

Comunicato stampa, Moosseedorf, 22 marzo 2019

«gusto»: 15ª edizione del concorso di cucina per apprendisti svizzero

Laura Loosli è la migliore apprendista cuoca della Svizzera

La rosa dei finalisti di quest'anno è stata più avvincente che mai. Nove giovani apprendisti cuochi, provenienti dalle varie regioni svizzere, si sono sfidati ai fornelli per conquistare la vittoria di «gusto19», il concorso di cucina per apprendisti svizzero. Alla fine è stata Laura Loosli del Restaurant Panorama Hartlisberg a Steffisburg ad aggiudicarsi la vittoria. Al secondo posto si è classificato Yanik Hartmann del Seepark a Thun e al terzo posto è arrivato Manuel Hofer dello Stadtspital Triemli a Zurigo.

Poco dopo le 22.00, Sven Epiney ha annunciato la vincitrice di «gusto19», coronando la festosa serata di gala: Laura Loosli, 19 anni, al 2° anno di apprendistato presso il Restaurant Panorama Hartlisberg a Steffisburg si è aggiudicata la vittoria della 15ª edizione del concorso di cucina per apprendisti svizzero, organizzato da Prodega/Growa/Transgourmet, il più grande commerciante all'ingrosso a libero servizio e di fornitura della Svizzera. Laura Loosli non riusciva a crederci. Non c'è da meravigliarsi del fatto che Laura Loosli abbia lavorato per mesi per prepararsi a questo evento, il quale adesso potrebbe aprirle le porte verso una grande carriera.

Cucinare ad alti livelli

Per partecipare a «gusto», gli apprendisti cuochi al 2° e 3° anno di apprendistato provenienti da tutta la Svizzera hanno inviato le loro candidature sul motto «Dal Mediterraneo alle montagne svizzere». Solo nove dei migliori lavori inviati hanno avuto la possibilità di preparare i loro antipasti e piatti principali durante la finale di cucina del 21 marzo presso la scuola professionale a Baden. A sfidarsi sono stati quattro ragazze al 2° anno di apprendistato e cinque ragazzi al 3° anno. Il tempo complessivo a disposizione per la preparazione dei loro piatti durante la gara di cucina era di 3 ore. La valutazione è stata fatta da due giurie: la prima ha valutato la gara di cucina nel complesso, mentre la seconda ha degustato i piatti dopo la gara in forma anonima.

La vincitrice Laura Loosli ha preparato come antipasto una lasagna mediterranea di verdure con pomodori San Marzano e un rinfrescante tè di spezie, mentre come piatto principale ha servito del manzo svizzero rosa Origine in salsa stufata, una ventata delle alpi con patate e asparagi di Belp. Il premio per questa eccellente prestazione prevede un soggiorno di due settimane nelle Filippine, dove potrà visitare le cucine di illustri attività del posto. Al secondo posto si è classificato Yanik Hartmann del Seepark Thun a Thun e al terzo posto è arrivato Manuel Hofer dello Stadtspital Triemli a Zurigo. In questo caso i premi in palio sono una settimana culinaria a Berlino (2° posto) rispettivamente in Svizzera (3° posto).

La classifica di «gusto19»:

1.	Sig.ra Laura	Loosli	Restaurant Panorama Hartlisberg	Steffisburg	2° anno
2.	Sig. Yanik	Hartmann	Seepark Thun	Thun	2° anno
3.	Sig. Manuel	Hofer	Stadtspital Triemli	Zurigo	2° anno
4.	Sig.ra Victoria	Fehrlar	Gasthof zum Goldenen Sternen	Basilea	3° anno
4.	Sig. Simon	Grimbichler	Gasthof Kreuz Egerkingen	Egerkingen	3° anno
4.	Sig.ra Marina	Koch	Hotel Krone Lenzburg	Lenzburg	2° anno
4.	Sig. Remo	Messerli	Landhaus Liebefeld	Liebefeld	3° anno
4.	Sig.ra Ekaterina	Panova	Hotel Eden Roc	Ascona	3° anno
4.	Sig. Tom	Walter	Hotel Kettenbrücke	Aarau	3° anno

Serata di gala a Thun

Il giorno dopo la gara di cucina, durante la serata di gala di «gusto19», al centro dell'attenzione vi erano l'annuncio della classifica e le prestazioni di tutti i partecipanti. «Tutti possono essere orgogliosi del proprio operato, poiché hanno cucinato ad alto livello, dimostrando buone prestazioni. Questi ragazzi fanno comunque parte dei migliori apprendisti cuochi della Svizzera», ha lodato Doris Vögeli, presidente della giuria di «gusto» e membro della commissione di concorso della Società svizzera dei Cuochi.

