

Comunicato stampa

Le squadre nazionali della Società Svizzera dei Cuochi per l'Olimpiade 2020

Lucerna, 20 febbraio 2019 – **Si ricostituiscono le squadre nazionali della Società Svizzera dei Cuochi per rinverdire i successi del campionato mondiale in Lussemburgo.**

Famosi esercizi della gastronomia da tutta la Svizzera supportano le due squadre nazionali dei cuochi con i loro capocuochi, secondi chef, capipartita e aiuto cuochi.

Le località in cui i membri dei due team lavorano sono una chiara dimostrazione che all'interno delle due nazionali non esistono confini linguistici. Nella nazionale junior due partecipanti provengono dalla Svizzera occidentale, nella nazionale maggiore due dal Ticino.

Le squadre sono accompagnate dal team manager Tobia Ciarulli e dai coach Thomas Kuster e Bruno Keist, tutti e tre con grande esperienza nelle competizioni.

La Squadra Junior della Nazionale Svizzera dei Cuochi

Name	Arbeitgeber	Position
Ann-Sophie Bernhard	AarReha Schinznach, Schinznach Bad	al terzo anno di apprendistato
Tim Hoffmann	Park Hotel Vitznau, Vitznau	Commis de cuisine
Normand Jubin	Hôtel de Ville, Crissier	Pâtissier
Marco Kölbener	Hof Weissbad AG, Weissbad	Commis de cuisine
Bettina Marti	Hotel Restaurant Kerenzerberg, Filzbach	Commis de cuisine
Eliott Neuhaus	Arbeitgeberwechsel	
Dominik Roider	Restaurant 1904 by Lagonda Design, Zürich	Chef de Partie
Jan Schmid	Hof Weissbad AG, Weissbad	Commis de cuisine

La squadra nazionale svizzera dei cuochi

Name	Arbeitgeber	Position
Teo Chiaravalloti	Ristorante Castelgrande-Grotto San Michele, Bellinzona	Chef di cucina
Guy Estoppey	K 2 Swiss Reinsurance Company Ltd, Zürich	Chef de Partie
Frederik Jud	Spital Linth, Uznach	Sous Chef
Pietro Leanza	Ristorante Seven, Ascona	Chef Pâtissier/Sous Chef
Laura Niemi	Park Hyatt Zürich, Zürich	Chef de Partie
Christian Oliveira	Restaurant Bay, Bern	Sous Chef
Niklas Schneider	Hotel Restaurant Löwen, Dielsdorf	Sous Chef
Michael Schneider	Restaurant Krone, Zürich	Chef di cucina
Jordan Thompson	Restaurant 1904 by Lagonda Design, Zürich	Sous Chef
Andrea Werth	SSTH Swiss School of Tourism and Hospitality, Passugg	formazione

Immagini ufficiali e didascalie:

La squadra nazionale svizzera dei cuochi



d.s.a.d. Teo Chiaravalloti, Niklas Schneider, Michael Schneider, Laura Niemi, Guy Estoppey, Christian Oliveira, Pietro Leanza, Jordan Thompson, Andrea Werth, Frederik Jud

La Squadra **Junior** della Nazionale Svizzera dei Cuochi



d.s.a.d. Bettina Marti, Marco Kölbener, Normand Jubin, Dominik Roider, Elliott Neuhaus, Tim Hoffmann, Ann-Sophie Bernhard, Jan Schmid

Il team management



Tobia Ciarulli
Teammanager



Bruno Keist
Coach



Thomas Kuster
Coach

Ulteriori informazioni sul team: www.swissculinarynationalteams.ch

Fotografie ufficiali:

Download all'indirizzo: <https://www.hotelgastrounion.ch/it/hgu/media/>

Utente: media / Password: media

Per maggiori informazioni:

Reto Walther
Direttore della Società Svizzera dei Cuochi
041 418 22 45
reto.walther@hotelgastrounion.ch

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

La Nazionale Svizzera dei Cuochi

Sia la Nazionale Svizzera che la Nazionale Svizzera Junior dei Cuochi sono state fondate dalla Società Svizzera dei Cuochi. Il loro compito è promuovere la gastronomia svizzera. A livello internazionale sono tra le migliori squadre culinarie del mondo. Le Olimpiadi Culinarie e i Campionati Mondiali di Cucina, che si svolgono ogni quattro anni, sono eventi molto prestigiosi e sono stati vinti più volte da entrambe le squadre. A differenza di altre nazionali, tutti i componenti delle due squadre lavorano nel settore della gastronomia e mettono a disposizione il loro tempo libero. Persone note come Daniel Bumann, Rolf Mürner oppure Ivo Adam hanno iniziato la loro carriera nelle squadre nazionali.

Hotel & Gastro Union e la Società Svizzera dei Cuochi

Hotel & Gastro Union è la più grande organizzazione professionale per il settore alberghiero e di tutta la gastronomia. Hotel & Gastro Union si impegna a promuovere attivamente networking-formazione-sicurezza. L'organizzazione, con i suoi circa 22'000 affiliati è composta da cinque associazioni professionali, compresa la Società Svizzera dei Cuochi, la casa editrice Hotellerie Gastronomie, la Scuola Alberghiera di Lucerna (SHL) e l'Art-Deco- Hotels Montana a Lucerna. Hotel & Gastro Union è socio fondatore di Hotel & Gastro formation, istituzione che si impegna a favore della formazione e della formazione continua nel settore alberghiero e della ristorazione. Presidente Nazionale Esther Lüscher e Direttore Generale Urs Masshardt.