

Comunicato stampa, Moosseedorf, 7 gennaio 2020



Il 19 marzo 2020 bisognerà mantenere i nervi saldi e dimostrare le proprie capacità. Sulla seguente foto ecco i finalisti di «gusto19» nella cucina della scuola professionale a Baden.

Sfida ai fornelli per aggiudicarsi la vittoria di «gusto20»

I nove migliori apprendisti cuochi della Svizzera sono stati scelti

Sono giovani, talentuosi e sanno il fatto loro: a marzo nove apprendisti cuochi si sfideranno durante una gara di cucina. Dopo una fase di candidatura di quattro mesi, la giuria ha annunciato i finalisti di «gusto20» i quali promettono davvero bene.

«gusto» è già stato spesso il trampolino di lancio di grandi carriere culinarie. Nel 2009 il campionato svizzero per apprendisti cuochi, organizzato da Transgourmet/Prodega, è stato vinto da Mario Garcia. Dieci anni dopo ha partecipato alla finale mondiale di Bocuse d'Or, sfidando i migliori al mondo. Anche Laura Loosli è sulla buona strada: anche se terminerà il suo apprendistato solo nell'estate 2020, dopo la sua vittoria a «gusto19», nello stesso anno, è stata onorata con la stella gastronomica. «Due storie di successo che dimostrano che il nostro concetto di promozione precoce di talenti culinari funziona in modo duraturo», si rallegra Philipp Dautzenberg, presidente della Direzione del commercio all'ingrosso di fornitura e a libero servizio Transgourmet/Prodega.

Sia Mario Garcia, come anche Laura Loosli si impegnano oggi come ambasciatori di «gusto» e hanno aiutato a motivare ca. 100 apprendisti al 2° e 3° anno a partecipare a «gusto20». Quest'anno, infatti, «gusto» vanta così tanti partecipanti come non mai. Ciò sicuramente grazie alla candidatura facilitata. Per la prima volta non hanno dovuto inviare ricette dettagliate, ma solo una descrizione e foto dei piatti creati per il concorso. Ciò per permettere a più apprendisti di riuscire a partecipare nonostante l'impegnativa formazione. Il compito del concorso prevedeva un antipasto a base di filetto di lucioperca con una componente calda e una fredda e un piatto principale a base di coniglio, preparato con due diversi metodi/tecniche di cottura con contorno a base di amido e due varietà di verdure Bio Gemma.

Dopo quattro mesi di candidature, a dicembre la commissione di concorso della Società Svizzera dei Cuochi ha valutato e selezionato in una procedura anonima le nove migliori creazioni.

Panoramica dei finalisti di «gusto20»

Sig.	Beer	Simon	Kemmeriboden-Bad	Schangnau	2° anno
Sig.ra	Fässler	Karin	Hotel Hof Weissbad	Weissbad	3° anno
Sig.	Garcia	Raul	Restaurant Anker	Teufen	3° anno
Sig.	Kaufmann	Patrice	Hotel Restaurant Löwen	Dielsdorf	2° anno
Sig.ra	Maggi	Fabienne	Ospedale Uster	Uster	2° anno
Sig.ra	Maier	Celine	Residenz au Lac	Biel/Bienne	2° anno
Sig.	Sutter	Fabio	Gasthof Kreuz	Egerkingen	2° anno
Sig.	Tischhauser	Jan	City West Hotel & Restaurant	Coira	2° anno
Sig.ra	Weber	Kim	Ruferheim	Nidau	3° anno

La prossima sfida: gara di cucina

Il 19 marzo i finalisti dovranno preparare, nella cornice di un concorso di cucina presso la scuola professionale di Baden, i piatti inviati in un lasso di tempo di tre ore. A valutare questi giovani ci sarà una giuria di cuochi e di degustazione, entrambe di grande spessore. Fino ad allora, li attende un intenso periodo di preparazione. Durante una giornata di allenamento, tutti i partecipanti avranno la possibilità di chiedere consigli a Tobia Ciarulli, Team manager della Nazionale Svizzera dei Cuochi e giurato internazionale.

Chi potrà andare a Shanghai e Pechino?

