

Alle Olympiadi con tanta ambizione

La Nazionale svizzera dei cuochi, di recente riorganizzata, si avvia alle Olympiadi dei cuochi 2020 a Stoccarda. Due dei componenti la nuova squadra confidano con quali risorse intendono afferinarsi.

5 Domande

1

Cosa l'ha spinto a far parte della squadra nazionale dei cuochi?

2

Quali risorse porta nel team?

3

Come gestisce la pressione delle competizioni?

4

Chi o cosa la ispira?

5

Secondo lei, qual è un prodotto sottovalutato e dove lo utilizza?



PIETRO LEANZA

Il 25enne lavora come Chef pâtissier e Sous-chef al Ristorante Seven di Ascona. Dapprima, aveva lavorato fra l'altro all'Hotel Castello del Sole di Ascona, all'Hotel Belvedere di Locarno e al Ristorante Boutique Hotel Tentazioni di Cavigliano.

1 Per me è un grande onore far parte della squadra nazionale svizzera dei cuochi. Già da tempo volevo partecipare ad una competizione; un'occasione importante e utile professionalmente.

2 Penso di poter portare nel team qualcosa della mia creatività, della mia positività e del mio ottimismo. Mi piace centrare gli obiettivi che io stesso mi prefiggo di raggiungere. Questa forza desidero dividerla con i colleghi della squadra, per arrivare insieme alla vittoria.

3 Non ho ancora partecipato ad un concorso di così alto livello. Poiché per me le Olympiadi sono una prima in assoluto, devo certamente lavorare su me stesso, per restare tranquillo e concentrarmi sul lavoro.

4 Sono da sempre un autodidatta e un creativo. Anche se i miei piatti si ispirano a diverse tradizioni, ambienti e culture.

5 Secondo una mia opinione, un prodotto sottovalutato è il limone e, in generale, la famiglia degli agrumi. Adoro le sue proprietà organolettiche: la freschezza e l'acidità che può dare a uno o più elementi di un piatto.



TEO CHIARAVALLOTTI

Il 40enne lavora attualmente come capo cucina al Ristorante Castelgrande di Bellinzona. Ha partecipato a numerosi concorsi vincendo, fra l'altro, il Bocuse d'Or Suisse 2012 e il Grand Prix Taittinger Suisse 2011.

1 Avevo già avuto dei contatti con il team manager Tobia Ciarulli; solo che, per ragioni di lavoro, non mi era possibile investire del tempo. Lo scorso ottobre, con il nuovo impiego, mi è più facile organizzarmi, ed allora eccomi pronto. Dopo i concorsi Taittinger e Bocuse d'Or, è cresciuta l'ambizione di continuare a migliorarmi nella nazionale svizzera alle Olympiadi dei cuochi.

2 Porto la mia esperienza in una competizione di così alto livello, così come la mia enorme passione per il mestiere di cuoco.

3 Ho la fortuna di aver potuto accumulare delle esperienze. Mi piace la sensazione di fornire prestazioni di alto livello, in situazioni di enorme pressione e stress. E' un mio sogno partecipare alle Olympiadi dei cuochi.

4 E' strano, l'ispirazione mi viene per lo più la sera, dopo un lungo e estenuante servizio serale. Se sono felice per aver soddisfatto degli ospiti, ricevo delle nuove ispirazioni.

5 Trovo che, nella selezione della carne, anche i pezzi «meno pregiati» dovrebbero essere utilizzati.

INTERVISTE ANGELA HÜPPI
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
HotellerieGastronomie Verlag
Adligenswilerstrasse 22
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)
Alessia Kennel (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



Zu gewinnen: Hotelcard – die besten Hotels mit bis zu 50%



Gewinnen Sie eine von zwei Hotelcards und übernachten Sie beliebig oft mit bis zu 50% Rabatt in mehr als 660 Top-Hotels in der Schweiz, in Deutschland, Österreich und Italien. Ob im Berghotel für Wanderlustige, im Winter-Hotspot für Sportbegeisterte oder in der Wellness-Oase für Erholungssuchende: Dank der Vielfalt an Hotelangeboten sind Ihnen bei Ihrem nächsten Ausflug keine Grenzen gesetzt. Und das Beste: Ihre Partnerin bzw. Ihr Partner kann Sie jederzeit begleiten, denn um ein Doppelzimmer zu buchen, genügt eine einzige Karte.

Nehmen Sie am Wettbewerb teil. Und so funktioniert's:

- × Laden Sie gratis unsere HG+ App auf Ihr Smartphone. Zu finden im App Store oder bei Google Play.
- × Öffnen Sie die App und scannen Sie anschliessend das Bild auf der linken Seite.
- × Auf dem Bildschirm Ihres Smartphones erscheint die Wettbewerbsfrage.
- × Beantworten Sie diese und senden Sie uns das Lösungswort per Mail zu. Bitte vergessen Sie nicht, Ihre Adresse anzugeben.

Einsendeschluss ist der **17. Juni 2019**.
Der Gewinner aus Ausgabe Nr. 14/19 ist Ueli Meier, Baar.

Der Preis im Wert von je 99 Franken wurde gesponsert von
www.hotelcard.ch