

Al via la Swiss Culinary Cup 2018



Immagini dell'ultima finale che Thomas Bissegger (a sinistra) si è aggiudicata. Per ben la terza volta, dopo le edizioni del 2009 e del 2010! CHRISTOPH LÄSER

«Cucina in evoluzione» è il motto della competizione della Società svizzera dei cuochi. Ci si può iscrivere ancora fino al 23 aprile.

Via dalla cucina di ogni giorno e vai col divertimento della gara! La Swiss Culinary Cup è da molti anni fra i più esigenti e i più prestigiosi concorsi di cucina. Organizzata dalla Società svizzera dei cuochi, offre ai talenti una perfetta piattaforma per misurarsi con colleghe e colleghi di professione e di farsi notare nel settore. Alcuni fra i cuochi e le cuoche più noti della Svizzera hanno iniziato la loro carriera professionale, a li-

vello nazionale e internazionale, con la partecipazione alla Swiss Culinary Cup. Come Manfred Roth, Stefan Beer, Rolf Fuchs, Ale Mordasini, Stefanie Siegenthaler e Thomas Bissegger. Il motto di quest'anno è «Cucina in evoluzione». Sono richieste idee di cucina da far pervenire in forma scritta. In caso di nomina per la finale d'autunno, occorre convincere la giuria nella cucina pratica. Sono queste le informazioni più importanti per la Swiss Culinary Cup 2018:

- × Chi può partecipare? Cuochi/ Cuoche con formazione e impiegati di cucina oppure persone attive nella gastronomia in Svizzera o all'estero.
- × Cosa è richiesto? Prima di tutto un dossier in cui sono descritti due piatti principali sul tema «Cucina in evoluzione». Il piatto numero uno dovrebbe mettere

in scena una propria specialità svizzera. Nel numero due si chiede una portata principale latte-ovo-vegetariana, in cui per una volta è la verdura ad avere un ruolo di primo piano. Importante: non sono richieste ricette e calcoli. Dettagli sul lavoro scritto e il formulario d'iscrizione si trovano al sito www.swissculinarycup.ch.

- × Quando scade il termine d'iscrizione? Il 23 aprile 2018 (fa fede il timbro postale).
- × Quando la giuria comunicherà i nomi dei sei finalisti? Nel corso del mese di maggio, a tutti quelli che avranno inviato il dossier sarà comunicato per iscritto l'ammissione o meno alla fase finale.
- × Dove e quando si svolge la finale? Il 26 settembre 2018, nella cucina della scuola professionale di Baden.

Successivamente, tutti i partecipanti e i loro sostenitori sono invitati alla premiazione alla Trafohalle a Baden.

- × Cosa si vince? Al vincitore vanno 4000 franchi; 2000 franchi al secondo piazzato e 1500 franchi al terzo. La giuria può inoltre assegnare un premio speciale per un particolare piatto. Fra tutti quelli che spediscono un dossier sarà sorteggiato un prestigioso coltello della ditta Ceco.
- × Chi dà dei consigli per la preparazione? I soci della Società svizzera dei cuochi hanno la possibilità di avere un parere sul loro dossier da parte di un esperto di arte culinaria. Molto semplicemente, basta inviare il dossier per e-mail a scc@kochverband.ch

JÖRG RUPPELT
ADATTAMENTO GIUSEPPE PENNISI

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

CXXXIII. 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
Jörg Greder (Verkaufsleiter)
Josef Wolf (Mediaberater)
Iris Fischer (Buchhaltung)
Karin Huwyler (Kundendienst Anzeigen)
Esther Kurmann (Produktion Anzeigen)
Susanne Tobler Bachofner (Adressverwaltung)

REDAKTION
Patrick Claudet (pcl)
Benny Epstein (eps)
Riccarda Frei (rif)
Angela Hüppi (ahü)
Ruth Marending (rma)
Anna Shemyakova (she)
Sarah Sidler (ssi)
Gabriel Tinguely (gab)

ONLINE-REDAKTION
Benny Epstein (eps/Leitung)
Anna Shemyakova (she)

REDAKTIONELLE MITARBEIT
Vlora Gashi Krasniqi (Hotel & Gastro Union)
Giuseppe Pennisi (Pagina italiana)

GESTALTUNG
Solange Ehrler (Creative Direction)
Luka Beluhan (Art Direction)
Pierina Bucher (Polygrafin)

GESTALTERISCHE MITARBEIT
Fotografie
Priska Ketterer
Christoph Läser
Claudia Link
Filipa Peixeiro

ÜBERSETZUNG
Bertrand Denzler

KORREKTORAT
Antje Giovannini (HGU)
Peter Voser (Ringier Print)
Verena Schaffner (Ringier Print)

DRUCK
Ringier Print Adligenswil AG,
CH-6043 Adligenswil/LU

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 28'073 und ihren ausgewiesenen Mehrfachlesern erreicht die Zeitung in der ganzen Schweiz wöchentlich über 125'000 Fachpersonen aus dem Gastgewerbe und seinen artverwandten Branchen. Die Druckauflage variiert je nach Woche und aufgrund eines zielgruppenorientierten Zielversandes zwischen 25'700 (Basisauflage) und 42'500 (Grossauflage II) Exemplaren und beträgt im Durchschnitt 30'300 Exemplare.

FACHBEILAGEN

Das hochwertige Hotellerie Gastronomie Magazin erscheint drei Mal im Jahr in deutscher Sprache und wird jeweils der Zeitung beigelegt. Sie erreicht mit einer Druckauflage von 27'000 Exemplaren rund 100'000 Fachkräfte, Gastronomen und Hoteliers.

Mit den zweisprachigen Themenmagazinen (ehemals Booklets), die vier 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 31'500 Exemplare (Deutsch: 26'000 / Französisch: 5500).

Wettbewerb

Zu gewinnen: 50 x 2 Tickets für die Intergastra in Stuttgart vom 3. bis 7. Februar 2018

In der Probezeit ist die Welt noch in Ordnung. Gründe für das Auflösen des Lehrverhältnisses tauchen erst später auf. In welchem Lehrjahr?

- A) Im 2. Lehrjahr
B) Im 1. Lehrjahr (4. bis 12. Monat)
C) Nach dem 2. Lehrjahr

Die INTERGASTRA ist eine der wichtigsten internationalen Fachmessen in Europa für die Branchen Gastronomie und Hotellerie. Die Veranstaltung präsentiert sich auf 115'000 m² Fläche in allen Hallen der Messe Stuttgart und ist mit rund 1400 Ausstellern grösster Branchentreffpunkt in Deutschland.



Alle zwei Jahre informieren sich knapp 100'000 Fachbesucher über die Schwerpunkte Food/Küche, Ausstattung/Ambiente, Getränke, Hotel, Kaffee sowie Speiseeis. Der Pflichttermin für Gastgeber bietet Neuheiten, viele Möglichkeiten zum fachlichen Austausch, und er ermöglicht den Blick über den Tellerrand.

Der Preis wurde gesponsert von Intergastra, Messe Stuttgart.
www.messe-stuttgart.de/intergastra

INTERGASTRA
Die ganze Welt des Gäste-Business

Gewinner sind die ersten 50 Teilnehmer. Senden Sie Ihre Antwort an:
Redaktion Hotellerie Gastronomie Zeitung, PF 3027, 6002 Luzern, oder mit einem Mail an:
wettbewerb-hgz@hotellerie-gastronomie.ch
Der Gewinner aus Ausgabe Nr. 36/2017 ist Craig McWhinnie, 8630 Rüti.