

Comunicato stampa

I sei finalisti della Swiss Culinary Cup 2021!

Lucerna, 05 luglio 2021 – **il 4 ottobre 2021 a Baden si cucinerà per la vittoria. Il motto di quest'anno è "Roots."**

La Swiss Culinary Cup è uno dei più prestigiosi concorsi culinari della Svizzera e da oltre 20 anni viene organizzata dalla Società Svizzera dei Cuochi. Essa fornisce il palcoscenico ideale per i cuochi che vogliono mettere alla prova il loro talento.

Una giuria di specialisti di alta qualità, conferisce prestigio al concorso e valorizza il lavoro dei finalisti. Il vincitore o la vincitrice sarà il nuovo personaggio di cartello della Società Svizzera dei Cuochi. I seguenti sei candidati applicheranno le direttive del tema "Roots" cucinando, in 2 ore e 45 minuti per quattro persone, un amuse bouche, un piatto principale e un dessert.

		
Patrick Adam sostituto Capo cucina Clenia Schössli AG, Oetwil am See	Dominik Altorfer Capo cucina Schälli Leuen AG, Landgasthof Leuen, Uitikon	Christian Bosco Sous Chef Osteria Enoteca Cuntitt, Castel San Pietro
		
Till Keller Commis de cuisine Restaurant mille sens, Bern	Nathalie Hänni-Stupf Capa cucina Senevita Burgdorf	David Richards Sous Chef Schloss Schadau, Thun

I finalisti



d.s.a.d Patrick Adam, Nathalie Hänni-Stupf, David Richards, Dominik Altorfer, Christian Bosco, Till Keller

La finale

La finale avrà luogo mercoledì 4 ottobre 2021, presso la Scuola professionale di Baden. In seguito si svolgerà la cerimonia di premiazione nella Trafohalle di Baden.

Immagini ufficiali dei finalisti della Swiss Culinary Cup 2021

Download: <https://www.hotelgastrounion.ch/de/hgu/media/aktuelle-bilder-fuer-mediapartner/> Nome utente: media / Password: media

Ulteriori informazioni

Noemi Stalder
Responsabile progetto Swiss Culinary Cup
041 418 22 64
noemi.stalder@hotelgastounion.ch

Roger Lütolf
Portavoce stampa
041 418 22 44 / 078 752 77 59
roger.luetolf@hotelgastrounion.ch



Hotel & Gastro Union con la Società svizzera dei cuochi

Hotel & Gastro Union è l'organizzazione professionale per i dipendenti del settore alberghiero e ristorazione in Svizzera e dell'associazione del personale della panetteria e pasticceria. Sostiene attivamente networking-formazione-sicurezza. Il suo obiettivo primario è quello di promuovere l'importanza delle sue professioni. L'organizzazione, con i suoi quasi 22'000 soci, è composta da cinque Società professionali nazionali, la casa editrice Hotellerie Gastronomie, la Scuola Alberghiera di Lucerna (SHL) e l'Art Deco Hotel Montana a Lucerna. Hotel & Gastro Union è l'organizzazione promotrice di Hotel & Gastro formazione, istituto paritetico di formazione professionale nel settore alberghiero. Esther Lüscher presidente, Urs Masshard direttore generale.