

Comunicato stampa, Moosseedorf, 31 luglio 2020

«gusto21»: via alle iscrizioni!

## Nuova edizione del campionato svizzero per apprendisti

**Da subito sono aperte le iscrizioni per «gusto21»: stiamo cercando il o la migliore apprendista del 2021. In palio vi sono indimenticabili esperienze, attraenti premi e una grande carriera culinaria. Che cosa serve? Creatività, ambizione – e una grande porzione di talento. Il campionato svizzero per apprendisti cuochi viene organizzato da Transgourmet/Prodega sotto il patronato della Società svizzera dei Cuochi.**

«Per me è stata un'esperienza indimenticabile, dalla preparazione, alla gara di cucina fino alla serata di gala», ricorda la vincitrice di «gusto» Laura Loosli. «Parteciperei senza alcun dubbio un'altra volta». L'ambasciatrice di «gusto» è riuscita a conquistare il titolo del campionato svizzero per apprendisti 2019. A questo punto riapre il nuovo bando di concorso e Laura Loosli cerca il suo successore: il o la migliore apprendista cuoco del 2021, della classe 1999 o più giovane, al 2° o 3° anno di apprendistato, deve creare un antipasto e un piatto principale in base alle rispettive direttive. Al centro questa volta troviamo pesce e pollame.

### Il compito del concorso «gusto21»

Creare un **antipasto** con una componente calda e una fredda, con pesce da acque nostrane o d'allevamento. Non è ammesso salmone e storione. Inoltre, è possibile aggiungere gamberetti svizzeri, ma non è obbligatorio.

Creare un **piatto principale** con carne chiara e scura di petto e coscia di pollame da ingrasso con due diversi metodi/tecniche di cottura e servire con un creativo contorno a base di amido, verdura Bio Gemma svizzera e/o frutta.

### Delle buone foto sono decisive

I giovani talenti culinari hanno tempo fino al 23 novembre 2020 per inviare le loro creazioni. Non è necessario inviare ricette dettagliate: per partecipare è sufficiente descrivere i piatti e fare delle buone foto. In questo modo resta più tempo per la creatività; una procedura che si è già affermata l'anno scorso.

Delle buone foto sono molto importanti per l'ulteriore valutazione dei dossier, in questo caso bisogna impegnarsi, ribadisce Laura Loosli. «La miglior cosa è scattare foto da diverse angolazioni, anche una da sopra o delle singole componenti». Questo è solo uno dei tanti consigli che la vincitrice di «gusto» dà ai suoi successori nel video, creato in aggiunta al bando del concorso e disponibile alla voce [transgourmet.ch/gusto](http://transgourmet.ch/gusto) o sui canali Facebook e Instagram di «gusto», rispettivamente Transgourmet/Prodega.

### Gara di cucina e serata di gala a marzo 2021

A dicembre la commissione del concorso della Società svizzera dei Cuochi valuterà i dossier inviati in un procedimento anonimo e sceglierà i nove migliori partecipanti che accederanno alla finale. Dopo un primo incontro dei finalisti a gennaio e una giornata di allenamento professionale a febbraio, il 4 marzo questi nove finalisti dovranno fare sul serio e dimostrare, davanti a una rinomata giuria nella scuola professionale di Baden, che sono in grado di creare le loro creazioni come richiesto. Il giorno dopo scopriremo chi è stato il più convincente tra tutti. Il 5 marzo, Sven Epiney e Mélanie Freymond presenteranno presso il 2m2c (centro congressi) a Montreux il grande Award-Show «gusto21» con premiazione.

### In palio due settimane a Shanghai e Pechino

Ogni anno partecipano ca. 400 invitati alla serata di gala «gusto». Da tempo questa si è sviluppata in un importante evento del settore, durante il quale ogni anno vengono festeggiate le prestazioni delle giovani leve culinarie svizzere. Per i nove finalisti l'Award-Show rappresenta anche sempre un'opportunità per allacciare contatti. Inoltre, ci sono in palio numerosi premi attraenti per i partecipanti. Il vincitore o la vincitrice trascorrerà due settimane a Shanghai e Pechino dove potrà visitare la cucina Grand Hyatt Hotel dall'Executive Chef Marco Mehr. Il/la secondo/a classificato/a si recherà una settimana a Vienna, mentre per

il 3° posto c'è in palio un viaggio ad Ascona – sempre con visite nelle rispettive attività gastronomiche. Inoltre, tutti coloro che invieranno un dossier di partecipazione completo, riceveranno un coltello dell'oreficeria Kai, come pure un buono acquisto Prodega del valore di 200 franchi.

**Promozione duratura dei giovani con sostegno di partnership**

«gusto» è l'unico campionato in Svizzera per apprendisti cuochi al 2° e al 3° anno che 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 campionato 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 tanti 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, video e immagini, si possono scaricare sul sito ufficiale [transgourmet.ch/gusto](http://transgourmet.ch/gusto).

Legenda:

Laura Loosli, vincitrice di «gusto19», durante la gara 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](mailto:christine.strahm@transgourmet.ch)  
Renato Artoni, Responsabile di progetto Sponsoring&Eventi, Tel. +41 31 858 47 48 / [renato.artoni@transgourmet.ch](mailto:renato.artoni@transgourmet.ch)  
Transgourmet/Prodega, Transgourmet Svizzera SA, Lochackerweg 5, 3302 Moosseedorf Tel. +41 (0)31 858 48 48.