

Victoria Fehrler

3° anno di apprendistato, Gasthof zum Goldenen Sternen a Basilea

Ciò che a Victoria Fehrler piace più di ogni altra cosa è preparare da mangiare. Solo il finocchio non le piace: ma afferma che il cioccolato sia il perdono di Dio per il finocchio. Partecipa a «gusto» perché vuole conoscere persone con cui può condividere il suo entusiasmo per il cibo. Il suo grande riferimento è Bob Marley, poiché si è impegnato per l'uguaglianza, le pari opportunità e la pace. Infatti, anche a Victoria Fehrler piacerebbe impegnarsi a favore delle persone bisognose, per esempio cucinando per un'organizzazione umanitaria.

I piatti di Victoria:

Antipasto

Cagliata & siero di capra con ceci, germogli novelli e barba di frate

Piatto principale

Onglet di manzo rosa e cuore di manzo stufato in sidro con cavolo nero, Culurgiones di patate e formaggio di montagna, crema di sedano

«La cosa più straordinaria dei miei piatti è l'utilizzo del cuore di manzo, un pezzo di carne ormai dimenticato. E poi, il fatto di produrre personalmente formaggio fresco, è una cosa che ho sempre desiderato fare! Per il resto, utilizzo componenti che solitamente impiego anche nella mia attività di apprendistato. Mi auguro solo che il tempo a disposizione per preparare il tutto sia sufficiente. Questa sarà la più grande sfida».

Simon Grimbichler

3° anno di apprendistato, Gasthof Kreuz a Egerkingen

Simon Grimbichler ama poter vivere la sua creatività mentre cucina. Infatti, il tempo libero lo trascorre a casa, in cucina, a provare, filmare e fotografare nuovi piatti. L'unica cosa che non mangerebbe mai sono animali vivi come gli insetti. Un giorno, a Simon Grimbichler piacerebbe aprire un proprio ristorante, esattamente come suo zio. Ai suoi amici ha fatto una promessa particolare: nel caso dovesse vincere «gusto», organizzerà una festa durante la quale preparerà i piatti del concorso!

I piatti di Simon

Antipasto

Tortina di ratatouille in crosta di pinoli e lavanda, lenticchie al balsamico e panna acidula

Piatto principale

Steak di filetto di manzo, praline stufate di manzo, salsa stufata con gocce di cognac, duetto di carote, gnocchi di patate agli spinaci con cuore di Gruyère

«L'elemento più creativo del mio antipasto è la crosta di pinoli e lavanda che armonizza molto bene con la tortina di ratatouille. Inoltre, una sorpresa per la giuria saranno gli gnocchi di patate agli spinaci con cuore di Gruyère. Ho un po' di timore per ciò che riguarda le praline stufate di manzo, poiché la loro preparazione è alquanto dispendiosa. Mi auguro vivamente che non mi scompiglino tutto il programma».

Yanik Hartmann

2° anno di apprendistato, Seepark Thun

Quando ha iniziato a cercare un posto di apprendistato, per Yanik Hartmann era chiaro, fin dall'inizio, che voleva diventare cuoco. Già da bambino trascorrevano spesso il suo tempo libero in cucina. Adesso desidera affermarsi nel suo mestiere, per questo motivo ha accettato la sfida di «gusto19» e partecipa per vincere! Fra 20 anni si vede come Chef di cucina del proprio ristorante e, chissà, forse servirà anche la propria selvaggina? Infatti, a volte, accompagna suo nonno a caccia.

I piatti di Yanik

Antipasto

Morbido uovo Onsen su letto di lenticchie Beluga alla mediterranea con insalata di carciofi marinati, saltati a chips, guarnita con schiuma di parmigiano, indivia riccia fresca, indivia rossa e crescione Affila

Piatto principale

Duetto di entrecôte di manzo cotta sottovuoto con ragù di guance di manzo stufate, accompagnato da un involtino di patate ripieno con schiuma di formaggio d'alpeggio, patate confit e tre varietà di carote

«L'uovo Onsen con schiuma di parmigiano rappresenta la leggerezza della cucina mediterranea e con il quale servirò i carciofi, la tipica verdura mediterranea. Per il piatto principale, reinterpreto un piatto svizzero della mia infanzia, guance di manzo con purè di patate. L'involto di patate è sicuramente l'elemento più creativo. Mi auguro di riuscire a creare i miei piatti così come mi sono prefisso, anche sotto pressione!»

