

Zwei **Tessiner Köche** sind Teil der Schweizer Kochmannschaft

# OLYMPISCHE FLAMME BRENNT IN DER KÜCHE



Teo Chiaravallotti Pietro Leanza

Es gibt sie auch in der Küche, die olympische Flamme. Nur wird mit ihr dort nicht herumgesprungen, sondern über ihr gekocht. Die Internationale Kochkunst-Ausstellung, auch bekannt als IKA / Olympiade der Köche wurde im Jahr 1900 zum ersten Mal ausgetragen. Die beiden Weltkriege liessen das Gekoche etwas in den Hintergrund rücken. 1951 wurde ein Neustart gewagt. Seit Anfang der 90er Jahre ist der internationale Kochanlass unter dem Namen IKA / Olympiade der Köche bekannt und genießt unter Köchen hohes Ansehen. Nächstes Jahr findet die Kocholympiade in Stuttgart statt, mit Schweizer Teilnahme. Mehr noch. Im helvetischen Team sind auch zwei Tessiner zu finden. Der eine heisst Teo Chiaravallotti und ist Küchenchef in Bellinzonas Burgrestaurant. Der andere hört auf den Namen Pietro Leanza und steht als Souschef und Patisserie-Verantwortlicher dem Ristorante Seven in Ascona zu Diensten. Chiaravallotti hält erst seit Ende des letzten Jahres die Zügel des Ristorante Castelgrande und des Grotto San Michele in Händen. Sein Handwerk hat er von einem der besten Tessiner Meister erlernt, von Dario Ranza. Die Küche der Villa Principe Leopoldo war lange Jahre sei-



ne Wirkungsstätte, bis er vor einigen Monaten beschloss, ein neues lukullisches Kapitel aufzuschlagen. Neben seiner anspruchsvollen Tätigkeit am Herd unterrichtet er neuerdings in der *Scuola specializzata superiore alberghiera e turismo* angehende Köche und Köchinnen. Sein Tessiner Partner im zehnköpfigen Schweizer Olympiateam ist der Souschef des Asconeser Nobellokals Seven. Leanza wird jugendliche Frische und süsse Kreativität in die olympische Kochmannschaft einfließen lassen. An der Kocholympiade 2020 wer-

den einige bisher geltende Richtlinien neuen Erfordernissen angepasst. Der Chef's Table wird zum Beispiel die Plattenschau der Nationalmannschaften ersetzen. Obwohl dadurch eine Ära zu Ende geht, befürworten die internationalen Teamvertreter die Neuerungen. Für die Besucher dürften der Chef's Table ein absoluter Höhepunkt darstellen. An Zehntischen sitzen diese nämlich direkt an den Kochboxen, in denen die Nationalteams aus aller Welt ihre kulinarischen Künste unter Beweis stellen. Es ist sogar erlaubt, mit den

Köchen zu sprechen. So nah durften die Besucher den Teams noch nie kommen. Dass man in Zukunft auf die Plattenschau verzichtet, hat gemäss den Organisatoren zwei Gründe. Zum einen soll der Lebensmittelschwandung entgegen gewirkt werden. Andererseits lässt das Kochen vor Jury und Publikum mehr Transparenz bei der Vorbereitung auf den Wettbewerb zu. Ein Jahr hat das neu zusammengestellte Schweizer Team nun Zeit, sich auf die bevorstehende Prestigeaufgabe in Stuttgart vorzubereiten. **bs**

## Kinder kochen für den Vater



Was könnte man dem Vater zum Vatertag schenken? Gar nicht so einfach. Die Mutter freut sich über Schmuck, Parfum und im Notfall auch über einen Blumenstrauß. Aber der Vater? Wie wäre es zum Beispiel mit einem besonderen Mittagessen? Und besonders bedeutet in diesem Fall nicht kostspielig und aufwendig. Denn besonders ist der Ort, an dem gespeist wird. Das Museo etnografico della Valle di Muggio bietet am Dienstag, 19. März, ein Gnocchikochen mit der Fachfrau Maria Giacobbe an. Die Produkte stammen aus der Region und werden zu einem geschmackvollen Gericht zusammengemührt. Ob der Vater mit den Kindern kocht oder erst später hinzustösst, liegt in der Entscheidungsgewalt der Familie. Der ganze Spass kostet CHF 60.- pro Familie, eine Anmeldung ist bis zum 11. März nötig. **“Cuciniamo, papà?”**, Gnocchi zum Vatertag, Dienstag, 19. März, 10.00 bis 13.00 Uhr, Casa Cantoni, Cabbio, Anm. Tel. 091 690 20 38, info@mevm.ch. **bs**

## Speisend Hoffnung schenken



Essend für Hoffnung sorgen. Das tönt etwas egoistisch. Ich esse, damit es dir besser geht. Keine Bange. Die Stiftung Greenhope meint es wirklich ernst. Das Dinner for Hope im Ristorante Ai Giardini di Sassa, das zum Hotel Villa Sassa in Lugano gehört, soll krebskranken Kindern Hoffnung geben. Mit einem hundertfränkigen Menü unterstützt man das Hilfswerk, welches Sportler vereint, die sich zum Ziel gesetzt haben, durch ihr Engagement, kranken Kindern und ihren Familien etwas Ablenkung und einige glückliche und unbeschwertere Momente zu schenken. Ausserdem greift Greenhope auch jungen Sporttalenten finanziell unter die Arme. Wer also am Mittwoch, 27. März, hundert Franken in die Hand nimmt, tut nicht nur sich selbst Gutes, sondern auch jungen Menschen, die auf Hilfe angewiesen sind. **Dinner for Hope by Villa Sassa, Mittwoch, 27. März, Ristorante Ai Giardini, Via Tesserete 10, Lugano, Anmeldungen unter [www.greenhope-day.ch](http://www.greenhope-day.ch).** **bs**

Anzeige

## TESSINER ZEITUNG GASTRONOMIE



  
**Grotto al Capon**  
 6645 Brione s/ Minusio

**Neueröffnung  
mit Priska und Alex  
und Capon Team**

**jeden Mittwoch  
Kalbsleber  
mit Rösti**

**wir freuen uns  
auf Sie,  
Ihr Capon Team**

Tel. 091 743 45 10  
[www.alcapon.ch](http://www.alcapon.ch)