

LORENZO GABAGLIO

«LE COMPETIZIONI MI ENTUSIASMANO»

Sabato 13 novembre, presso la Scuola professionale di Aarau, avrà luogo la finale di Brot-Chef. Il finalista Lorenzo Gabaglio (19) non si tira indietro di fronte alle sfide. Le competizioni professionali sono pane per i suoi denti.

HGZ: Lorenzo Gabaglio, complimenti per la sua selezione alla finale di Brot-Chef 2021. Perché ha deciso di partecipare ad un concorso professionale?

LORENZO GABAGLIO: Grazie mille per le congratulazioni. Mi ritengo un tipo competitivo che ama le sfide. Quando è stato annunciato il concorso professionale per apprendisti Brot-Chef, per me è stato chiaro fin da subito che vi avrei partecipato.

Il suo datore di lavoro, la Pasticceria Marnin di Locarno/TI, è altrettanto entusiasta?

Assolutamente. A questo proposito ci tengo a ringraziare la Scuola professionale artigianale e industriale (SPAI) di Trevano/TI per avermi informato sull'esistenza del concorso professionale e ovviamente il mio datore di lavoro, la Pasticceria Marnin, per l'importante sostegno che mi ha dato fin dall'inizio.

Alla finale lavorerà di fronte ad un pubblico di spettatori e sarà messo sotto pressione. Come affronterà il tutto?



Il ticinese Lorenzo Gabaglio vuole portare la vittoria nel sud della Svizzera. ZVG

Sono convinto che se si lavora sempre con gioia e passione, si riesce automaticamente a migliorare e ad ottenere il meglio dai prodotti e gli ingredienti a disposizione. Per di più, non vedo l'ora di percepire la presenza del pubblico.

Cosa ne pensa del tema del concorso Gruyère?

Mi entusiasma molto l'idea di lavorare con il formaggio. Non escludo che sarà impegnativo, soprattutto perché sarà necessario trovare la combinazione perfetta di tutti gli ingredienti per ottenere un risultato soddisfacente.

Come pensa ci si debba preparare al meglio per una competizione professionale?

Credo che la miglior preparazione sia un duro allenamento e un piano di lavoro ben studiato. Per esercitarmi con i tempi di cottura, per esempio, mi prendo del tempo al di fuori dell'orario di lavoro. Sono felicissimo che la Pasticceria Marnin, il mio datore di lavoro, mi sostenga attivamente in questo. Anche la mia allenatrice Sonja Durrei, che nel 2019 ha conquistato il titolo di campionessa mondiale ai World Skills per la professione di panettiere-pasticciere,

mi ha fornito ottimi consigli che mi sono stati utili.

Cosa significherebbe la vittoria per lei?

Nel 2018 sono già stato molto vicino a conquistare il titolo di vincitore del concorso «Young Talent Escoffier» per apprendisti cuochi, infatti mi sono qualificato al secondo posto. Vincere questa volta invece, sarebbe fantastico.

«Sono contento di poter contare sul mio datore di lavoro, la Pasticceria Marnin di Locarno»

In qualità di finalista Brot-Chef, lei è anche una figura di riferimento per la sua professione. Come si fa sentire?

Sono consapevole di questa responsabilità e sono felice di poter essere un modello per i giovani grazie alla mia passione per questo mestiere.

Quali sono i suoi progetti per il futuro?

Prima di tutto, resterò fedele alla mia professione. Dato che ho già potuto fare esperienza in diverse competizioni professionali, ho intenzione di candidarmi per i campionati Swiss Skills. Di fronte a me ho tante porte aperte. (ADE/SEB)

Brot-Chef 2021

La finale di Brot-Chef 2021 avrà luogo sabato 13 novembre alla Scuola professionale di Aarau. La parte tecnica della competizione si concluderà con la sfida «Speed Baking».

Si tratterà di dimostrare la propria abilità tecnica e la propria creatività di fronte ad una giuria di esperti in soli cinque minuti, per cinque volte. Un altro compito stabilito da Le Gruyère AOP sarà quello di preparare un pane caldo adatto all'utilizzo per fonduta.

WETTBEWERB

Mitmachen und gewinnen: Möbelgutschein von Beliani



BELIANI

Der Preis im Wert von 100 Franken wurde gesponsert von www.beliani.ch

Wie heisst der erste Schweizer, der zum Weltkonditor gekürt wurde?

A) Lorenzo Gabaglio B) David Schmid C) Rafael Waber

Beliani steht für einzigartiges Design und hochwertige Qualität. Das Unternehmen bietet über 100 000 Möbel und Accessoires bis zu 70 Prozent günstiger an. Zudem profitieren die Kunden von gratis Versand und Rückversand, 365 Tagen Rückgaberecht und bis zu fünf Jahren Garantie. Vom zeitlosen Stück für ein traditionelles Abendessen bis zum zeitgemässen Artikel für ein trendiges Wohnzimmer, Beliani liefert in 19 Länder in Europa und Nordamerika und verfügt über

ein breites Sortiment an Indoor- und Outdoor-Möbeln. Mit seinen Schweizer Wurzeln steht Beliani zudem für Zuverlässigkeit und hohe Qualität, auf die man vertrauen kann.

Einsendeschluss ist am **15. November 2021**. Senden Sie Ihre Antwort an: Redaktion Hotellerie Gastronomie Zeitung, PF 3027, 6002 Luzern, oder mit einem Mail an: wettbewerb-hgz@hotellerie-gastronomie.ch Die Gewinnerin aus Ausgabe Nr.27/21 ist Theresia Schneider, Oberburg.

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

CXXXVI. 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 HGZ

Mario Gsell (mgs)
Jörg Ruppelt (rup/stv.)

REDAKTIONSLEITUNG HGZ

Gabriel Tinguely (gab)

RÉDACTEUR EN CHEF HEBDO

Patrick Claudet (pcl)

VERKAUF

Josef Wolf (Verkaufsleiter)
Nadine Soto (Sales Consultant)
Beat Unternährer (Sales Consultant)
Iris Fischer (Buchhaltung)
Karin Huwyler (Kundendienst Anzeigen, Adressverwaltung)
Esther Kurmann (Produktion Anzeigen)

REDAKTION

Patrick Claudet (pcl)
Andrea Decker (ade)
Riccarda Frei (rif)
Angela Hüppi (ahü)
Desirée Klarer (dkl)
Ruth Marending (rma)
Gabriel Tinguely (gab)

ONLINE-REDAKTION

Andrea Decker (ade/Leitung)
Desirée Klarer (dkl)
Julienne Lehn (Content Manager)

REDAKTIONELLE MITARBEIT

Selena Brusorio (seb/Pagina italiana)
Pierre Thomas (pts)
Véronique Zbinden (vzb)
Nils Kurth (HGU)

GESTALTUNG

Pierina Bucher (Leitung)
Luka Beluhan (Grafiker)
Carolina Schöpfer (Polygrafin)

KORREKTORAT

Antje Giovannini (HGU)

DRUCK

DZB Druckzentrum Bern AG,
Zentweg 7, 3006 Bern

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 28 073 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 42 500 (Grossauflage II) Exemplaren und beträgt im Durchschnitt 30 300 Exemplare.

THEMENMAGAZIN

Mit den zweisprachigen Themenmagazinen (ehemals Booklets), die fünf 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 31 500 Exemplare (Deutsch: 26 000 / Französisch: 5500).