

*Comunicato stampa*

## Una vittoria olimpica e due posti sul podio per la Svizzera!

Lucerna, 7 febbraio 2024 – **Squadre di cuochi svizzeri di successo alle Olimpiadi di cucina di Stoccarda: il team dei cuochi dell'esercito si aggiudica la vittoria olimpica nella categoria Community Catering. La Nazionale svizzera conquista il secondo posto nella competizione tra squadre nazionali, mentre il team di Lucerna si classifica terzo tra le squadre regionali.**

Negli ultimi 5 giorni, a Stoccarda 1200 cuoche e cuochi provenienti da 55 nazioni hanno cucinato per la gloria e l'onore. L'occasione è stata il concorso internazionale delle Olimpiadi di cucina, che si svolge ogni quattro anni ed è uno dei più grandi eventi culinari al mondo. La Società svizzera dei Cuochi ha fatto gareggiare un totale di cinque squadre per quattro competizioni diverse.

### **L'esercito svizzero è il migliore al mondo – in cucina!**

Lo Swiss Armed Forces Culinary Team (SACT) ha ottenuto il successo più grande. La squadra del coach Sascha Heimann si è aggiudicata la vittoria olimpica nella categoria Community & Military Teams con 22 partecipanti. Il secondo posto è stato conquistato dal team Compass Group Finland e il terzo dalla squadra Norway Community Catering. Il compito delle squadre in questa competizione era quello di cucinare come in un ristorante per il personale. In cinque ore hanno dovuto preparare un menù per 120 persone con carne e pesce come contorno.

### **Argento per la Nazionale svizzera e terzo posto per il Cercle di Lucerna**

Nella gara tra nazionali con 24 squadre partecipanti, la Nazionale svizzera dei cuochi ha mancato di poco la vittoria olimpica e ha dovuto inchinarsi alla Finlandia. Il terzo posto è andato all'Islanda. Dopo la sorpresa per il titolo mondiale nel 2022 in Lussemburgo, la selezione svizzera ha nuovamente confermato di essere una delle migliori squadre nazionali in cucina. Nella competizione tra team regionali, a cui hanno partecipato 24 squadre, il Cercle des Chefs de Cuisine Lucerne CCCL è riuscito a conquistare il terzo posto. La vittoria olimpica in questa categoria è andata al Pais World Culinary Team della Corea del Sud e il secondo posto è stato vinto da Skåne Kulinar dalla Svezia.

Le posizioni della squadra Junior della Nazionale svizzera dei cuochi e del team regionale Swiss Culinary Creators della Svizzera orientale sono ancora aperte. L'associazione dei cuochi tedeschi (Verband Deutscher Köche) pubblicherà le classifiche generali sul suo sito web nella giornata di giovedì.

<https://www.olympiade-der-koeche.com/en/ika-2024/medal-table/>

### **Squadra nazionale svizzera dei cuochi**

- Dominik Altorfer di Schlieren/ZH, Ristorante Roof Garden, Zurigo
- Ivan Capo di Volketswil/ZH, Ristorante Weisses Rössli, Zurigo
- Matthieu Maeder di Echarlens/FR, Ristorante Les Marces, Broc/FR
- Rebecca Pigoni di Eggliswil/AG, Sanatorio Kilchberg/ZH AG
- Michael Schneider di Zurigo, Ristorante Krone, Zurigo-Altstetten
- Simone Devittori di Aquila/TI, Hotel Hof Weissbad, Weissbad/AI
- Lena Humbel di Unterlunkhofen/AG, Swiss Re, Zurigo
- Angela Arnold di Küssnacht am Rigi/SZ, Speck Genuss AG, Zugo
- Arnaud Dousse di Nyon/VD, Accaré Biscuiterie, Losanna

### **Squadra Junior della nazionale svizzera dei cuochi**

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

### **Swiss Armed Forces Culinary Team (SACT – cuochi dell'esercito svizzero)**

- Sascha Heimann, Centro d'istruzione della sussistenza, Caserma Thun/BE
- Jan Schmid, 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)**

- 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

### **Foto:**

Le foto possono essere scaricate al seguente link:

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

Nome utente: media / Password: media

Didascalie:

- **Cerimonia di premiazione 0065:** Cercle des Chefs de Cuisine Lucerne.
- **Cerimonia di premiazione 0070:** La Nazionale svizzera dei cuochi è vicecampione olimpico.
- **Cerimonia di premiazione 0067:** I cuochi dell'esercito svizzero sono campioni olimpici.

### **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.