

# TOBIA CIARULLI

## «IL PROGRAMMA FREDDO È IL PASSATO»

Nuovi membri e un diverso programma olimpico. Cosa significa per le due Nazionali svizzere dei cuochi ce lo spiega il team manager Tobia Ciarulli.

**HGZ: Tobia Ciarulli, breve sguardo all'indietro al campionato del mondo 2018 a Lussemburgo. Cosa le ha fatto piacere e cosa l'ha irritata?**

TOBIA CIARULLI: Molto soddisfatto per il secondo posto degli Junior e per il quarto piazzamento della Nazionale maggiore. Certo, a posteriori, si trova sempre qualcosa che si sarebbe potuto fare meglio. Tuttavia, tenuto conto dei cambiamenti personali ad ogni anno, il livello della prestazione dei due team in tutti i programmi è stato molto alto. Ci sono state delle incertezze tecniche da parte dell'organizzatore, con le quali non ero d'accordo; ma non serve a nulla arrabbiarsi.

**Volti nuovi per i due team nel 2019. Per la prima volta, la Nazionale dei cuochi annovera due ticinesi: Teo Chiaravallotti e Pietro Leanza.**

Conosco da un po' di tempo Teo Chiaravallotti del Ristorante Castelgrande di Bellinzona. Dotato di grande esperienza, acquisita in eccellenti esercizi, ha rappresentato la Svizzera al Bocuse d'Or a Lione. Pietro Leanza lavora al «Seven» di Ascona. Mi è stato raccomandato da un collega che ha esperienza in competizioni di cucina. Pietro è giovane, motivato, capare e pronto a perfezionarsi.

**Quali saranno i rispettivi compiti?**

E' presto per dirlo. La selezione all'interno del team è ancora nella



Tobia Ciarulli: «Le due squadre sono ospiti a Igeho il prossimo 18 novembre.» ZVG

fase iniziale. Altrimenti detto: ciascuno dei dieci componenti del team può ottenere uno dei sei posti disponibili nella squadra principale. Solo sei membri parteciperanno alle Olimpiadi di cucina del 2020 a Stoccarda.

**Anche nella squadra Junior ci sono volti nuovi. Dove trova i giovani talenti?**

Scopriamo dei potenziali candidati nell'ambito delle competizioni nazionali come Gusto, La Cuisine des Jaunes, Swiss Skills, Young Talent Disciples d'Escoffier. Anche se sono giovani, hanno già un minimo d'esperienza nei concorsi e sono sostenuti dai loro istruttori. Dopo una prima selezione, invitiamo alcuni di loro nel

nostro centro di formazione Electrolux Professional a Sursee, per fargli conoscere il team e farsi un'idea della formazione. Vi è inoltre una prova di cucina. I candidati interessanti vengono in seguito selezionati in funzione delle loro competenze e del loro potenziale per far parte della nazionale svizzera junior dei cuochi.

**Nel 2019 non ci sono grandi concorsi. Un anno tranquillo per le due squadre?**

No, perché il tempo di preparazione per le Olimpiadi di cucina 2020 è stretto. Non c'è più, come prima, una pausa di due anni fra il Campionato del mondo e le Olimpiadi di cucina. Da qui alle Olimpiadi, ogni team seguirà quattro

sessioni d'addestramento di tre giorni e tre sessioni di quattro giorni. Previsti inoltre tre incontri di prova per preparare il menu olimpico per il pubblico in condizioni reali. La Nazionale maggiore dei cuochi e quella Junior sono inoltre invitate, ciascuna due volte al ristorante RitzCoffier al Bürgenstock, e una volta alla Scuola alberghiera di Lucerna.

**In merito alle Olimpiadi di cucina 2020 ci sono novità nei programmi caldo e freddo?**

Nessuna novità per la squadra Junior. Per la Nazionale dei cuochi invece il programma di cucina fredda «Kulinarik Art» è soppresso e sostituito dal programma «Chefs Table». La novità è un Live-Cooking-Bufferet per dodici persone, che contiene degli elementi caldi e freddi.

**Potrebbe spiegarlo nei dettagli?**

Sei membri preparano sei tipi di antipasto, quattro freddi e due caldi, che vengono serviti al buffet. Un'altra sfida sarà di preparare un piatto di buffet freddo composto da pesce e crostacei.

**E com'è con il Live Cooking?**

Un piatto vegano e un piatto principale caldo con moderni contorni vengono preparati secondo due metodi di cottura e serviti davanti agli ospiti. Il dessert, preparato anch'esso in diretta, si compone di tre diversi elementi: caldo, freddo e gelato. Si aggiungono a tutto ciò tre praline e un pezzo di cioccolato. Il tutto deve essere completato in cinque ore e mezza.

**Un pronostico per Stoccarda?**

Alquanto azzardato fare oggi dei pronostici. Speriamo di ripetere i risultati ottenuti a Lussemburgo e naturalmente di fare ancora meglio.

INTERVISTA JÖRG RUPPELT

ADATTAMENTO GIUSEPPE PENNISI

## HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

CXXXIV. 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 Huwlyer (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**  
Pierina Bucher (Creative Direction)  
Luka Beluhan (Art Direction)  
Cynthia Kaufmann (Junior Art Direction)

**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

## Mitmachen und gewinnen: Profi-Bläser «hot & cold» von Kisag



**Wer vertritt die Schweizer Köche an den World Skills?**

- A) Guy Estoppey
- B) Torsten Götz
- C) Martin Amstutz

Der neue, spülmaschinenfeste Profi-Bläser aus Edelstahl ist leicht zu reinigen und für Heiss- und Kaltanwendungen geeignet. Desserts, Saucen sowie weitere Kreationen werden einfach und schnell mit frischen Zutaten und natürlichen Aromen zubereitet. Sie sind gut portionierbar und bleiben im Bläser gekühlt mehrere Tage frisch und servierbereit. Zusätzlich zum Profi-Bläser «hot & cold» mit einem Liter Fassungsvermögen werden 10 Nach-

füllkapseln mitgeliefert. Weitere Informationen zum Produkt finden Sie unter [www.kisag.ch](http://www.kisag.ch)

Einsendeschluss ist der **27. Mai 2019**.

Senden Sie Ihre Antwort an: Redaktion Hotellerie Gastronomie Zeitung, PF 3027, 6002 Luzern, oder mit einer Mail an: [wettbewerb-hgz@hotellerie-gastronomie.ch](mailto:wettbewerb-hgz@hotellerie-gastronomie.ch) Die Gewinnerin aus Ausgabe Nr. 11/19 ist Susanne Imboden, Fahrweid.

Der Preis im Wert von 159 Franken wurde gesponsert von Kisag AG, Bellach.  
[www.kisag.ch](http://www.kisag.ch)