

## Comunicato-stampa

*Oro, argento, bronzo – durante la fiera specialistica della macelleria Mefa dal 21 al 25 novembre 2015 l'economia svizzera della carne ha premiato i migliori prodotti di carne*

### **I migliori macellai-salumieri elvetici provengono dai cantoni S. Gallo e Svitto**

Zurigo, 23 novembre 2015 – Chi è la migliore azienda specializzata della macelleria, chi offre sul mercato i migliori prodotti di carne svizzeri? Le risposte a queste domande vengono fornite dal Concorso di Qualità per prodotti e preparati di carne, che viene svolto da oltre 40 anni dall'Unione Professionale Svizzera della carne (UPSC) e dal Centro di formazione per l'economia svizzera della carne (ABZ) a Spiez. L'edizione precedente di questo concorso di qualità assai selettivo si era svolta nel 2013. I grandi vincitori della classifica generale del Concorso di qualità UPSC 2015 sono la prima classificata Ernst Sutter SA di Gossau SG e al secondo posto ex aequo le aziende Micarna SA di Bazenheid SG e Courtepin FR nonché Felder SA di Seewen SZ. Una giuria di specialisti indipendenti esprime la valutazione sui prodotti commestibili inviati dalle aziende partecipanti, nelle sette categorie: salsicce da scottare, salsicce crude, salsicce cotte, prodotti salmistrati crudi, prodotti salmistrati cotti, prodotti commestibili e diversi prodotti. Tramite una procedura molto selettiva, oltre a stabilire il vincitore assoluto e dunque il miglior macellaio-salumiere elvetico, la giuria premia anche i vincitori delle singole categorie. Il regolamento prevede che la vincita in una categoria può essere attribuita unicamente ad un concorrente che abbia inviato almeno tre prodotti della categoria in questione. Poiché nessuno dei concorrenti ha soddisfatto questa condizione, non è stato possibile decretare un vincitore per la categoria Salsicce cotte. Nelle rimanenti sei categorie si sono affermate come vincitori di categoria le seguenti aziende: Sandmeier Fleisch und Feinkost AG, Kölliken AG (Salsicce da scottare), Metzgerei Buffoni AG, Illnau ZH (Salsicce crude), Cher Mignon S.A., Chermignon VS und Ernst Sutter AG, Gossau SG (Prodotti salmistrati crudi), Metzgerei M. Schwander, Riggisberg BE (Prodotti salmistrati cotti), Hotz Fleisch Wurst Traiteur, Uster ZH (Prodotti commestibili) e Ceposa AG, Kreuzlingen TG (Diversi prodotti). I prodotti che si distinguono per l'alta qualità vengono premiati, a dipendenza del risultato ottenuto, con una medaglia d'oro, d'argento o di bronzo. Per poter constatare dei risultati il più possibile esenti dalle variazioni dovute alla „forma del giorno“, i singoli prodotti vengono valutati

**ogni volta da tre esperti in due sessioni di test eseguite a distanza di tempo. Durante questi test erano presenti occasionalmente anche degli esperti „vip“, ad esempio l'8. Consigliere federale Roland Mahler oppure il cuoco stellato zurighese Michel Péclard. Complessivamente sono stati esaminati approfonditamente e valutati dagli esperti 512 prodotti di 123 aziende. I risultati di questa competizione specialistica sono stati annunciati nell'ambito della fiera specialistica della macelleria Mefa, che si svolge dal 21 al 25 novembre a Basilea, dove sono esposti i prodotti premiati.**

### **Criteria severi**

Gli ostacoli per aggiudicarsi una delle medaglie nelle sette categorie sono assai impegnativi. Tutti gli articoli iscritti al concorso devono provenire dalla produzione propria dell'azienda, inoltre devono essere reperibili nel negozio dell'azienda durante tutta la settimana. Per analizzare la consistenza e la qualità su un arco di tempo prolungato, i medesimi prodotti sono stati sottoposti a test per due volte a partire dalla primavera 2014. Per il test, i candidati hanno ricevuto dalla commissione di esperti, in una data non conosciuta in anticipo, una convocazione a brevissimo termine dove si diceva quando il prodotto avrebbe dovuto giungere ai membri della giuria. In questo modo si vuole evitare che vengano inviati dei prodotti realizzati apposta per il test, con la conseguente distorsione della qualità effettivamente offerta sul mercato. Ogni concorrente poteva inviare il numero di prodotti differenti che desiderava. La valutazione riguardava cinque criteri: aspetto, superficie del taglio, trasformazione, sapore e odore. Al fine di riportare alla neutralità il palato degli esperti durante i test intensi, a questi venivano serviti regolarmente delle fette di mela, pane, acqua minerale e té. L'obiettività dell'esame è stata assicurata dal fatto che i risultati del team di tre esperti venivano ulteriormente verificati da due esperti-capi. Grazie a questa procedura d'esame piuttosto elaborata si è potuta ottenere un'immagine alquanto affidabile della qualità offerta sul mercato dai partecipanti al concorso.

Con il successo al Concorso di Qualità, i partecipanti ottengono inoltre il diritto di contrassegnare di conseguenza i loro prodotti premiati e d'impiegare il certificato di qualità nel loro marketing.

### **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

Sepp Zahner, direttore del Centro di formazione per l'economia svizzera della carne (ABZ Spiez), Tel.: 033 650 81 82, Fax: 033 654 41 94, E-mail: sepp.zahner@abzspiez.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