

I cuochi migliori? Sono svizzeri

Pubblicato: Giovedì 11 Ottobre 2012



In occasione delle **Olimpiadi dei cuochi** a Erfurt (D), lo Swiss Armed Forces Culinary Team (SACT), **la nazionale svizzera** dei cuochi, ha conquistato per la seconda volta consecutiva il titolo di **campione olimpico**, riuscendo nell'impresa di difendere il titolo già conquistato quattro anni prima. La squadra nazionale dei cuochi militari si è imposta davanti a Gran Bretagna e Germania. Dopo le due medaglie d'oro ottenute, il team contava di ottenere un piazzamento al vertice. Tuttavia, anche i temibili concorrenti della Gran Bretagna avevano ottenuto due ori. Il vincitore finale è quindi rimasto incerto fino all'ultimo. Tra le squadre svizzere, l'SACT è l'unica ad aver ottenuto un doppio oro. Purtroppo, quest'anno tale doppietta non è riuscita alla squadra nazionale giovanile (oro/argento) e alla squadra nazionale civile (argento/argento), che hanno comunque concluso il concorso con degli ottimi piazzamenti (3° e 5° posto).

Alle Olimpiadi dei cuochi i team si sono misurati in due discipline: **nella cucina fredda**, la cosiddetta esposizione d'arte culinaria, e **nella cucina calda**, che richiedeva la preparazione di 150 menu. Nella competizione di cucina fredda sono stati esposti tre menu «classici», affiancati da un pasto da campo, da un menu vegetariano, da un menu con specialità tipiche del proprio Paese e da una cena di gala di cinque portate. La giuria ha selezionato uno dei tre menu classici, che è poi stato preparato dal team per 150 persone. Nel caso dell'SACT, questo menu era composto da variazione di salmone con animelle di vitello e gallinacci, pollastra con biscotto di grano saraceno e verdura nonché composizione di cioccolato con lamponi.

Segnala la tua notizia dal Canton Ticino a Insubria@varesenews.it

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it