

Comunicato stampa

Campionati europei 2016 dei giovani macellai-salumieri alla IFFA di Francoforte

Squadra femminile elvetica assicura per la seconda volta di seguito il titolo di campione europeo per squadre alla Svizzera

Zurigo e Francoforte, 9 maggio 2016 – La serie di vittorie dei giovani macellai-salumieri svizzeri continua. Ai campionati europei per giovani macellai-salumieri, che si sono svolti durante la recente fiera specialistica del settore della carne IFFA a Francoforte, la squadra elvetica ha conseguito per la seconda volta di seguito il titolo di campione europeo. Grazie a questa nuova vittoria, il team svizzero ha dimostrato ancora una volta il livello elevato dei macellai-salumieri elvetici. Dopo aver conquistato nel 2014, grazie alle loro prestazioni convincenti, il primo e il secondo rango ai campionati svizzeri, le due bernesi Sandra Linder (23) di Heimisbach BE e Natacha Henzer (20) di Albigen BE sono riuscite a dare una prestazione di spicco anche sulla scena internazionale. Oltre a conquistare l'oro nella classifica per squadre, esse hanno brillato con prestazioni straordinarie anche nella classifica individuale. Mentre Natacha Henzer si è aggiudicata il titolo di vice-campionessa 2016, la campionessa svizzera 2014 Sandra Linder si è guadagnata la medaglia di bronzo. Nella valutazione, le due elvetiche sono state superate unicamente dall'olandese Maarten Wolters. Così si è praticamente replicata la situazione dello scorso anno, con il successo di Claudia Jaun e Luzia Mathys, che si erano aggiudicate il titolo europeo per squadre nel 2015. La nuova vittoria è tutt'altro che un caso. Infatti l'obiettivo dichiarato di tutti i partecipanti era quello di mantenere in Svizzera il titolo europeo. In vista delle gare, le due concorrenti si sono allenate intensamente per tutto l'anno, sacrificando per questo obiettivo anche una parte del loro tempo libero. In questa impresa esse sono state sostenute concretamente e generosamente dai rispettivi datori di lavoro, la macelleria Jaun di Neuenegg BE e la macelleria Gygax di Lützelflüh BE, come pure dal Centro per la formazione dell'economia svizzera della carne (ABZ) e da numerosi sponsor. In questo periodo la macelleria Jaun, con i suoi due capi Kurt e Marianne Jaun si è rivelata un'autentica "culla di maestri": infatti nell'azienda lavorano ben due fra i recenti campioni europei per squadre. La prestazione della squadra svizzera merita un particolare encomio in quanto le competizioni di quest'anno hanno visto in campo delle squadre di livello

eccezionalmente alto. Alcune nazioni partecipanti hanno preparato le loro squadre per le gare in veri e propri campi di allenamento. Ad esempio il team inglese, che si è allenato durante quattro giorni in Olanda in vista dei campionati. Alle gare per giovani macellai-salumieri di quest'anno hanno partecipato Germania, Inghilterra, Francia, Austria, i Paesi Bassi e la Svizzera, in tutto sei nazioni. I lavori sono stati giudicati da una giuria di specialisti internazionale. Oltre alle due concorrenti si è recata a Francoforte una delegazione di una cinquantina di persone tra supporter e fan. Il team è stato inoltre assistito in loco soprattutto dalle campionesse europee per squadre 2015, Claudia Jaun e Luzia Mathys.

Per diventare campioni occorre padroneggiare sei discipline impegnative

La Svizzera è rappresentata ai **Campionati internazionali per giovani macellai-salumieri (IWF)** dai due giovani professionisti che si sono già distinti classificandosi ai primi posti al campionato svizzero. Per prepararsi in modo ottimale alla sfida, i/le candidati/e seguono un apposito programma di allenamento allestito dal centro per la formazione per l'economia carnea ABZ e dai rispettivi datori di lavoro. Grazie a questa fase intensa di preparazione e all'elevata qualità della loro formazione, i rappresentanti della Svizzera all'IWF brillano regolarmente con dei piazzamenti eccellenti. Per avere successo ai campionati europei per giovani macellai-salumieri, i partecipanti sono chiamati a dare delle prestazioni eccellenti nelle sei discipline impegnative "Dalle regioni d'Europa", "Disossaggio di una coscia di manzo", "Preparazione e presentazione di specialità per il Berbecue", "Preparazione di due articoli pronti per la cucina", "Preparazione e presentazione di un piatto principale con carne" e in una disciplina a sorpresa. Complessivamente le due donne bernesi hanno conquistato sette medaglie nelle singole categorie. Natacha Henzer ha vinto tra l'altro nella disciplina "Preparazione e presentazione di un piatto principale con carne".

Gastronomia e affinamento, un campo al femminile

Le campionesse europee per squadre di quest'anno hanno svolto entrambe la formazione professionale nella specializzazione "Gastronomia e affinamento". Nella formazione dei macellai-salumieri si può scegliere tra le specializzazioni "Produzione", "Trasformazione" e "Gastronomia e affinamento". La pratica insegna che hanno un maggior successo le persone e le aziende che si posizionano sul mercato con idee e prodotti innovativi di alta qualità. Di conseguenza, la creatività è ormai diventata uno dei fattori più importanti per il futuro. Ciò è sottolineato anche dal successo che riscuote presso i macellai-salumieri la specializzazione Gastronomia e affinamento. Gli apprendisti di questa specializzazione non hanno più nulla a che fare con la macellazione di animali. Questo segmento si è trasformato in un campo dominato dalle donne, poiché in questa specializzazione gli apprendisti possono impiegare tutta la loro fantasia e creatività nella gastronomia e nell'affinamento di un alimento unico. Perciò non occorre sorprendersi se negli ultimi anni il podio sia del campionato svizzero sia dei campionati europei per giovani macellai-salumieri sono stati dominati regolarmente dalle donne. Solitamente le macellaie-salumiere non amano particolarmente la disciplina IWF "Disossaggio di una coscia di manzo". Ciò è dimostrato

anche dalla vice-campionessa europea Natacha Henzer. Il motivo risiede in parte anche nel fatto che le cosce di manzo da disossare ai campionati europei hanno un formato inusuale per la Svizzera e la loro lavorazione richiede parecchia forza. Tuttavia il team svizzero è riuscito a vincere anche questa sfida, grazie all'allenamento intenso in questa specialità.

Vedi immagine allegata 1: vincitrici commosse: Natacha Henzer (a sin.) e Sandra Linder hanno impressionato ai campionati europei 2016 per giovani macellai-Salumieri grazie ai risultati eccellenti. Esse si sono aggiudicate il titolo europeo per squadre nonché il secondo e terzo posto nella classifica individuale

Vedi immagine allegata 2: Campionesse europee per squadre Natacha Henzer (a sin.) e Sandra Linder

Ulteriori informazioni e materiale fotografico:

Elias Welti, capo Comunicazione e sost. direttore Unione Professionale Svizzera della carne (UPSC), Tel.: 044 250 70 60, Fax: 044 250 70 61, e-mail: e.welti@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