

Lucerna, 25 maggio 2016

Comunicato stampa

## **I finalisti della Swiss Culinary Cup 2016 superano ogni frontiera!**

È proprio questo che devono fare i sei finalisti per vincere il trofeo della rinomata Swiss Culinary Cup (SCC), per il vincitore è previsto un premio di CHF 4'000. Hanno già superato brillantemente il primo ostacolo, ora sono nella fase conclusiva!

### **Fusione senza frontiere**

All'insegna del motto "Fusione senza frontiere" i sei finalisti hanno il compito di abbinare prodotti svizzeri con ingredienti di altri paesi e culture.

### **Match tra Berna & Ristoranti classici**

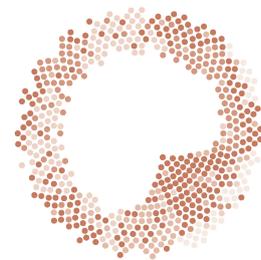
Dal Cantone di Berna provengono cinque dei sei finalisti; risultato che ha creato molta sorpresa per la giuria che non conosceva i nominativi. Un rappresentante del Cantone di Zurigo completa il quadro dei sei finalisti. I partecipanti sono ben distribuiti tra: due donne, giovani cuochi, capi cuoco, cuochi in dietetica e sous-chef. Interessante il fatto che, 5 dei 6 finalisti lavorano nella gastronomia classica.

### **I finalisti**

- Patrick Ayer, cuoco in dietetica, Psychiatriezentrum Münsingen, 3110 Münsingen
- Adrian Dimitri, Sous-Chef, Restaurant Landhaus Liebefeld AG, 3097 Liebefeld
- David Richards, Chef de Cuisine, Restaurant Frohegg, 3007 Berna
- Nicole Saurer, Giovane cuoca, Restaurant Panorama, 3612 Steffisburg
- Stefanie Siegenthaler, Sous-Chef, Congress Hotel Seepark AG, 3602 Thun
- Jordan Thompson, Capo cuoco, Palavrion Grill und Bar, 8002 Zurigo

### **Giuria di grandi esperti**

Il lavoro dei finalisti sarà attentamente esaminato da 11 illustri giudici, come René Schudel, Käthy Fässler, Peter Moser e altri, sotto la direzione del presidente di giuria Werner Schumacher.



HOTEL & GASTRO  
**Union**  
dal 1886

## **Grande finale**

La 22<sup>a</sup> edizione della Swiss Culinary Cup si svolgerà il 30 settembre 2016 presso la Scuola professionale di Baden.

Organizzatore del concorso è la Società Svizzera dei Cuochi. Al termine del concorso, tutti i finalisti prenderanno parte alla cerimonia di premiazione nella Trafhalle di Baden, dove sarà deciso chi si aggiudicherà il trofeo della SCC .

La invitiamo a riservare la data del 30 settembre 2016, avrà in esclusiva la possibilità di dare uno sguardo dietro le quinte. Ulteriori informazioni riguardanti il concorso, sono disponibili sul sito: [www.swissculinarycup.ch](http://www.swissculinarycup.ch)

## **Per informazioni:**

Roger Lütolf

Responsabile marketing

041 418 22 44 / 078 752 77 59

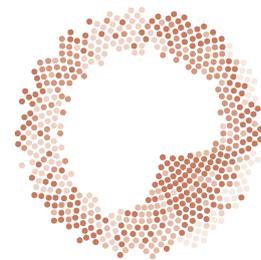
[roger.luetolf@hotelgastrounion.ch](mailto:roger.luetolf@hotelgastrounion.ch)

Andreas Fleischlin

Direttore della Società Svizzera dei Cuochi

041 418 22 45 / 079 558 28 33

[andreas.fleischlin@hotelgastrounion.ch](mailto:andreas.fleischlin@hotelgastrounion.ch)



HOTEL & GASTRO  
**Union**  
dal 1886

## Informazioni base

### Swiss Culinary Cup 2016

La Swiss Culinary Cup è uno dei più prestigiosi concorsi culinari della Svizzera e da 22 anni viene organizzato dalla Società Svizzera dei Cuochi. Esso fornisce il palcoscenico ideale per i cuochi che vogliono mettere alla prova il loro talento, ma che desiderano anche migliorare e ampliare le loro conoscenze e capacità pratiche. Una giuria di specialisti, di provata esperienza, consente di mantenere il concorso a un alto livello.

Ai vincitori e ai loro datori di lavoro viene offerta un'allettante possibilità di presentarsi, conoscere nuove persone, ampliare la propria rete e vincere un attrattivo premio in denaro.

### Hotel & Gastro Union con 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 conta quasi 22'000 soci ed in collaborazione con i suoi associati delle cinque associazioni professionali, si impegna a promuovere attivamente networking-formazione-sicurezza. Il suo obiettivo principale è promuovere l'immagine delle sue professioni. Hotel & Gastro Union è proprietaria di ART-DECO- Hotels Montana a Lucerna e fondatrice della Scuola Alberghiera di Lucerna (SHL). E' socio fondatore di Hotel & Gastro formation, istituzione paritetica di formazione professionale del settore alberghiero e della ristorazione. La presidente di Hotel & Gastro Union è la signora Esther Lüscher e il direttore è il signor Urs Masshardt.