

Nazionale cuochi: due ori e un quarto posto

Seppur ancora privo d'esperienza, il team ha saputo convincere ai campionati mondiali di cucina in Lussemburgo. E' mancato infatti poco per un posto fra i primi tre classificati.

Alla Svizzera mancavano solo 1,6 punti per sbalzare fuori dal terzo posto la Norvegia. Rabbia? No. La Nazionale svizzera dei cuochi ha ottenuto molto più di quanto avesse sperato alla vigilia della Culinary World Cup. Due medaglie d'oro e un quarto posto sono un risultato eccellente per un team ancora inesperto nel campo delle competizioni internazionali.

Grazie alla commissione dei concorsi e agli ex nazionali

«In questo CM volevamo dimostrare che anche dei nuovi arrivati nel mondo delle competizioni possono aspirare il alto – con passione, cuore e molto duro lavoro», si esprime così Tobia Ciarulli, da un anno e mezzo manager della Nazionale dei cuochi. Il suo ringraziamento va alla commissione dei concorsi della Società svizzera dei cuochi e ai membri della passata Nazionale, che due anni fa si aggiudicò il bronzo alle Olimpiadi. «Prima e dopo le sessioni di prova ci hanno dato dei preziosi consigli», spiega Tobia Ciarulli. La prima furiosa apparizione sulla scena del CM vedeva la Nazionale svizzera già protagonista nella prima competizione riservata al programma di cucina fredda. Un concorso sempre molto ambizioso, secondo il motto «pensato caldo, esposto freddo». Fra l'altro erano



Da sinistra: Armand Steinmetz, Bruno Keist, Tobia Ciarulli, Jorge Cardoso, Silvan Holenstein, Stefanie Siegenthaler, Jennifer Kunz, Frederik Jud, Niklas Schneider, Christian Oliveira e Jordan Thompson. DR

richiesti un piatto festivo con tre diverse preparazioni di pesce, un menu di gala di cinque portate, un menu di tre portate latte-ovo-vegetariano, finger food, una serie di antipasti, dessert, praline, e il pezzo forte: una scultura di cioccolato.

«Onestamente detto, non contavo su un secondo oro.»

JORDAN THOMPSON, TEAM CHEF

Alla scuola professionale di Lussemburgo, la preparazione e la gelatinatura dei singoli componenti ha funzionato perfettamente. Per due giorni, si è lavorato sodo quasi ininterrottamente. Stefanie Siegenthaler era responsabile della preparazione dei finger food, Jennifer Kunz insieme a Niklas Schneider si occupava del piatto festivo, Christian Oliveira pensava agli antipasti, Frederik Jud creava

i tre piatti latte-ovo-vegetariano, il pasticciere Silvan Holenstein sei dessert mentre il capitano del team Jordan Thompson era responsabile del menu cinque portate. Jorge Cardoso rifiniva la sua scultura di cioccolato, zucchero e pastillage. Una creazione in filigrana, premiata dalla giuria con un Oro a parte ed il titolo mondiale.

Alle 5 nel salone, alle 8 consegnato il tavolo

Il giorno dell'esposizione, la sala veniva aperta ai team alle 5 del mattino. Il tavolo espositivo era pronto tre ore dopo. Alla fine, ancora una volta tutti i piatti venivano ispezionati con una lente d'ingrandimento e delle mini lampade tascabili, alla ricerca di una qualche impronta. Se ci dessero l'oro? «Eravamo scettici», dice Jordan Thompson. «La giuria ci dava un dettagliato feedback, lodava la precisione, elogiava la fantastica scultura di Jorge Cardoso; ma criticava anche tanto, alcune salse di accompagnamento avevano un colore non naturale», racconta Jordan Thompson.

L'incertezza durava fino al mattino seguente, allorché la giuria annunciava: Oro. Il giorno successivo seguiva la seconda battaglia il programma di cucina calda. E qui il team faceva vedere che può tenere testa ai migliori al mondo. Base per l'Oro numero due era la perfetta organizzazione.

Jennifer Kunz e Christian Oliveira erano addetti all'antipasto; Frederick Jud e Jordan Thompson si occupavano del piatto principale, Stefanie Siegenthaler e Silvan Holenstein assemblavano il dessert. Durante il servizio ci si aiutava l'un l'altro nei diversi posti.

