

Comunicato stampa

Dopo i campionati europei, le giovani macellaie-salumiere hanno dato ottime prestazioni anche al campionato svizzero

La lucernese Manuela Riedweg è la nuova campionessa svizzera 2015 dei giovani macellai-salumieri

Zurigo, 30 novembre 2015 – sono di nuovo due donne ad occupare il primo ed il secondo rango al campionato svizzero dei giovani macellai-salumieri. La lucernese Manuela Riedweg (23) ha conquistato la medaglia d'oro, mentre l'appenzellese Tanja Knechtle (19) si è aggiudicata la medaglia d'argento. Il bronzo è andato al friburghese Jérôme Deillon (23) di Romont. La forte presenza delle signore negli ultimi campionati potrebbe essere ricondotta anche alla revisione del [profilo professionale](#) avvenuta un po' più di un decennio fa, con la suddivisione nelle tre specializzazioni "Commercializzazione", "Trasformazione" e "Produzione". Le due donne ai vertici della classifica hanno terminato entrambe la formazione con la specializzazione "Commercializzazione". Le attività di questo ambito, che comprendono il contatto con i clienti, la preparazione di pietanze take-away, piatti freddi ecc. suscitano grande interesse presso le ragazze alla ricerca di un apprendistato. La maestra campionessa ha svolto il tirocinio presso la macelleria Willimann a Dagmersellen (LU) dove lavora tuttora. La seconda classificata ha svolto la propria formazione presso la macelleria Philip Fässler ad Appenzello; finora anche lei è rimasta fedele all'azienda di formazione. Per la sua formazione professionale di base svolta presso la Dorfmetzger Jaun a Neuenegg (BE), il vincitore della medaglia di bronzo Jérôme Deillon ha scelto la specializzazione "Trasformazione". Egli lavora attualmente alla macelleria Köferli di Döttingen (AG). Questa azienda si potrebbe definire una sorta di fucina di campioni, poiché negli ultimi anni ben tre dei suoi ex apprendisti si sono trovati sul podio del campionato svizzero.

Programma impegnativo

Al campionato per giovani macellai-salumieri e impiegati del commercio al dettaglio sono ammessi unicamente i migliori apprendisti che hanno terminato la formazione. La conquista del titolo presuppone un percorso assai faticoso ed impegnativo. Il regolamento si allinea alle condizioni del campionato internazionale (IWF) e prevede che i giovani macellai-salumieri si misurino nelle seguenti cinque discipline:

- Preparare e presentare un piatto per grigliata festivo.
- Disossare, refile e mondare di fino un carré di maiale e una spalla di vitello per la vendita al dettaglio.
- Sezionare di fino, refile e mondare di fino, senza sprechi, una noce di manzo per la vendita al dettaglio.
- Preparare tre piatti del giorno con articoli pronti per la cucina e/o per la padella, per il buffet di vendita attrattivo.
- Preparare un piatto di affettato misto per un aperitivo speciale.

Nella competizione dei giovani impiegati del commercio al dettaglio, che si è svolta contemporaneamente, il titolo è andato ad Erika von Rickenbach (20) di Arth Goldau (SZ). Ha conquistato l'argento Karin Alpiger (19) ed il bronzo è andato a Deborah Schwab (21). Anche gli impiegati della vendita al dettaglio gareggiano in cinque discipline:

- Preparare e presentare un articolo da regalo del settore della carne.
- Preparare un piatto freddo, calcolo compreso.
- Decorazione della vetrina dal titolo "il cantone dove svolgo il tirocinio".
- Fondue orientale tagliata a mano.
- Analisi di un negozio della macelleria.

Lo svolgimento di questi campionati è stato reso possibile dalla generosa sponsorizzazione delle seguenti ditte: Rausser Handelsfirma, Metzger-Versicherungen Genossenschaft, Omya (Svizzera) AG, Bigler AG e Autohaus von Känel AG.

Ulteriori informazioni:

Contatti con i media: Philipp Sax, Unione Professionale Svizzera della carne UPSC,
Tel.: 044 250 70 60, Fax: 044 250 70 61, E-Mail: p.sax@carnasuisse.ch

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