

## «Non è solo il menù a rendere il cibo un'esperienza indimenticabile»

sabato, 31 agosto 2019

Sabato 7 settembre 2019 si terrà la tradizionale «Giornata dei cuochi della Gilda». In molti luoghi della Svizzera -in Ticino l'evento è previsto per dicembre, in collaborazione con Locarno on Ice- verranno preparati deliziosi risotti per i passanti e il ricavato delle vendite andrà a favore delle persone con SM. In quest'intervista, il nuovo Presidente della Gilda Gerhard Kiniger, ci parla dei suoi progetti, di cosa lo motiva e degli ingredienti per un menù perfetto.

Come descriverebbe in poche parole la Gilda Svizzera dei ristoratori-cuochi?

La Gilda Svizzera dei ristoratori-cuochi è un'associazione professionale di ristoratori-cuochi d'eccellenza che esercitano la loro professione con amore e dedizione. Oltre all'ospitalità e alla passione, per questo lavoro servono anche costanza e capacità di innovazione. Io e mia moglie siamo orgogliosi di essere membri della Gilda.

Quali criteri devono soddisfare i gestori dei ristoranti per essere ammessi alla Gilda?

Dopo aver concluso l'apprendistato professionale, la scuola alberghiera o una scuola professionale superiore e dopo aver lavorato due anni in autonomia, chiunque può fare richiesta di ammissione. Noi del Comitato testiamo la gestione e proponiamo il candidato ai nostri soci ai fini dell'ammissione.

Lei è Presidente della Gilda da maggio di quest'anno: quali sono i Suoi progetti in questa veste?

Desidero dar seguito ai principi guida della Gilda. Rafforzare il marchio. Naturalmente, insieme alle colleghe e ai colleghi del Comitato, introdurrò anche delle novità: ad esempio garantirò una maggiore presenza sui social media.

Qual è la motivazione che spinge la Gilda a organizzare la Giornata dei cuochi da 20 anni?

Ci piace aiutare la gente in vari modi: cucinando il risotto con i colleghi oppure durante la Charity Week in azienda. Senza dimenticare il nostro sacchettino di risotto, perfetto anche come regalo.

Qual è la motivazione che La spinge a impegnarsi per questa iniziativa?

Sapere che ci sono persone che hanno bisogno del nostro sostegno. Personalmente sono grato per ogni minuto della mia vita che vivo in salute.

Come mai per la Giornata dei cuochi della Gilda viene servito il risotto?

Così vuole la tradizione. Inoltre, abbiamo dei partner importanti che ci aiutano e ci danno il loro contributo. Ne approfitto per ringraziare tutti di cuore! Fare del bene

insieme alle colleghe e ai colleghi ci rende felici.

Quali sono gli ingredienti per un menù perfetto?

Non è solo il menù a rendere il cibo un'esperienza indimenticabile: è tutto il contesto che deve essere azzeccato. Si deve percepire la gioia, l'impegno, l'innovazione e la passione da parte di tutte le persone coinvolte. Pensi, ad esempio, a quando invitiamo delle persone a casa. Facciamo di tutto affinché il cibo sia buono e i nostri ospiti si sentano a proprio agio: mettiamo il miglior servizio di posate, serviamo ottimi vini, scegliamo un menù invitante con gli ingredienti più gustosi e così via.

Quali sono gli aspetti più importanti per Lei come cuoco e ospite?

Voglio percepire ogni giorno, da ogni mio collaboratore, il massimo impegno possibile, per far sì che l'ospite sia messo al centro di tutto. Solo così si ottengono risultati eccellenti.

Cosa possiamo aspettarci dalla Giornata dei cuochi della Gilda di quest'anno?

Non vedo l'ora di vedere i nostri ospiti che parteciperanno con amici e colleghi a uno dei nostri numerosi eventi mentre assaggeranno un delizioso risotto e sorseggeranno un bicchiere di vino in un contesto fantastico.

Dove viene servito il risotto durante la Giornata dei cuochi della Gilda?

[Tutti i dati e le sedi](#)

---

Società svizzera sclerosi multipla, via S. Gottardo 50, CH-6900 Lugano-Massagno

Tel. 091 922 61 10 | [info@sclerosimultipla.ch](mailto:info@sclerosimultipla.ch) | [www.sclerosimultipla.ch](http://www.sclerosimultipla.ch)