

Comunicato stampa

Olimpiadi di cucina in Germania: cinque squadre svizzere al via

Lucerna, 31 gennaio 2024 – Dal 2 al 7 febbraio 2024 le migliori squadre di arte culinaria del mondo si sfideranno alle Olimpiadi di cucina a Stoccarda, in Germania. La Svizzera schiererà complessivamente cinque squadre nella competizione. Dopo i successi strepitosi alla Culinary World Cup in Lussemburgo nel 2022, in cui le squadre svizzere hanno conquistato un totale di cinque titoli mondiali, gli svizzeri alle prossime Olimpiadi sono nuovamente tra i grandi favoriti per i titoli in tutte le categorie a squadre.

Dopo mesi di preparativi intensi, i team svizzeri sono pronti per uno dei più grandi eventi culinari al mondo – le Olimpiadi internazionali di cucina, che si svolgeranno da venerdì 2 febbraio a mercoledì 7 febbraio 2024 presso il centro fieristico di Stoccarda, in Germania. Oltre alla squadra nazionale svizzera dei cuochi e alla squadra junior della nazionale svizzera dei cuochi, parteciperanno anche il Swiss Armed Forces Culinary Team (SACT – la Nazionale svizzera dei cuochi dell'esercito) e le squadre di cucina regionale Cercle di Lucerna e Culinary Creators della Svizzera orientale. Le squadre affronteranno quattro competizioni diverse.

Squadra nazionale svizzera dei cuochi

Il fiore all'occhiello della Società svizzera dei Cuochi e attuale team campione del mondo parteciperà alla competizione delle squadre nazionali, confrontandosi con 24 team provenienti da tutto il mondo. La Nazionale svizzera dei cuochi esordirà sabato 3 febbraio con la preparazione di un menù di tre portate per 110 persone. Lunedì 5 febbraio la squadra disputerà la categoria Chef's Table. Tra le altre cose preparerà dei finger food, un vassoio da esibizione, un pasto vegano, una portata principale, un piatto da esposizione, un dessert e dei petit fours con servizio personale per un totale di dieci ospiti e due giudici.

La squadra:

- Dominik Altorfer, Ristorante Roof Garden, Zurigo
- Ivan Capo, Ristorante Weisses Rössli, Zurigo
- Matthieu Maeder, Ristorante Les Marces, Broc/FR
- Rebecca Pigoni, Sanatorio Kilchberg/ZH AG
- Michael Schneider, Ristorante Krone, Zurigo-Altstetten
- Simone Devittori, Hotel Hof Weissbad, Weissbad/AI
- Lena Humbel, Swiss Re, Zurigo
- Angela Arnold, Speck Genuss AG, Zugo
- Arnaud Dousse, Accaré Biscuiterie, Losanna

Squadra junior della nazionale svizzera dei cuochi

La selezione giovanile della Società svizzera dei Cuochi è una delle squadre junior di punta a livello mondiale e ha recentemente vinto il titolo di campione del mondo alla Culinary World Cup 2022 in Lussemburgo. Il team farà la sua prima apparizione domenica 4 febbraio nella categoria Chef's Table. Tra i compiti da svolgere ci sarà la preparazione di finger food, un piatto freddo, una portata principale e un dessert per dieci ospiti e due giudici. La squadra affronterà la sua seconda sfida martedì 6 febbraio, realizzando un menù di tre portate per 70 persone.

La squadra:

- Laura Loosli, Hotel Deltapark, Thun/BE
- Karina Fruman, congedo sabbatico
- Simon Grimbichler, congedo sabbatico
- Andreas Grossen, Ristorante Alpenblick, Adelboden/BE
- Dalila Zambelli, Ristorante Roof Garden, Zurigo
- Athina Karavouzi, Hotel Park Hyatt, Zurigo
- Nicole Lüthi, «Sven Wassmer Memories», Grand Resort Bad Ragaz/SG

Swiss Armed Forces Culinary Team (SACT – Nazionale svizzera dei cuochi dell'esercito)

La selezione dei cuochi dell'esercito svizzero è da anni tra le migliori squadre di cucina militare. Quattro anni fa il team si è classificato terzo alle Olimpiadi. I cuochi dell'esercito faranno il loro esordio lunedì 5 febbraio nella competizione Community Catering, alla quale parteciperanno complessivamente 22 squadre. Il compito sarà: cucinare come in un ristorante per il personale. I cuochi dell'esercito avranno cinque ore di tempo per preparare un pranzo vegetariano, un mini dessert e un catering per conferenze. Per la prima volta carne e pesce svolgeranno un ruolo secondario nella gara.

