

Nell'esercito svizzero degli chef da medaglia d'oro

Pubblicato: Martedì 23 Novembre 2010



La squadra nazionale dei cuochi dell'Esercito svizzero, lo **Swiss Armed Forces Culinary Team (SACT)**, si è aggiudicata una medaglia d'oro in palio al **Campionato mondiale di cucina in Lussemburgo**. Con questo riconoscimento il team ha raggiunto il primo traguardo e rimane in corsa per il titolo di campione del mondo.

Combinazione di anatra e di mela, lombata di vitello alla griglia e involtini di vitello glassati, polenta al rosmarino, creazione di verdure estive come pure armonia di lamponi, ribes e cioccolato: con questo **menù di tre portate** i cuochi del SACT hanno convinto la giuria in occasione del Campionato mondiale di cucina in Lussemburgo e si sono aggiudicati una medaglia d'oro. Il menù preparato dalla squadra svizzera è piaciuto anche al pubblico e da due settimane nel ristorante del campionato mondiale accessibile al pubblico e denominato "Ristorante delle nazioni" le tre portate del menù sono già esaurite.

Nella categoria "Forze armate", il compito consisteva nel preparare **un menù per 100 persone** utilizzando una cucina da campo. Il menù doveva soddisfare le esigenze poste dalla sussistenza della truppa e il costo degli ingredienti non doveva superare i cinque euro a persona. Sono stati valutati la mise en place e la pulizia, la correttezza tecnica della preparazione, il modo di guarnire, lo spirito innovativo e infine il sapore dei cibi.

Forte della medaglia d'oro ottenuta, il SACT rimane in gara per il titolo mondiale. Martedì prossimo 23 novembre il team svizzero presenterà **sette menù freddi** in occasione della cosiddetta "esposizione d'arte culinaria". Soltanto se tutto andrà alla perfezione e le opere presentate convinceranno la giuria, la vittoria assoluta sarà a portata di mano.

Vengono valutati i risultati delle due gare e a seconda del punteggio raggiunto i team vengono insigniti di una medaglia: per 70 – 80 punti la medaglia di bronzo, fino a 90 punti la medaglia d'argento e fino al massimo di 100 punti la medaglia d'oro. In teoria tutti i team potrebbero essere insigniti della medaglia d'oro. Alla fine si laurea campione del mondo il team con il punteggio più alto.

Il SACT è stato creato nel dicembre del 1999. **Comprende 14 membri** e ha il compito di rappresentare la Svizzera in competizioni nazionali e internazionali. In occasione dell'Olimpiade dei cuochi nel 2004 la squadra si è classificata al terzo posto, ottenendo poi il primo posto nel 2008. A entrambi i campionati mondiali per i cuochi nel 2002 e nel 2006, i cuochi dell'Esercito svizzero hanno conseguito il titolo mondiale.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it