperti eminenti valuta sia il loro modo di lavorare, sia la presentazione e il gusto. Il vincitore o la vincitrice diventa il nuovo volto della Società Svizzera dei Cuochi.

Hotel & Gastro Union e la Società Svizzera dei Cuochi

Hotel & Gastro Union è la più grande organizzazione professionale per il settore alberghiero e di tutta la gastronomia. Hotel & Gastro Union si impegna a promuovere attivamente networking-formazione-sicurezza. L'organizzazione, con i suoi circa 22'000 affiliati è composta da cinque associazioni professionali, compresa la Società Svizzera dei Cuochi, la casa editrice Hotellerie Gastronomie, la Scuola Alberghiera di Lucerna (SHL) e l'Art-Deco- Hotels Montana a Lucerna. Hotel & Gastro Union è socio fondatore di Hotel & Gastro formation, istituzione che si impegna a favore della formazione e della formazione continua nel settore alberghiero e della ristorazione. Presidente Nazionale Esther Lüscher e Direttore Generale Urs Masshardt.