

MILENA SCOLARI

«IL CONCORSO È IMPEGNATIVO E METTE A DURA PROVA IL CORPO E LA MENTE»

La finalista dei campionati SwissSkills 2020 a Weggis (LU) racconta come ha vissuto la competizione.

HGZ: Come ti sei preparata per il concorso?

MILENA SCOLARI: Dopo aver ricevuto le disposizioni del concorso ho scelto le pietanze da presentare basandomi sulle derrate alimentari che avevamo a disposizione. Ho creato i disegni dei piatti concentrandomi sulle consistenze e i colori, in seguito ho sperimentato le pietanze diverse volte fino alla scelta definitiva. Infine mi sono concentrata sulle tempistiche e sul piano di lavoro.

Quali piatti hai scelto di proporre e perché?

Come antipasto freddo ho proposto una terrina a base di pesce con un'insalatina di broccoli, una spuma di barbabietola e una salsa ai peperoni rossi. Per la minestra ho scelto di presentare un consommé doppio di pollastra, dei cappelletti ripieni e una brunoise di carote bicolore. Per il piatto di pesce ho creato un piatto con le derrate alimentari che mi sono state fornite. Per quanto riguarda il dessert ho realizzato una cupola morbida di cioccolato, un flan al frutto della passione, una spuma ghiacciata al lampone in guscio di cioccolato bianco e una salsa al frutto della passione e albicocca. Ho scelto di presentare questi piatti perché mi rappresentano e rispecchiano quello che ho imparato negli anni di formazione professionale.



Milena Scolari si è classificata al 4° posto ai campionati SwissSkills 2020, che hanno avuto luogo a Weggis (LU), dall'11 al 13 settembre.

Come hai vissuto la competizione (eri nervosa, concentrata, ecc.)?

Prima della competizione ero molto nervosa e agitata ma entrando in cucina, soprattutto il giorno della finale, sono riuscita a concentrarmi e l'ansia è passata in secondo piano.

Quali sono state le sfide più grandi durante la competizione e come le hai affrontate?

La sfida più grande del concorso è stata quella di sconfiggere lo

stress e soprattutto recuperare il ritardo che ho accumulato durante la semifinale, ritardo che mi ha per un attimo demoralizzata, ma ho reagito e recuperato, infine sono riuscita a presentare tutto entro i termini.

Sei rimasta soddisfatta dalla tua performance?

Sono molto soddisfatta del mio lavoro, anche del fatto di essere riuscita a lavorare in modo ordinato e coscienzioso, conoscendo me stessa e i miei limiti.

Cosa hai imparato da questa esperienza?

Questa esperienza mi è servita molto a crescere professionalmente e ho imparato tantissimo mettendomi spesso alla prova con pietanze mai preparate prima del concorso, che grazie alle tecniche di conoscenza sono riuscita comunque a presentare.

«Ho preparato questi piatti perchè mi rappresentano.»

Hai dei consigli per chi sta pensando di partecipare ai prossimi SwissSkills?

A coloro che intendono partecipare a SwissSkills consiglio di presentare dei piatti creati da loro stessi con ciò che più li rappresenta, allenarsi molto e impegnarsi il più possibile per ottenere ottimi risultati, il concorso è impegnativo e mette a dura prova il fisico e la mente.

Quali sono i tuoi prossimi progetti?

I miei prossimi progetti sono di fare diverse esperienze professionali in Svizzera in alberghi/ristoranti di alto livello e poi girare il mondo alla scoperta di nuove idee e arricchire la mia cucina.

Hai intenzione di partecipare ad altri concorsi?

Nell'immediato futuro intendo approfondire la mia esperienza professionale, in seguito, se dovesse presentarsi un'occasione, prenderò in considerazione la partecipazione a eventuali ulteriori concorsi.

INTERVISTA SEB

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

CXXXV. JAHRGANG

Impressum

HERAUSGEBERIN

Hotel & Gastro Union
Adligenswilerstrasse 22
6002 Luzern
Tel. 041 418 22 22 (Geschäftsstelle Luzern)
Tel. 021 616 27 07 (Geschäftsstelle Lausanne)
info@hotelgastrounion.ch
www.hotelgastrounion.ch

VERLAG

Hotellerie Gastronomie Verlag
Adligenswilerstrasse 27
6006 Luzern
Tel. 041 418 24 44 Fax 041 418 24 71
info@hotellerie-gastronomie.ch
www.hotellerie-gastronomie.ch

VERLAGSLEITUNG UND CHEFREDAKTION HGZ

Mario Gsell (mgs)
Jörg Ruppelt (rup/stv.)

PRODUKTIONSLEITUNG HGZ

Gabriel Tinguely (gab)
Sarah Sidler (ssi/stv.)

