

Comunicato stampa

La Squadra Junior della Nazionale Svizzera dei Cuochi si aggiudica il 3° posto della Classifica generale alle Olimpiadi di cucina

Lucerna, 21 febbraio 2020-Dal 15 e fino al 19 febbraio, 2800 cuochi provenienti da oltre 50 paesi hanno partecipato alle Olimpiadi di cucina a Stoccarda. La Svizzera ha vinto sei medaglie d'oro e due d'argento. La squadra regionale di Lucerna si è aggiudicata il titolo olimpico della categoria regionale.

Le Olimpiadi di cucina si svolgono ogni quattro anni. Oltre ai campionati mondiali di cucina, le Olimpiadi sono il più grande e importante evento culinario del mondo. L'Associazione dei cuochi svizzera skv ha inviato due squadre alle Olimpiadi: La squadra nazionale svizzera dei cuochi, che ha vinto una medaglia d'oro per il suo menu di tre portate per 110 persone e una medaglia d'argento nella disciplina "Chef's Table". La squadra nazionale svizzera di cuochi juniores ha vinto l'oro al programma "Buffet IKA" e l'oro nella disciplina di tre portate per 60 persone.

Con il settimo posto della classifica generale, la squadra nazionale svizzera dei cuochi ha raggiunto un ottimo risultato. Gli juniores sono saliti sul podio nella classifica generale e hanno conquistato il bronzo olimpico con il terzo posto dietro la Svezia e Norvegia.

Tobia Ciarulli, il team manager delle due squadre Nazionali Svizzere dei Cuochi, è molto soddisfatto: Le due squadre hanno dato tutto e sono estremamente orgoglioso della loro prestazione. Chi vince le medaglie d'oro nei due programmi, è un candidato alla vittoria assoluta, cioè alla vittoria olimpica.

Oltre alle squadre nazionali, alle Olimpiadi hanno partecipato anche altre squadre regionali svizzere. Sia il Cercle des Chefs de Cuisine Lucerne (CCCL) che il Cercle des Chefs de Cuisine Berne (CCCB) hanno ottenuto la medaglia d'oro nella categoria Squadre regionali. Il team lucernese, si è aggiudicato il titolo olimpico nella classifica a punti delle squadre regionali.

La Svizzera ha la migliore squadra di cucina militare del mondo. In occasione della piccola cerimonia di premiazione, di Swiss Armed Forces Culinary Team (SACT) è stata scelta dalla giuria come migliore squadra nazionale di cucina militare. Tuttavia, in questa categoria non viene assegnato alcun titolo olimpico. SACT ha potuto partecipare nella categoria della Ristorazione Collettiva, dove ha ottenuto un ottimo terzo posto. La squadra svizzera del "Trofeo SVG Team" si aggiudica la medaglia d'argento contribuendo al bottino delle medaglie vinte dalla Svizzera nei Giochi Olimpici.

La classifica di tutte le squadre: [Link](#)

La strada per la vittoria olimpica, ecco come funziona: [Link](#)

La classifica delle squadre svizzere

La Nazionale Svizzera dei Cuochi	Settimo posto assoluto nella categoria squadre nazionali di cucina
La Squadra Junior della Nazionale Svizzera dei Cuochi	Terzo posto nella categoria squadre nazionali juniores
Swiss Armed Forces Culinary Team	Gold in der Kategorie Military Teams (hier wird kein Olympiatitel vergeben.
Swiss Armed Forces Culinary Team	Terzo posto nella categoria Community Catering
SWISS SVG-TROPHY Team	Medaglia d'argento nel programma Community Catering
Cercle des Chefs de Cuisine Lucerne (CCCL) Ausstellungsteam	Campione olimpico nella categoria squadra regionale
Cercle des Chefs de Cuisine Berne (CCCB) Culinary Art Team	Medaglia d'oro per il programma delle squadre regionali

La Squadra Junior della Nazionale Svizzera dei Cuochi

Name	Arbeitgeber	Position
Karina Fruman	Marzer Restaurant, Bern	Junior Sous chef
Tim Hoffmann	Bürgenstock Hotels & Resort, Lucerna	Demi-Chef de Partie
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	Le Duo créatif, Pâtisserie fine, la Tour-de-Peilz	Pâtissier
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 Wein & Sein, 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	Restaurant 7132 Silver, Vals	Chef de Partie Patisserie

Immagini ufficiali e didascalie:

La Squadra Nazionale Svizzera dei Cuochi



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

Programmi di concorso

- Hot-Kitchen, menù a tre portate per 110 persone.
- Chef's Table, sette diversi menù per dodici persone; dalle salse ai piatti freddi e caldi ai petits fours. Questi vengono preparati e serviti davanti agli ospiti. Una delle portate sarà completamente vegana. Sarà esposto un pezzo di cioccolato

Fotografie ufficiali:

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

Utente: media / Password: media

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



d.s.a.d. Tobia Ciarulli, Bruno Keist, Tim Hoffmann, Bettina Marti, Marco Kölbener, Eliott Neuhaus, Dominik Roeder, Karina Fruman, Jan Schmid, Normand Jubin, Thomas Kuster

Programmi di concorso

- Hot-Kitchen, un menu di tre portate per 60 persone.
- IKA Buffet, un buffet per dodici persone. Incluso: finger food freddo e caldo, un secondo piatto caldo, frutti di mare, selvaggina e dolci.

Fotografie ufficiali:

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

Utente: media / Password: media

Il team management



Tobia Ciarulli
Teammanager



Bruno Keist
Coach



Thomas Kuster
Coach

Ulteriori informazioni sul team: www.swissculinarynationalteams.ch

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

La Nazionale Svizzera dei Cuochi e la Nazionale Svizzera Junior dei Cuochi sono guidate dalla Società Svizzera dei Cuochi. Il loro compito è quello di presentare l'arte della cucina a livello nazionale e internazionale. I membri del team vengono reclutati in tutta la Svizzera. Oltre al loro lavoro in azienda, dedicano tutto il loro tempo libero, anima e cuore al servizio delle Squadre Nazionali Svizzere dei Cuochi. Entrambe le squadre hanno vinto più volte il Campionato del Mondo in Lussemburgo e le Olimpiadi culinarie in Germania.

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.