Manuel Hofer

2° anno di apprendistato, Stadtspital Triemli a Zurigo

Da bambino Manuel Hofer voleva fare il poliziotto, ma oggi è molto entusiasta del mestiere di cuoco che descrive come versatile. In particolare, gli piace combinare i generi alimentari con vari aromi. Con la sua partecipazione a «gusto», Manuel Hofer vuole dimostrare agli altri che, nonostante le intolleranze, è possibile creare tutto ciò che si desidera. Lui stesso è celiaco, cosa che non ha mai intralciato la sua vita professionale. Il suo grande riferimento è Andreas Caminada, per il quale gli piacerebbe cucinare una volta.

I piatti di Manuel

Antipasto

Uovo affogato su spuma affumicata di panna acidula, ravioli alla zucca Butternut con formaggio di capra e funghi, involtino di melanzane con sesamo nero, minestrone di fagioli in cestino di pasta, verdure marinate, erbe selvatiche, maionese alle erbe

Piatto principale

Flank Steak verdeggiante, guance di manzo stufate con olivello spinoso, palline di patate ripiene con crema al formaggio d'alpeggio, variazione di pastinaca e carote, purea e schiuma di cardarelli, churro di grano saraceno

«Nel mio minestrone di fagioli combino diverse spezie e aromi del Mediterraneo, mentre per il piatto principale utilizzo soprattutto ingredienti provenienti dalle alpi svizzere: olivello spinoso, formaggio d'alpeggio e grano saraceno. Sono particolarmente orgoglioso delle guance di manzo stufate con olivello spinoso. Ho un po' di timore riguardo alla gestione del tempo, soprattutto per l'antipasto, il quale è composto da molte componenti».

Marina Koch

2° anno di apprendistato, Hotel Krone a Lenzburg

Marina Koch non riesce proprio a starsene con le mani in mano. Per questo motivo, le piace quando in cucina c'è molto movimento. Partecipa a «gusto» per fare nuove esperienze. In generale, per il futuro desidera poter fare più esperienze possibili: lavorare all'estero, sopra una nave, in una colonia, una stagione in una baita, in un albergo di lusso e molto altro ancora - Marina Koch ha davvero molte idee. Ma il suo più grande desiderio è quello di preparare un giorno la torta nuziale per i suoi fratelli.

I piatti di Marina

Antipasto

Falafel fritte con uova di quaglia e crema di patate, involtino di melanzane alla griglia con yogurt e cetriolo, insalata fruttata di lenticchie con patisson ed erbe di fiori

Piatto principale

Involentino ripieno ed entrecôte di manzo affumicata alla salsa Merlot, tronchetto di patate ripieno con formaggio di montagna su purea di pastinaca e fagiolini verdi e romanesco

«Il falafel con l'uovo di quaglia semi-liquido è l'elemento più creativo del mio piatto. Ho dovuto provare molte volte, finché non ci sono riuscita. E, naturalmente, dovrò continuare a esercitarmi ripetutamente fino al momento della finale: per prima cosa le singole componenti, se tutto funziona, entrambe le singole portate e, alla fine, tutto il menu, così da riuscire a ultimare nei tempi prestabiliti».

Laura Loosli

2° anno di apprendistato, Restaurant Panorama Hartlisberg a Steffisburg

Laura Loosli non riesce a immaginare un mestiere più bello di quello del cuoco: alla creatività non ci sono limiti ed è un piacere riuscire a rendere felici gli altri. Visto che preferisce il dolce e la decorazione dei piatti, in cucina le piace soprattutto lavorare alla postazione dei dolci. Il suo grande sogno è quello di avere un proprio ristorante, non troppo grande e di poter cucinare anche per il duo dialettale pop Lo & Leduc – Laura Loosli li trova simpatici e apprezza la loro musica.

I piatti di Laura

Antipasto

Pomodoro San Marzano marinato, sfoglia di lasagne al cerfoglio, base di carciofi, crema e insalata di fagioli bianchi, salsa di schiuma bianca, tè di spezie al pomodoro

Piatto principale

Entrecôte di manzo rosa in salsa stufata, involtino di patate con asparagi di Belp e ragù di guance di manzo, ventata delle alpi con patate e formaggio d'alpeggio

«Attraverso le mie creazioni con prodotti tipici, desidero condurre l'ospite in un viaggio tra il Mediterraneo e le montagne svizzere. Sono particolarmente orgoglioso della moderna interpretazione della sfoglia di lasagna o della ventata delle alpi. La cosa che sorprenderà più di tutto sarà il tè mediterraneo di spezie al pomodoro: semplice e allo stesso tempo molto aromatico».