La squadra:

- Sascha Heimann, Centro d'istruzione della sussistenza, Caserma Thun/BE
- Simone Devittori, Hotel Hof Weissbad, Weissbad/AI
- Daniel Koetschet, Centro d'istruzione della sussistenza, Caserma Thun/BE
- Rino Zumbrunn, Ristorante Krone, Sissach/BL
- Luca Burkhard, Insel Gruppe AG, Berna
- Benjamin Anderegg, Ristorante Widder, Zurigo
- Ryan Oppliger, Ristorante Magdalena, Rickenbach/SZ

Squadra regionale Cercle des Chefs de Cuisine Lucerne (CCCL)

La squadra di Lucerna è tra i grandi favoriti nella competizione delle squadre di cucina regionale, alla quale partecipano in totale 24 team. Quattro anni fa i lucernesi si sono aggiudicati la vittoria olimpica e nel 2022 hanno conquistato il titolo mondiale. Il tema del loro tavolo di esposizione, che mostreranno martedì 6 febbraio, è «Switzerland 365». Verranno presentati piatti a base di prodotti svizzeri, ad eccezione delle creazioni di cioccolato.

La squadra:

- Alexander Limbach, «25 Hours Langstrasse», Zurigo
- Josi Pisone, Clinica Hirslanden St. Anna, Lucerna
- Tizian Mitterer, Ospedale cantonale di Zugo, Baar/ZG
- Giovanni Cucinotta, Ristorante Stadthof, Bremgarten/AG
- Lam Nguyen, Hertenstein Panorama-Restaurant, Baden/AG
- Janet Kwarteng, JK Pastry, Schlieren/ZH

Squadra regionale Culinary Creators, Svizzera orientale

Dopo una lunga assenza dai concorsi internazionali delle squadre regionali, a grande sorpresa gli svizzeri orientali hanno conquistato il terzo posto al campionato mondiale in Lussemburgo nel 2022. A Stoccarda il team punterà nuovamente ad aggiudicarsi un posto sul podio. La squadra della Svizzera orientale gareggerà domenica 4 febbraio. I piatti stagionali a base di cervo, salmone e formaggio sul loro tavolo di esposizione saranno incentrati sui temi dello swing, del ciclismo, dello sci, dell'hockey su ghiaccio e del pattinaggio artistico.

La squadra:

- Urs Koller, Chochhandwerk AG, Gossau/SG
- Manuela Dörig, Hotel Hof Weissbad, Weissbad/AI
- Milo Fuchs, Ristorante Jägerhof, San Gallo
- Aurel Manser, Hotel Appenzell, Appenzell/AI
- Jasmin Thalmann, Hotel Hof Weissbad, Weissbad/AI
- Roman Wohler, Hotel Weisses Kreuz, Lyss/BE
- Larissa Hunziker, Ristorante Iheimisch, Sursee/LU

Foto:

Le foto delle singole squadre possono essere scaricate al seguente link:

<http://www.hotelgastrounion.ch/de/hgu/media/aktuelle-bilder-fuer-medienpartner/>

Nome utente: media / Password: media

UNITI PER PROFESSIONI UNICHE.



Contatto media Hotel & Gastro Union

Jörg Ruppelt
Head of Communications
Tel. 041 418 24 57
joerg.ruppelt@hotellerie-gastronomie.ch

Su Hotel & Gastro Union

Hotel & Gastro Union è l'organizzazione degli impiegati del settore alberghiero e della ristorazione svizzero e della panetteria-pasticceria-confetteria. Essa si impegna attivamente nel networking professionale, nella formazione di base e continua e nella sicurezza sociale. Il suo obiettivo primario è quello di promuovere il valore delle professioni gastro-alberghiere. Hotel & Gastro Union conta quasi 20'000 soci e riunisce cinque società professionali, tra cui: la Società svizzera dei Cuochi e le Società professionali di Servizio · Ristorazione, Alberghiera & Economia domestica, Hotel Administration & Management e Panetteria & Confetteria. Ne fa inoltre parte l'editore Hotellerie Gastronomie Verlag con il giornale settimanale, le riviste specializzate, nonché il portale del lavoro gastrojob.ch e l'app gastrojob.