

Duilio Gorla: ««Bieridee» è un tema stimolante»



Duilio Gorla è socio della asppp e fa il suo apprendistato di panettiere-pasticcere presso La Bottega del Fornaio di Giuseppe Piffaretti a Mendrisio. DR

Il primo ticinese in finale nel concorso «Brot-Chef» vuole acquisire esperienze, vincere e partecipare a delle competizioni internazionali.

A Duilio Gorla piace la sfida di partecipare ad un concorso. Anche se ancora non può comunque contare su molte esperienze. In un concorso a scuola è infatti arrivato primo. Ma la sola motivazione di partecipare ad una com-

petizione a volte non basta. Già l'anno scorso aveva pensato di partecipare a Brot-Chef; solo che le creazioni a cui aveva pensato non riuscivano a soddisfarlo pienamente.

Il tema «Bieridee» non poteva invece toglierselo dalla mente. Il suo primo e bel pensiero era di creare dei nobili prodotti utilizzando la birra come ingrediente. «Spesso le persone bevono birra senza farsi tanti pensieri», dice l'apprendista presso La Bottega del Fornaio di Giuseppe Piffaretti a Mendrisio.

Innanzitutto, si è immaginato i prodotti da creare; quindi, con

l'aiuto del suo istruttore, li ha tradotti in ricetta. «Così facendo, ho imparato molto. Per ogni prova, abbiamo potuto migliorare la ricetta di ogni singolo prodotto.» E quest'anno è contento del risultato. Più di tanto Duilio Gorla non vuole però svelare: «Alcuni prodotti sono designati secondo il tema della birra. Altri li indico secondo le emozioni che suscitano al momento della degustazione. Alcuni prodotti sono dei classici; altri stupiranno.»

«I miei prodotti da forno stupiscono tutti quelli che li provano.»

DUILIO GORLA,
PANETTIERE-PASTICCERE NEL TERZO
ANNO DI APPRENDISTATO

Duilio Gorla ha lavorato molto al suo programma. Il giorno della finale si presenterà sicuro di sé, deciso a superarsi e a esplorare i suoi limiti. E' consapevole di poter imparare da suoi eventuali errori e, naturalmente, spera che la giuria ricompenserà il suo impegno e l'aspetto così come il gusto dei suoi prodotti.

Il sogno di un «laboratorio» proprio

Duilio Gorla mangia volentieri un panino. Il suo amore va però alla pasticceria, alle torte, ai biscotti o ai soffici e leggeri semifreddi con crema bavarese. «Prima dell'apprendistato, tiravo di scherma», dice. «Oggi, nel tempo libero, creo torte e cucino biscotti per i miei amici.» Alla domanda a cosa sarebbe per lui impossibile rinunciare, senza riflettere dice: la pasticceria. E, dove si vede fra cinque anni? «Spero di poter aprire una mia pasticceria.»

GABRIEL TINGUELY
ADATTAMENTO GIUSEPPE PENNISI

Giovani e pieni d'idee? Il concorso «gustol9» vi attende

Sotto l'egida della Società svizzera dei cuochi, la 15° edizione di «gusto» si presenta con un tema emozionante e allettanti premi.

E' uno degli avvenimenti inevitabili della scena culinaria: «gusto», l'unico concorso culinario svizzero riservato agli apprendisti del 2° e 3° anno di apprendistato, ha lanciato il suo appello alle candidature in vista dell'edizione 2019. Vero trampolino per i giovani, la manifestazione dovrebbe ancora una volta mobilitare alcune centinaia d'apprendisti di tutta la Svizzera sul tema «dal mediterraneo alle montagne svizzere», da tradurre sotto forma di un antipasto e di un piatto principale.

Grande finale a marzo 2019

Sono ammessi a partecipare giovani cuochi della Svizzera nel 2° e nel 3° anno d'apprendistato, nati nel o dopo il 1997. In un primo tempo, si tratta di far pervenire entro il 30 novembre 2018 delle ricette rispettando il tema del concorso, che saranno valutate dalla commissione della giuria della Società svizzera dei cuochi. I nove partecipanti giudicati migliori s'affronteranno in seguito di fronte ad una giuria composta da esperti durante la prova culinaria, in cui dovranno dimostrare la loro capacità di trasformare il menu scritto in piatti e portate; in appena tre ore. Per prepararsi al grande giorno, i finalisti avranno la possibilità di chiedere consigli a Tobia Ciarulli, manager delle squadre nazionali dei cuochi e giurato internazionale, nel corso di una giornata di formazione. Il gala «gusto», con consegna dei premi si terrà il 22 marzo 2019, il giorno successivo alla finale, al Centro congressi e cultura di Thun. La vincitrice o il vincitore volerà per due settimane alle Filippine. (GAB)

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)
Iris Fischer (Buchhaltung)
Karin Huwyler (Kundendienst Anzeigen)
Esther Kurmann (Produktion Anzeigen)
Vera Egli (Adressverwaltung)

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

ONLINE-REDAKTION
Benny Epstein (eps/Leitung)
Anna Shemyakova (she)
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
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 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.

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 27000 Exemplaren rund 100000 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 31500 Exemplare (Deutsch: 26000 / Französisch: 5500).

Wettbewerb

Zu gewinnen gibt es einen Stabmixer von Kisag

In welchem Jahr beginnt die neue Ära im Zentralschweizer Weinbau?

- A) 1500
B) 1952
C) 2009

Der Stabmixer von Kisag ist leistungsstark und robust. Dank seiner ausserordentlich starken Rührleistung und des multifunktionalen Allzweckmessers ist er vielseitig einsetzbar, sei es zum Mixen und Pürieren, Aufschlagen von Rahm und Mayonnaise oder zum Mahlen und Zerkleinern von Nüssen. Das Gerät liegt gut in der Hand und bietet grosse Hygienevorteile:



- × Stab, Fuss und Messer aus rostfreiem Edelstahl
- × fest montierter Stab und Fuss als Einheit, ohne Ritzen: absolut hygienisch
- × Konstruktion und Spezialabdichtungen verhindern das Einsaugen: keine Speiserückstände im Mixrohr
- × das Kochgut wird nie verunreinigt

Der Preis hat einen Wert von 289 Franken und wird von der Firma Kisag AG, Bellach, gesponsert.

www.kisag.ch



Einsendeschluss ist der 24. September 2018. Senden Sie Ihre Antwort an:

Redaktion Hotellerie Gastronomie Zeitung, PF 3027, 6002 Luzern, oder mit einem Mail an:
wettbewerb-hgz@hotmail-gastronomie.ch

Die Gewinner aus Ausgabe Nr. 21/2018 sind Dominique Chee, Oberlunkhofen, und Jürgen Schwarz, Neuenkirch.