Remo Messerli

3° anno di apprendistato, Landhaus Liebefeld

Per Remo Messerli cucinare non è un lavoro, ma una passione. Infatti, trascorre il suo tempo libero spesso in cucina a provare nuovi piatti. Nella quotidianità in cucina gli piace soprattutto lavorare alla postazione del Gardemanger dove, spesso e volentieri, può lasciare libera la sua creatività. La sua esperienza più imbarazzante in cucina l'ha fatta come Entremetier. Infatti, un giorno, da questa postazione ha utilizzato lo zucchero al posto del sale per tutta la mattinata.

I piatti di Remo

Antipasti

Falafel su fagioli bianchi, melanzane mini ripiene e gelato Ayran su Crumble, con humus, zucchine marinate e melograno

Piatto principale

Onglet cotto sottovuoto e filetto di spalla stufato e sfilacciato, patate dauphine con formaggio d'alpeggio, carote mini glassate, crema di carote gialle con beurre noisette, come anche rosette e foglie di broccoli

«Nel mio piatto principale desidero combinare «Nose to Tail» e «Leaf to Root». Mentre, con il mio antipasto, voglio mostrare che la cucina mediterranea non riguarda solo l'Italia, poiché alcune prelibatezze si celano anche dall'altra parte del Mediterraneo. Sono particolarmente orgoglioso delle mini melanzane ripiene come antipasto. Sembra un piatto semplice, ma per la giuria sarà una vera e propria sorpresa!»

Ekaterina Panova

3° anno di apprendistato, Hotel Eden Roc ad Ascona

Da bambina Ekaterina Panova voleva diventare famosa. Partecipa a «gusto» per crescere nell'ambito del suo lavoro e conoscere nuove persone. Nel suo tempo libero le piace fare sport, guarda trasmissioni di cucina alla TV, oppure va a mangiare nei ristoranti per trovare ispirazione. A Ekaterina Panova piace creare piatti originali e un giorno le piacerebbe servire nel proprio ristorante. Quello che non le piace affatto sono i formaggi dal profumo intenso.

I piatti di Ekaterina

Antipasti

Caviale di melanzane con insalata di ceci, concentrato di pomodori datterino fatto in casa, crema di basilico e avocado, spuma di mozzarella e pane carasau tostato

Piatto principale

Filetto di manzo cotto, guancia di manzo stufato al Merlot con fonduta dell'Emmental, patate saltate, purea di piselli e funghi champignon in tre variazioni

«Con i miei piatti voglio dimostrare che, anche con semplici ingredienti, è possibile creare pietanze delicate ed equilibrate. Sono particolarmente orgogliosa del mio antipasto: tutto ciò che utilizzo simboleggia la cucina mediterranea in modo perfetto. Riuscirò a convincere la giuria! Sempre se riuscirò a finire in tempo, poiché il problema del tempo è la mia più grande sfida».

Tom Walter

3° anno di apprendistato, Hotel Kettenbrücke ad Aarau

Per Tom Walter, trascorrere del tempo durante una piacevole cena con amici e famiglia, significa molto: proprio per questo motivo ama il mestiere di cuoco, poiché in un mondo così frenetico, è in grado di regalare ad altri questi momenti di piacere. Lui stesso si rilassa con un buon libro nel suo caffè preferito ad Aarau. Da bambino Tom Walter voleva diventare biologo, passava il suo tempo libero spesso immerso nella natura. Oggi, questo legame con la natura è caratterizzato dalle stagioni, per lui di grande importanza in cucina.

I piatti di Tom

Antipasto

Zucchine mediterranee cotte sottovuoto in un duetto di fagioli bianchi con tuorlo in panatura alle erbe aromatiche cotto al forno

Piatto principale

Guance di manzo stufate in lavanda con entrecôte cotta brevemente con praline di patate e formaggio, finocchi e fiori di arancio

«Il mio tuorlo cotto al forno riuscirà sicuramente a stupire la giuria. Dal di fuori sembra semplice e il tuorlo non si riconosce. Solo quando si spezza la croccante crosta alle erbe, fuoriesce il leggero e schiumoso tuorlo. Nel piatto principale saranno le praline di patate e formaggio a sorprendere. Queste vengono congelate una volta pronte ma, poi, devono essere servite calde».