Sven Epiney, ha condotto l'evento al quale erano presenti ca. 400 invitati, deliziati con un menù di 3 portate. Marc Amacher & Band, invece, hanno assicurato un eccellente intrattenimento musicale. Tuttavia, al centro dell'attenzione c'erano, chiaramente, i nove finalisti e le loro straordinarie creazioni. Ognuno di loro ha avuto poi l'opportunità di presentarsi sul grande palcoscenico davanti al pubblico e farsi pubblicità. «gusto» rappresenta un possibile trampolino di lancio che aiuta i giovani talenti a spianare la strada verso grandi carriere culinarie. Tra gli invitati alla serata di gala sono presenti anche numerosi e importanti rappresentanti del settore culinario svizzero», spiega Philipp Dautzenberg, Presidente della Direzione di Prodega/Growa/Transgourmet.

Il più grande commerciante all'ingrosso a libero servizio e di fornitura della Svizzera Prodega/Growa/Transgourmet si impegna con «gusto» già da 15 anni per i giovani talenti culinari, sempre sotto il patronato della Società svizzera dei Cuochi. «Il nostro impegno pluriennale nella promozione di giovani leve, lo dobbiamo anche al grande sostegno da parte delle attività di apprendistato, alle scuole professionali e agli sponsor», sottolinea Philipp Dautzenberg.

Promozione duratura dei giovani con sostegno di partnership

«gusto» è l'unico concorso di cucina nazionale in Svizzera per apprendisti al 2° e al 3° anno. Questo concorso viene organizzato da Prodega/Growa/Transgourmet, Transgourmet Svizzera SA, sotto il patronato della Società svizzera dei Cuochi. «gusto» è l'ideale preparazione per l'esame finale di apprendistato. Allo stesso tempo, i giovani talenti effettuano anche importanti esperienze per la loro futura vita professionale, imparando a muovere i primi passi nel mondo dei concorsi di cucina dinanzi a un vasto pubblico.

Questa promozione precoce dei talenti culinari negli ultimi anni ha dato buoni risultati. Infatti, grazie a «gusto» i finalisti sono riusciti ogni volta ad allacciare contatti con i loro futuri datori di lavoro oppure a entrare a far parte della Squadra Junior della Nazionale dei Cuochi o a partecipare ad altri concorsi culinari. Infatti, per esempio, quattro di otto membri dell'attuale Squadra Junior della Nazionale dei Cuochi hanno fatto la loro prima esperienza con «gusto». A gennaio si è parlato tanto di Mario Garcia, il vincitore di «gusto09», che alla finale del concorso «Bocuse d'Or» a Lione si è classificato quinto insieme al suo team e ha anche partecipato come ospite alla serata di gala di «gusto19».

Tuttavia, la realizzazione di «gusto», è possibile solo grazie al grande sostegno dei tanti sponsor dell'industria e del commercio. Oltre a Bell, Emmi, Kadi, Valser e Mercedes-Benz, che sono i partner leading, vi sono ulteriori sponsor che sostengono in modo considerevole questo evento.

Ulteriori informazioni di «gusto» le trovate sul sito ufficiale www.transgourmet.ch/gusto

Legenda delle immagini

Foto 1: Vincitrice di «gusto19» Laura Loosli

Foto 2: Il podio (d.s.a.d.): Manuel Hofer (3° posto) Laura Loosli (1° posto) e Yanik Hartmann (2° posto)

Foto 3: Il piatto principale vincitore di Laura Loosli, Restaurant Panorama Hartlisberg a Steffisburg

Foto 4: L'antipasto vincitore di Laura Loosli, Restaurant Panorama Hartlisberg a Steffisburg

Foto 5: Il 21 marzo 2019 nove giovani talenti culinari si sono sfidati ai fornelli per la vittoria di «gusto19».

Foto 6: Laura Loosli durante il concorso di cucina presso la scuola professionale a Baden

Per ulteriori informazioni:

Christine Strahm, Corporate Communication Manager, Tel. +41 31 858 48 37, christine.strahm@transgourmet.ch

Prodega/Growa/Transgourmet, Transgourmet Svizzera SA, Lochackerweg 5, 3302 Moosseedorf

Tel. +41 (0)31 858 48 48 / Fax +41 (0) 31 858 48 95.