

Comunicato stampa

Campionato svizzero per i giovani macellai-salumieri 2021

Sihlquai 255, 8005 Zürich
info@sff.ch
Tel. +41 (0)44 250 70 60
Fax +41 (0)44 250 70 61

Postanschrift/Adresse postale/Indirizzo postale:
Postfach, 8031 Zürich

Tobias Betschart (22) conquista il titolo per il canton S. Gallo

Zurigo/Bulle, 2. novembre 2021 – Nel canton S. Gallo non hanno sede unicamente il vincitore assoluto ed il secondo classificato al [Concorso di Qualità UPSC](#) di quest'anno. Anche al campionato svizzero di quest'anno dei giovani macellai-salumieri, che si è svolto nella cornice del Salon Suisse des Goûts et Terroirs a Bulle appena terminato, ha vinto un giovane di S. Gallo. Tobias Betschart (azienda di tirocinio: [Dorfmetzgerei N. Jud, Benken](#)) di Eschenbach ha vinto la competizione. Egli si è affermato con un vantaggio risicato sul vincitore della medaglia d'argento, il 19enne Luca Grossenbacher di Seftigen nel canton Berna (azienda di tirocinio: [Metzgerei MoserMuster AG](#), Seftigen). Ha conquistato il bronzo la ventenne Noémie Mischler (azienda di tirocinio: [Boucherie St. Hubert](#), Le Noirmont) di Les Reussilles nel Giura bernese. Possono qualificarsi per il campionato svizzero soltanto i/le migliori apprendisti/e che hanno terminato il tirocinio. Al campionato di quest'anno hanno partecipato tredici concorrenti, fra i quali vi erano sette donne.

Al campionato svizzero di preparazione di piatti di carne, che si è svolto in contemporanea, nella categoria Apprendisti ha vinto Melissa Füchslin ([Metzgerei Fleischhandel Danko AG](#), Aadorf) davanti a Samuel Etter ([Metzgerei Kratzer](#), Zollikerberg) e Lea Von Moos ([Spezialitäten-Metzg Hugo Willimann AG](#), Dagmersellen).

Si sono affermate le macellaie-salumiere

Anche se il podio di quest'anno è occupato eccezionalmente soprattutto da rappresentanti maschili, il gruppo di partecipanti con una leggera prevalenza femminile al campionato di quest'anno, come pure i titoli conquistati negli ultimi anni nelle competizioni sia a livello svizzero che internazionale, sottolineano la crescente importanza delle professioniste femminili in questo settore. La recente vittoria ai campionati europei EuroSkills della giovane macellaia-salumiera zurighese Leandra Schweizer conferma ulteriormente questa evoluzione.

Il più sorpreso è il vincitore stesso

Sulle sue capacità non aveva dubbi, avendo concluso gli esami pratici di fine tirocinio con la nota massima 6. Ma il neo-laureato campione svizzero non nega di essere stato comunque un po' sorpreso per la sua vittoria. Come macellaio-salumiere specializzato in Commercializzazione, egli non era del tutto fiducioso in merito alle sue prestazioni nella disciplina "Disossaggio", nonostante l'allenamento intenso che aveva dedicato proprio a questo segmento. Ma ciò non gli ha impedito di vincere.

Essendo cresciuto nel contesto della macelleria di famiglia a Eschenbach nel canton S. Gallo, Tobias Betschart ha svolto dapprima un apprendistato come cuoco. Dopo aver lavorato in questa professione per un breve periodo, ha riconosciuto che un ulteriore apprendistato come macellaio-salumiere avrebbe costituito un buon complemento con ottime prospettive future nell'attuale contesto di crescente importanza del segmento del Catering nell'artigianato della macelleria. Detto fatto, ha aggiunto con determinazione al suo bagaglio di conoscenze un apprendistato come macellaio-salumiere con specializzazione in Commercializzazione. Avendo già svolto un apprendistato come cuoco, egli ha potuto beneficiare di un apprendistato ridotto a due anni.

Tobias Betschart non ha ancora pensato concretamente al proprio futuro. Partecipare all'azienda dei genitori insieme al fratello è una delle tante opzioni possibili. Egli si riserva di decidere dopo aver intrapreso un viaggio di tre mesi negli Stati Uniti, che intende iniziare nella prossima estate.

Per quanto riguarda il consumo di carne, attualmente oggetto di accese discussioni, egli è del parere che sia della massima importanza offrire ai consumatori dei prodotti regionali della massima qualità. I clienti vogliono e devono poter riconoscere chiaramente da dove proviene un pezzo di carne e in quali condizioni è stato prodotto. In merito alla trasparenza e alla qualità, ad un minor consumo si associa generalmente un maggior piacere. Questa sua opinione è condivisa da molti fra i suoi giovani colleghi.

Carico di lavoro impegnativo e faticoso nelle competizioni

Solo i/le migliori fra coloro che hanno superato gli esami di fine-tirocinio in tutto il Paese sono qualificati/e per partecipare al campionato dei giovani macellai-salumieri. Per conquistare il titolo svizzero è necessario un percorso faticoso e molto impegnativo. Il regolamento attuale prevede **che i giovani macellai-salumieri** dimostrino le loro capacità nelle seguenti cinque discipline:

- Preparare e presentare un piatto festivo per una grigliata
- Disossare e refillare/mondare di fino un carré di maiale e una spalla di vitello per la vendita al dettaglio
- Sezionare di fino e refillare/mondare di fino in modo economico 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 attrattivo di vendita
- Preparare un piatto di affettato misto per un aperitivo speciale.

I lavori vengono giudicati da una giuria di esperti guidata da Sascha Fliri, capo della formazione presso il [Centro per la formazione dell'economia della carne](#) ABZ a Spiez

oltre al sostegno di base offerto dall'[Unione Professionale Svizzera della carne](#) UPSC, il campionato gode della sponsorizzazione generosa dello sponsor principale [Hermann Herzer Stiftung](#) nonché del sostegno delle seguenti aziende [Bell Schweiz AG](#), [Bigler AG](#), [Pacovis AG](#), [Schweizer Salinen AG](#), [Ernst Sutter AG](#), [Associazione Freunde der Metzgerschaft](#) e [Genossenschaft Metzgermeister St. Gallen](#).

Contatti per la stampa

Philipp Sax, vicedirettore / Responsabile della formazione, Unione Professionale Svizzera della carne UPSC, Tel.: 044 250 70 60, p.sax@sff.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