

# La pressione del tempo si farà sentire

Alle prossime Olimpiadi di cucina a Stoccarda non ci sarà alcun programma di arte culinaria. Questo sarà sostituito dallo «Chef's Table». Il team manager Tobia Ciarulli accoglie con favore questo cambiamento.

HGZ: **Tobia Ciarulli, perché il programma di arte culinaria è stato sostituito dallo «Chef's Table»?**

TOBIA CIARULLI: Lo spreco alimentare è da anni argomento di discussione nel nostro settore. Ciò ha spinto anche la World Association of Chefs' Societies (Associazione mondiale delle società di cuochi) ad agire con maggiore sensibilità. Poiché ciò che veniva esposto nel programma di arte culinaria non era commestibile, le varie preparazioni venivano gettate via alla fine, causando inutili sprechi di cibo.



Il team manager Tobia Ciarulli collabora con la Nazionale Svizzera dei Cuochi per le ultime preparazioni per le Olimpiadi culinarie.

**Che cambiamento porterà lo «Chef's Table» per i visitatori?** I visitatori potranno osservare dal vivo i cuochi all'opera, che personalmente trovo molto più interes-

sante rispetto agli anni precedenti. Inoltre, dieci persone potranno acquistare il menu di cinque portate ed avere la possibilità di gustare le diverse preparazioni delle varie squadre nazionali.

**Cosa significa concretamente questo cambiamento per la squadra?**

Mentre in passato l'aspetto visivo era in primo piano e i tempi di preparazione erano illimitati, con l'attuale programma la priorità verrà data al gusto. Esso verrà infatti valutato con il 50% dei punti a disposizione.

**Quali altre sfide porta con sé lo «Chef's Table»?**

Da un lato c'è la pressione del tempo, poiché tutti i preparativi dovranno essere completati in sole cinque ore. Dall'altro rimane la sfida di riuscire a suddividersi i lavori in maniera ottimale e produttiva.

**Quanto è soddisfatto dello stato attuale dei preparativi della squadra?**

Considerando che la squadra avrà avuto a disposizione solo undici mesi dall'inizio degli allenamenti alle Olimpiadi culinarie per il programma Ristorante delle Nazioni e lo «Chef's Table», sono molto soddisfatto del livello raggiunto finora. Nelle prossime settimane lavoreremo per perfezionare e raffinare le diverse componenti.

**Quale sarà il tema del nuovo «Chef's Table»?**

Di nuovo, ci sarà un live-cooking-buffet per dodici persone che comprendono elementi freddi e caldi. Inizialmente saranno serviti sei tipi differenti di finger food, quattro freddi e due caldi,



Il membro del team Pietro Leanza che prepara il dessert.

ZVG

che verranno poggiati al centro del tavolo. In seguito sarà presentato e servito un piatto festivo freddo a base di pesci e crostacei. Seguiranno un piatto vegano e un piatto principale caldo accompagnati da contorni moderni. Questi verranno preparati e serviti davanti agli ospiti. Anche il dessert verrà preparato dal vivo e comprenderà tre componenti principali (caldo, freddo e gelato) oltre a tre tipi differenti di cioccolato. Per finire in bellezza, ogni team nazionale dovrà presentare una scultura in cioccolato. La no-

stra filosofia culinaria sarà principalmente Swissness. Ritengo che tutte le influenze multiculturali del nostro paese possono arricchire notevolmente la nostra esperienza culinaria. Per questo giocheranno un ruolo importante.

INTERVIEW ANGELA HÜPPI  
ADATTAMENTO SELENA BRUSORIO

La squadra nazionale svizzera di cucina sarà in opera per la preparazione dello «Chef's Table» il giorno 17 febbraio 2020 dalle 15.00 alle 20.00 alle Olimpiadi culinarie di Stoccarda.

## HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

CXXXV. 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 27  
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 Huwyler (Kundendienst Anzeigen,  
Adressverwaltung)  
Esther Kurmann (Produktion Anzeigen)

### REDAKTION

Patrick Claudet (pcl)  
Andrea Decker (ade)  
Riccarda Frei (rif)  
Angela Hüppi (ahü)  
Desirée Klarer (dkl)  
Ruth Marending (rma)  
Sarah Sidler (ssi)  
Gabriel Tinguely (gab)

### ONLINE-REDAKTION

Andrea Decker (ade/Leitung)  
Desirée Klarer (dkl)  
Alessia Kennel (Content Manager)

### REDAKTIONELLE MITARBEIT

Mulan Duss (Hotel & Gastro Union)  
Selena Brusorio (seb/Pagina italiana)

### GESTALTUNG

Pierina Bucher (Creative Direction)  
Luka Beluhan (Art Direction)  
Cynthia Kaufmann (Junior Art Direction)

### GESTALTERISCHE MITARBEIT

Fotografie  
Christoph Läser  
Claudia Link  
Filipa Peixeiro

### KORREKTORAT

Antje Giovannini (HGU)

### 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

## Mitmachen und gewinnen: den neuen Solis Swiss Luxury Haartrockner



**In welcher Stadt liegt Kilometer Null des Schweizer Eisenbahnnetzes?**

A) Olten B) Chiasso A) Basel

Seit 1933 forscht das Schweizer Traditionsunternehmen Solis im Bereich technologisch hochstehender Haartrockner und entwickelt, testet, gestaltet und produziert qualitativ hochwertige Geräte. Funktionalität, Design und Beständigkeit haben dabei höchste Priorität. Die Vision, die Kunden mit den neuesten Styling Tools zu begeistern, war der zentrale Ansporn, den «Solis Swiss Luxury» zu entwickeln. Entstanden ist ein Haartrockner für alle Haartypen,

der das Haar schonend stylt und das Haaretrocknen zu einem Erlebnis macht.

Einsendeschluss ist der **3. Feb. 2020**. Senden Sie Ihre Antwort an: Redaktion Hotellerie Gastronomie Zeitung, PF 3027, 6002 Luzern, oder mit einer Mail an: wettbewerb-hgz@hotellerie-gastronomie.ch Der Gewinner aus Ausgabe Nr. 34/19 ist Hugo Hofstetter, Kriens.

Der Preis im Wert von 249 Franken wurde gesponsert von [www.solis.ch](http://www.solis.ch)