«In questo CM volevamo dimostrare che anche dei nuovi arrivati possono aspirare in alto – con passione e duro lavoro.»

TOBIA CIARULLI, TEAM MANAGER

Il menu svizzero composto da tre portate con trota salmonata come antipasto, il maiale nutrito con erbe alpine come piatto principale e il dessert, veniva premiato dalla giuria ancora una volta con l'Oro. Anche se non mancavano le critiche: sulla crosta croccante del pesce o sul basso punto di cottura della carne, gli svizzeri venivano penalizzati di poco.

«Onestamente detto», diceva il capitano del team svizzero Jordan Thompson il giorno della premiazione, «non avevo per niente contato su un secondo Oro.» Come ci si può sbagliare. JÖRG RUPPELT

ADATTAMENTO GIUSEPPE PENNISI

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

CXXXIII. 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

Hotellerie Gastronomie 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.)

PRODUKTIONSLEITUNG

Gabriel Tinguely (gab)
Sarah Sidler (ssi/stv.)

VERKAUF

Josef Wolf (Verkaufsleiter)
Marion Niklaus (Sales Consultant)
Beat Unternährer (Sales Consultant)
Iris Fischer (Buchhaltung)
Karin Huwyler (Kundendienst Anzeigen)
Esther Kurmann (Produktion Anzeigen)
Vera Egli (Adressverwaltung)

REDAKTION

Patrick Claudet (pcl)
Andrea Decker (ade)
Benny Epstein (eps)
Riccarda Frei (rif)
Angela Hüppi (ahü)
Ruth Marending (rma)
Sarah Sidler (ssi)
Gabriel Tinguely (gab)

ONLINE-REDAKTION

Benny Epstein (eps/Leitung)
Andrea Decker (ade)
Carla Tellenbach (Content Manager)

REDAKTIONELLE MITARBEIT

Thomas Winterberg (Hotel & Gastro Union)
Giuseppe Pennisi (Pagina italiana)

GESTALTUNG

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

GESTALTERISCHE MITARBEIT

Fotografie

Priska Ketterer
Christoph Läser
Claudia Link
Filipa Peixeiro

ÜBERSETZUNG

Bertrand Denzler

KORREKTORAT

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

DRUCK

DZZ Druckzentrum Zürich AG,
CH-8021 Zürich

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 Werbemedienforschung (WEMF) beglaubigten Auflage von 28073 und ihren ausgewiesenen Mehrfachlesern erreicht die Zeitung in der ganzen Schweiz wöchentlich über 125000 Fachpersonen aus dem Gastgewerbe und seinen artverwandten Branchen. Die Druckauflage variiert je nach Woche und aufgrund eines zielgruppenorientierten Zielversandes zwischen 25700 (Basisauflage) und 42500 (Grossauflage II) Exemplaren und beträgt im Durchschnitt 30300 Exemplare.

THEMENMAGAZIN

Mit den zweisprachigen Themenmagazinen (ehemals Booklets), die sechs 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 31500 Exemplare (Deutsch: 26000 / Französisch: 5500).

Wettbewerb

Zu gewinnen: sknife Austernmesser S-103E

In einem Spital sind zahlreiche Kostformen gefragt. Wie viele Ableitungen gibt es im Berner Inselspital beim weihnachtlichen Vollkostmenü?

A) 32

B) 12

C) 64

Das in der Schweiz geschmiedete sknife Austernmesser in Chirurgenstahl überzeugt vor allem durch seine Handlichkeit. Die Klinge ist auf einer Seite angeschliffen, der dünne Klingenträger sorgt für



genug Stabilität, um die Auster ohne grosse Anstrengung zu öffnen. Der elegante Griff aus dunklem Eschenholz ist stabilisiert und somit wasserabweisend. Weitere Informationen: www.sknife.com.

Der Preis im Wert von 229 Franken wurde gesponsert von CeCo, Biel.

Einsendeschluss ist der 31. Dezember 2018. Senden Sie Ihre Antwort an:
Redaktion Hotellerie Gastronomie Zeitung, PF 3027, 6002 Luzern, oder mit einer Mail an:
wettbewerb-hgz@hotellerie-gastronomie.ch

Der Gewinner aus Ausgabe Nr. 32/2018 ist Hans Ruedi Winiger, Twann.