



La Nazionale Svizzera dei Cuochi insieme agli sponsor che l'accompagnano davanti al centro espositivo di Stoccarda.

ZVG

«Siamo molto orgogliosi dei nostri team»

Per gli sponsor è chiaro: le Olimpiadi culinarie sono state un vero successo. Il dessert della Squadra Nazionale Svizzera dei Cuochi ha decisamente lasciato il segno.

Sono passati circa due mesi da quando le Squadre Nazionali Svizzere dei Cuochi sono tornate dalle Olimpiadi culinarie di Stoccarda. Queste hanno avuto luogo dal 14 al 19 febbraio 2020. Si sono sfidati all'incirca 2800 cuochi provenienti da oltre 50 paesi. La Società Svizzera dei Cuochi (sse) ha portato con sé due team alle olimpiadi: la Nazionale Svizzera dei Cuochi, vincitrice di una me-

daglia d'oro per le sue tre portate per 110 persone e di una medaglia d'argento nel programma «Chef's Table», e la Nazionale Svizzera dei Cuochi Junior, vincitrice della medaglia d'oro per il programma «IKA Buffet per 12 persone» e per le tre portate per 60 persone. Nella classifica complessiva la Nazionale Svizzera dei Cuochi ha ottenuto il settimo posto. La Nazionale Svizzera dei Cuochi Junior è invece riuscita a salire sul podio con il terzo posto, dietro la Svezia e la Norvegia, conquistando la medaglia di bronzo.

Le squadre avrebbero voluto rivivere l'evento a fine marzo insieme agli sponsor e celebrare ancora una volta i loro successi. A causa della situazione straordinaria dettata dal coronavirus, questo evento ha dovuto essere annullato, così come molti altri. Per questo motivo alcuni degli sponsor che hanno seguito la competizione di persona, ripensano all'e-

vento e raccontano come hanno vissuto le Olimpiadi di Stoccarda dal loro punto di vista.

«Dei fuoriclasse»

Stefan Wittwer, Food Service Manager di Mars Svizzera, è impressionato dall'enorme performance delle squadre: «Quello che hanno eseguito nel corso delle ore a disposizione è stato incredibile, prestazioni di alto livello in assoluto.» Anche il menu caldo della Squadra Nazionale dei Cuochi, che gli sponsor hanno potuto assaggiare, è stato convincente. In particolare il dessert con torta di albicocche e mandorle, sorbetto yuzu e macaron al caramello salato. Manuela Saltori, responsabile PR & Live Communications di Electrolux Professional, dice: «Normalmente non mangio il dolce. ...ma quello era semplicemente straordinario». Pierre-Alain Favre, direttore degli eventi

per i clienti di Saviva, è d'accordo: «Il dessert della Squadra Nazionale Svizzera dei Cuochi squadra è stato perfetto».

Per la prima volta le Olimpiadi culinarie si sono svolte nell'ambito di Intergastra a Stoccarda. Le dimensioni erano impressionanti. «Quello che è stato assemblato lì è impressionante», dice Urs Züttel, responsabile delle vendite di Hero Gastronomie. E per Stefan Wittwer è anche chiaro: «L'accessibilità è ottimale, e inoltre le Olimpiadi e Intergastra si completano perfettamente». Anche Pierre-Alain Favre, che segue il concorso da 40 anni, trova parole di elogio: «La cerimonia di apertura è stata molto emozionante. Purtroppo, nel corso degli anni ho assistito anche ad alcune cerimonie piuttosto noiose con lunghi discorsi – questa volta erano le squadre stesse ad essere in primo piano». Urs Züttel elogia l'impegno dell'associazione «Verband der Köche Deutschlands», che ha organizzato le Olimpiadi: «Si poteva sentire come la professione di chef viene vissuta e celebrata con passione in Germania. Questo ci farebbe bene anche in Svizzera – purtroppo l'immagine pubblica di questa grande professione non è ancora così prestigiosa qui».

Alla fine, le Squadre Nazionali Svizzere sono state premiate con il terzo e il settimo posto. Sono risultati di cui essere orgogliosi, soprattutto se si considerano le condizioni degli altri concorrenti. «Per arrivare in cima, potrebbe essere necessario un sistema ancora più professionale come quello scandinavo. I politici dovrebbero impegnarsi maggiormente nella promozione del nostro Paese nel settore del turismo», afferma Urs Züttel. Per Manuela Saltori è chiaro: «Le squadre hanno dato tutto – sono molto orgogliosa di loro». Proprio come Pierre-Alain Favre: «Chi vince una gara dipende da molti fattori. L'importante è stato che i team abbiano lavorato come una squadra e abbiano mostrato un alto livello di prestazione».

ANGELA HÜPPI

ADATTAMENTO SELENA BRUSORIO

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

Hotellerie Gastronomie 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 Huwlyer (Kundendienst Anzeigen, Adressverwaltung)
Esther Kurmann (Produktion Anzeigen)

REDAKTION

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

ONLINE-REDAKTION

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

REDAKTIONELLE MITARBEIT

Selena Brusorio (seb/Pagina italiana)
Thomas Winterberg (wth/HGU)

GESTALTUNG

Pierina Bucher (Creative Direction)
Luka Beluhan (Art Direction)

GESTALTERISCHE MITARBEIT

Fotografie
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: Möbelgutschein von Beliani



Der Preis im Wert von 100 Franken wurde gesponsert von www.beliani.ch

Welche Bakterien tummeln sich in Wasserleitungen und können beim Menschen Lungenentzündung auslösen?

A) Regionellen B) Legionellen A) Megionellen

Beliani steht für einzigartiges Design und hochwertige Qualität. Das Unternehmen bietet über 100 000 Möbel und Accessoires bis zu 70 Prozent günstiger an. Zudem profitieren die Kunden von Gratis- und Rückversand, 365 Tagen Rückgaberecht und bis zu fünf Jahre Garantie. Vom zeitlosen Stück für ein traditionelles Abendessen bis zum zeitgemässen Artikel für ein trendiges Wohnzimmer, Beliani liefert in 19 Länder in Europa und Nordamerika und verfügt über ein breites Sortiment an In-

und Outdoor-Möbeln. Mit seinen Schweizer Wurzeln steht Beliani zudem für Zuverlässigkeit und hohe Qualität, auf die man vertrauen kann.

Einsendeschluss ist der **25. Mai 2020**. Senden Sie Ihre Antwort an: Redaktion Hotellerie Gastronomie Zeitung, PF 3027, 6002 Luzern, oder mit einer Mail an: wettbewerb-hgz@hotellerie-gastronomie.ch