RÉDACTEUR EN CHEF HEBDO

Patrick Claudet (pcl)

VERKAUF

Josef Wolf (Verkaufsleiter)
Marion Riedi (Sales Consultant)
Beat Unternährer (Sales Consultant)
Iris Fischer (Buchhaltung)
Karin Huwlyer (Kundendienst Anzeigen, Adressverwaltung)
Esther Kurmann (Produktion Anzeigen)

REDAKTION

Patrick Claudet (pcl)
Andrea Decker (ade)
Riccarda Frei (rif)
Angela Hüppi (ahü)
Désirée Klarer (dkl)
Ruth Marending (rma)
Sarah Sidler (ssi)
Gabriel Tinguely (gab)

ONLINE-REDAKTION

Andrea Decker (ade/Leitung)
Désirée Klarer (dkl)
Julienne Lehn (Content Manager)

REDAKTIONELLE MITARBEIT

Selena Brusorio (seb/Pagina italiana)
Thomas Winterberg (wth/HGU)

GESTALTUNG

Pierina Bucher (Leitung)
Luka Beluhan (Grafiker)
Carolina Schöpfer (Polygrafin)

GESTALTERISCHE MITARBEIT

Fotografie
Claudia Link
Filipa Peixeiro

KORREKTORAT

Antje Giovannini (HGU)

DRUCK

DZB Druckzentrum Bern AG,
Zentweg 7, 3006 Bern

gedruckt in der
schweiz

Alle Rechte vorbehalten. Jede Verwendung der redaktionellen Inhalte bedarf der schriftlichen Zustimmung durch die Redaktion. Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonst wie verwertet werden.

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Hotellerie Gastronomie Zeitung ist die auflagenstärkste und meistgelesene Zeitung im Schweizer Gastgewerbe. Mit einer von der Werbemedienforschung (WEMF) beglaubigten Auflage von 28073 und ihren ausgewiesenen Mehrfachlesern erreicht die Zeitung in der ganzen Schweiz wöchentlich über 125000 Fachpersonen aus dem Gastgewerbe und seinen artverwandten Branchen. Die Druckauflage variiert je nach Woche und aufgrund eines zielgruppenorientierten Zielversandes zwischen 25700 (Basisauflage) und 42500 (Grossauflage II) Exemplaren und beträgt im Durchschnitt 30300 Exemplare.

THEMENMAGAZIN

Mit den zweisprachigen Themenmagazinen (ehemals Booklets), die sechs Mal im Jahr in Deutsch und Französisch erscheinen, betrat der Hotellerie Gastronomie Verlag 2011 verlegerisches Neuland. Diese hochwertigen, monothematischen Gastrozeitschriften kommen wie Lifestyle-Magazine für den Endkonsumenten daher, richten sich aber ausschliesslich an den Branchenprofi. Jede Ausgabe fokussiert dabei auf ein bestimmtes Fachthema. Die Themenmagazine werden der Hotellerie Gastronomie Zeitung lose beigelegt. Dadurch werden sie zielgruppenorientiert in der Branche diffundiert. Die Druckauflage beträgt 31500 Exemplare (Deutsch: 26000 / Französisch: 5500).

WETTBEWERB

Mitmachen und gewinnen: 4 x Eintritt und 1 Einkaufsgutschein



Welcher Wettbewerb kommt in dieser Ausgabe gross vor?

- A) Der goldene Koch B) Swiss Culinary Cup
C) Servicemeisterschaft

Im Herzen der Schweiz kriert Aeschbach Chocolatier mit erlesenen und natürlichen Zutaten exklusive Schokoladenspezialitäten von höchster Qualität. Alle Kreationen werden in Handarbeit und nach hauseigenen Originalrezepten hergestellt. Tauchen Sie ein in die Welt der Schokolade und erleben Sie diese mit all Ihren Sinnen. Erfahren Sie bei einem interaktiven Rundgang alles über die Geschichte der Schokolade und die Herstellung der verführerischen

Hauspezialitäten von Aeschbach Chocolatier. Kreieren Sie anschliessend Ihre Lieblingsschokolade und nehmen Sie sie mit nach Hause.

Einsendeschluss ist der **26. Oktober 2020**. Senden Sie Ihre Antwort an: Redaktion Hotellerie Gastronomie Zeitung, PF 3027, 6002 Luzern, oder mit einer Mail an: wettbewerb-hgz@hotellerie-gastronomie.ch Die Gewinnerin aus Ausgabe Nr. 25/26 ist Elisabeth Ganz, Biel.

Der Preis im Wert von 150 Franken wurde gesponsert von www.aeschbach-chocolatier.ch