

Comunicato stampa, Baden, 4 marzo 2021

La vincitrice di «gusto21» è ticinese

Dalila Zambelli è la migliore apprendista cuoca della svizzera

Dopo due anni si sono nuovamente sfidati ai fornelli nove giovani talenti culinari al campionato svizzero per apprendisti. Durante la finale di cucina, suddivisa in due giornate, hanno potuto preparare le loro creazioni. A convincere più di tutti la giuria è stata Dalila Zambelli della Piazza d'armi Isole. Per la prima volta in assoluto a vincere «gusto» è una ticinese.

Dalila Zambelli della Piazza d'armi Isole stentava a crederci quando Sven Epiney ha annunciato il suo nome come vincitrice di «gusto21». Solo poche ore prima era stato preparato l'ultimo piatto del campionato svizzero per apprendisti di quest'anno e valutato dalla giuria. Nove giovani talenti culinari al 2° o 3° anno di apprendistato si sono sfidati alla finale di cucina a Baden il 3 e 4 marzo. Per mesi hanno lavorato meticolosamente ai loro piatti: un antipasto e un piatto principale, composto da pesce, rispettivamente pollame, preparati con diverse tecniche di cottura. A dicembre, con la loro candidatura, si sono qualificati per la finale di cucina, durante la quale hanno dovuto preparare dal vivo i loro piatti nel giro di tre ore.

Dalila Zambelli è riuscita a convincere con palline di lucioperca in crosta di mandorle, mosaico di lucioperca al prezzemolo servito con panna cotta ai peperoni e insalata di verdure come antipasto. Come piatto principale ha servito cosce di pollo e quaglia come anche Yin e Yang di pollo e quaglia ripieni ai funghi, servito con fiori di zucchine, insalata di zucca e purè di patate e zucca. Grazie a ciò questa ragazza di 20 anni non è solo ufficialmente la prima migliore apprendista cuoca ticinese, ma vince anche un soggiorno di due settimane a Shanghai e Pechino con interessanti visite in rinomate attività gastronomiche. Al secondo posto si è classificata Seline Grossenbacher del Restaurant Stucki, che come premio si aggiudica un soggiorno di una settimana a Vienna. Mentre il terzo posto è stato conquistato da Luca Heiniger del Restaurant Panorama Hartlisberg che andrà alla scoperta del mondo culinario di Ascona e dintorni per una settimana.

La classifica di «gusto21»:

1.	Sig.a	Dalila	Zambelli	Piazza d'armi Isole	Isole	2° anno
2.	Sig.a	Seline	Grossenbacher	Restaurant Stucki	Basilea	3° anno
3.	Sig.	Luca	Heiniger	Restaurant Panorama Hartlisberg	Steffisburg	2° anno
4.	Sig.a	Ramona	Dänzer	Betagtenzentrum Laupen	Laupen	3° anno
4.	Sig.	Giulian	Dattilo	Brüderli Gastronomie	Pratteln	2° anno
4.	Sig.a	Martina	Manzione	Waffenplatz Thun	Thun	3° anno
4.	Sig.a	Chiara	Raetzo	Restaurant Zum brennenden Herz	Rechthalten	3° anno
4.	Sig.	Silvan	Saxer	Gasthof zum Schützen	Aarau	2° anno
4.	Sig.	Benjamin	Voegtlin	Hotel Restaurant Eichberg	Seengen	2° anno

Gara di cucina sotto particolare circostanze

L'edizione di «gusto» di quest'anno ha avuto luogo sotto particolari circostanze. Per la prima volta i finalisti non hanno preparato contemporaneamente i loro menu, ma in tre gruppi suddivisi su due giorni. Inoltre, la giuria è stata ridotta e la cucina è stata allestita con plexiglas in modo da poter essere rispettate in ogni momento le misure di protezione riguardo al coronavirus. Invece di una serata di gala, la premiazione ha avuto luogo subito dopo la gara di cucina nell'aula magna della scuola professionale di Baden (BBB), senza pubblico.

«Dopo che l'anno scorso, il campionato svizzero per apprendisti cuochi è stato annullato a causa del Covid-19, siamo lieti che nel 2021 nove talenti abbiano potuto nuovamente mostrare le loro capacità a «gusto». Un importante evento per gli apprendisti, proprio di questi tempi, dove le possibilità sono assai limitate. È da mesi che durante il loro tempo libero si sono preparati per questo concorso», afferma con piacere Philipp Dautzenberg, presidente della direzione del commercio all'ingrosso di fornitura e a libero servizio di

Transgourmet/Prodega. L'azienda ha organizzato «gusto» sotto il patronato della Società Svizzera dei Cuochi già per la 16^a volta. Un'importante piattaforma, la quale è stata spesso un grande passo verso una grande carriera culinaria. Infatti, nella nuova formazione della Squadra Junior della Nazionale Svizzera dei Cuochi Nazionale troviamo di nuovo due membri che hanno fatto proprio qui la loro prima esperienza: la vincitrice di «gusto19» Laura Loosli e il finalista di «gusto19» Tom Walter.

Promozione duratura dei giovani con sostegno di partnership

«gusto» è il campionato svizzero per apprendisti cuochi al 2° e 3° anno che viene organizzato da Transgourmet/Prodega sotto il patronato della Società Svizzera 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.

Con «gusto», il commerciante all'ingrosso di fornitura e a libero servizio, si impegna a favore della formazione professionale duratura, nonché per il futuro del settore della gastronomia. Questo 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.

Ulteriori informazioni sono disponibili sul sito ufficiale transgourmet.ch/gusto.

Legenda delle immagini

Bild 1: Vincitrice di «gusto21»: Dalila Zambelli

Bild 2: Il podio (d.s.a.d.): Seline Grossenbacher (2° posto) Dalila Zambelli (1° posto), Luca Heiniger (3° posto),

Bild 3: L'antipasto principale vincitore: Palline di lucioperca in crosta di mandorle, mosaico di lucioperca al prezzemolo servito con panna cotta ai peperoni e insalata di verdure

Bild 4: Il piatto principale vincitore: Cosce di pollo e quaglia come anche Yin e Yang di pollo e quaglia ripieni ai funghi, servito con fiori di zucchine, insalata di zucca e purè di patate e zucca

Bild 5: Il 3 e 4 marzo 2021 si sono sfidati ai fornelli nove giovani talenti culinari a Baden per la vittoria di «gusto21».

Bild 6: Dalila Zambelli 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
Transgourmet/Prodega, Transgourmet Svizzera SA, Lochackerweg 5, 3302 Moosseedorf Tel. +41 (0)31 858 48 48