Il giorno dopo la gara di cucina, i nove apprendisti cuochi saranno ancora una volta onorati per le loro prestazioni in occasione di una grande serata di gala «gusto». L'evento sarà presentato nel 2020 a Montreux, per la prima volta nella Svizzera francese, da Sven Epiney e Mélanie Freymond. Sono invitate le famiglie e i maestri di tirocinio dei finalisti, i quali sono un importante sostegno per i giovani talenti. Inoltre, saranno presenti numerosi sponsor e nomi famosi, alcuni di loro saranno sicuramente alla ricerca di talenti. Il momento clou della serata di gala sarà l'annuncio della classifica. Infine, grazie a «gusto20», oltre ad aspirare a una grande carriera culinaria, è possibile vincere anche interessanti premi: infatti, il vincitore o la vincitrice si aggiudicherà un soggiorno di due settimane a Shanghai e Pechino, il/la 2° classificato/a una settimana a Vienna e il 3° posto prevede un soggiorno ad Ascona, sempre in relazione con interessanti visite in cucine rinomate del luogo.

Promozione duratura dei giovani con sostegno di partnership

«gusto» è l'unico campionato di cucina in Svizzera per apprendisti al 2° e al 3° anno. Questo concorso viene organizzato da Transgourmet/Prodega, sotto il patronato della Società Svizzera dei Cuochi. Con «gusto», il più grande commerciante all'ingrosso a libero servizio e di fornitura della Svizzera, si impegna a favore della formazione professionale duratura, nonché per il futuro del settore della gastronomia svizzera. Infatti, il concorso di cucina per apprendisti 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.

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

I documenti del concorso, come anche ulteriori informazioni e immagini, si possono scaricare da subito sul sito ufficiale www.transgourmet.ch/gusto.

Per ulteriori informazioni:

Christine Strahm, Corporate Communication Manager, Tel. +41 31 858 48 37 / christine.strahm@transgourmet.ch
Transgourmet/Prodega, Transgourmet Svizzera SA, Lochackerweg 5, 3302 Moosseedorf Tel. +41 (0)31 858 48 48.

Tre domande a Doris Vögeli, presidente della giuria «gusto» e membro della commissione di concorso della Società Svizzera dei Cuochi.

Doris Vögeli, per la prima volta, per partecipare a «gusto», non è stato necessario inviare delle ricette dettagliate. A cosa è servito ciò?

Siamo riusciti a motivare la creatività coinvolgendo molti più apprendisti raddoppiandone la partecipazione. È stata quindi la giusta decisione. Negli ultimi anni si è notato sempre di più che, accanto alla formazione, in parte, mancava anche il tempo materiale nonché il giusto sostegno per riuscire a mettere insieme un dossier così dettagliato. Questo ostacolo, vale a dire questa difficoltà, è venuta a mancare. Ciò però non vuol dire che non sia più richiesto un sapere specializzato. Infatti, il compito del concorso deve essere ugualmente soddisfatto, cosa che si può percepire sia dalle immagini che dalle descrizioni.

È aumentato solo il numero o anche la qualità?

Come negli ultimi anni, il livello è molto elevato, ma, come sempre, la gamma è molto ampia. Ciò che salta di più all'occhio è che i piatti inviati a livello visivo sono più colorati e svariati. Forse anche perché i piatti non sono più stati creati su carta, ma sul piatto in cucina. Non vediamo l'ora che arrivi la finale di cucina per assistere alla preparazione e degustare i piatti. Peccato, però, che la qualità delle immagini abbia, purtroppo, lasciato un po' a desiderare e che spesso si mescolino ancora troppi gusti in un unico piatto. In questo caso, è meglio meno che troppo.

L'anno scorso la vincitrice è stata Laura Loosli, di cui si è sentito parlare davvero molto e, tra l'altro, è stata premiata anche con la stella gastronomica. Le sorprende questo successo?

Assolutamente no. Laura Loosli non è solo una perfetta ambasciatrice di «gusto», ma anche un fiore all'occhiello per il mestiere del cuoco: competente, giovane, simpatica e aperta a dimostrazione di quanto «gusto» sia in grado di soddisfare importanti punti. Il fatto di avere giovani leve così ben qualificate è dovuto alle tante attività di formazione in Svizzera. «gusto» offre in primo luogo una piattaforma a talenti per farsi pubblicità, ma soprattutto per fare pubblicità al nostro bel mestiere.