

Comunicato stampa

Campionato europeo 2015 dei giovani macellai-salumieri a Houten in Olanda

Le bernesi conquistano l'oro – Vittoria assoluta e otto medaglie singole per la squadra elvetica

Zurigo e Houten (NL), 24 settembre 2015 – Alle ultime edizioni del campionato europeo per giovani macellai-salumieri, la squadra svizzera si era aggiudicata per ben tre volte la medaglia d'argento; quest'anno due giovani macellaie-salumiere bernesi hanno scalato il gradino più alto del podio con una prestazione brillante. Claudia Jaun (20) e Luzia Mathys (21) hanno conquistato il titolo al campionato europeo per giovani macellai-salumieri nella classifica per squadre distanziando nettamente l'Olanda, nazione vincitrice dello scorso anno; inoltre si sono aggiudicate altre sei medaglie nelle singole discipline. Le due donne svizzere si sono distinte pure nella classifica individuale, nella quale sono state superate unicamente dal miglior piazzato, il francese Lucas Bayle. Claudia Jaun (vice-campionessa svizzera 2013) è vice-campionessa europea 2015 e Luzia Mathys (campionessa svizzera 2013) si è aggiudicata la medaglia di bronzo. L'ottimo risultato raggiunto è anche merito di Mirko Zürcher (insegnante a tempo parziale delle materie professionali presso il Centro per la formazione dell'economia svizzera della carne (ABZ), impegnato per la seconda volta come coach della squadra svizzera. Nel loro lavoro di preparazione, le due neo-campionesse europee hanno profittato inoltre del sostegno delle loro rispettive ex-aziende di tirocinio, la macelleria Jaun di Neuenegg (BE) e la macelleria Schlüchter di Dürrenroth (BE). Al campionato per giovani macellai-salumieri di quest'anno hanno partecipato complessivamente sei nazioni: Germania, Inghilterra, Francia, Austria, Paesi Bassi e Svizzera. Quest'anno la competizione annuale per le nuove leve europee dei macellai-salumieri si è svolta a Houten nei Paesi Bassi. I lavori sono stati valutati da una giuria professionale internazionale di sette persone, con la collaborazione dell'insegnante di materie professionali elvetico Silvan Stöckli. Alla prossima edizione del campionato, che avrà luogo nel maggio 2016, la Svizzera sarà rappresentata per la seconda volta da un team completamente al femminile. Per l'occasione, saranno la prima e la seconda classificata al Campionato svizzero per

giovani macellai-salumieri 2014, Sandra Linder (23) e Natascha Henzer (20) a difendere il titolo europeo appena conquistato.

Motivate dall'entusiasmo per la professione scelta

Se si chiede alle due neo-campionesse europee di spiegare il motivo del loro grande successo, si apprende prontamente che, anche in questo mestiere, alla base del successo vi sono l'impegno, l'amore per il dettaglio, solide conoscenze professionali, una buona preparazione e l'entusiasmo per la professione scelta. Il fatto che, a volte, possano avere una certa rilevanza anche le proprie origini si spiega così: lo zio di Luzia Mathys è stato più volte campione svizzero nel disossaggio, mentre Claudia Jaun è cresciuta in una nota famiglia di macellai-salumieri. Vi è quindi la possibilità che il grande successo delle discendenti sia, almeno in parte, il risultato dell'eredità genetica.

Competizione con sei discipline impegnative

Per avere successo nel campionato europeo dei giovani macellai-salumieri, i partecipanti devono fornire delle prestazioni eccellenti nelle sei discipline impegnative „Dalle regioni d'Europa“, „Disossaggio di una coscia di manzo“, „Preparare e presentare specialità per il barbecue“, „Preparare e presentare due articoli pronti per la cucina“, „Preparare e presentare un piatto principale con carne “ nonché una disciplina a sorpresa. Entrambe le partecipanti elvetiche hanno inoltre conquistato ben sei medaglie nelle classifiche individuali.

Le professioni della macelleria non sono una faccenda per soli uomini

La Svizzera è rappresentata al **Campionato internazionale dei giovani macellai-salumieri (IWF)** dai due giovani professionisti qualificatisi al precedente Campionato svizzero. Per prepararsi in modo ottimale alla sfida, i(le) candidati(e) seguono l'apposito programma organizzato dal Centro di formazione per l'economia carnea svizzera ABZ. Grazie a questa fase intensa di preparazione ed all'elevata qualità della formazione, i rappresentanti elvetiche si distinguono regolarmente per le ottime posizioni conquistate all'IWF.

Il fatto che il campionato svizzero 2013 e 2014 abbia visto trionfare delle macellaie-salumiere dimostra chiaramente che nelle professioni della macelleria non vi è alcun predominio maschile. Occorre dire che, fra coloro che svolgono un apprendistato nel settore della carne, vi sono tuttora più uomini che donne; tuttavia vi è un numero crescente di donne che s'interessano soprattutto alla formazione per la specializzazione Commercializzazione (senza macellazione). La qualità delle rappresentanti femminili è ampiamente documentata dagli ottimi risultati delle partecipanti sia al Campionato svizzero sia al Campionato europeo per giovani macellai-salumieri.

Trovate le informazioni sul campionato e sul tema Nuove leve dei macellai-salumieri su www.carnasuisse.ch

Per ulteriori informazioni:

Dr. Ruedi Hadorn, Direttore dell'Unione Professionale Svizzera della carne (UPSC),
Tel.: 044 250 70 60, Fax: 044 250 70 61, E-mail: r.hadorn@carnasuisse.ch

Ufficio stampa: Huber&Partner PR AG, Peter Zimmermann,
Tel.: 044 385 99 99, Fax: 044 385 99 95, E-Mail: contact@huber-partner.com