

Campionato svizzero delle professioni dei giovani professionisti della carne 2022

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

Maurus Inauen dell'Appenzello è il nuovo campione svizzero dei professionisti della carne

Zurigo / Berna, 13 settembre 2022 – Maurus Inauen dell'Appenzello AI ha vinto il Campionato svizzero dei giovani professionisti della carne nell'ambito degli SwissSkills 2022 a Berna, che si sono appena conclusi. Un altro appenzellese, Silvio Hinrichs di Stein AR, si è piazzato al secondo posto, seguito da Riccardo Catelli, in rappresentanza della Svizzera italiana, con la medaglia di bronzo.

Un totale di 14 partecipanti tra i migliori giovani professionisti della carne ha preso parte al Campionato svizzero delle professioni di quest'anno contendendosi l'ambito titolo di campione svizzero. Il vincitore degli SwissSkills di quest'anno è Maurus Inauen (19) dell'Appenzello, che ha assolto il suo apprendistato presso la [Metzgerei Fässler AG](#) a Weier (Appenzello). Il secondo posto va a Silvio Hinrichs (18), un altro appenzellese che ha svolto il suo apprendistato presso [Sturzenegger Metzgerei](#) a Waldstatt (AR). La medaglia di bronzo è stata infine conquistata dal primo rappresentante del Ticino, Riccardo Catelli (20), dell'azienda di formazione [Rapelli SA](#) a Stabio.

I 14 professionisti della carne si sono sfidati in un totale di cinque discipline di gara, che prevedevano i seguenti compiti:

- Preparazione e presentazione di un piatto da grigliata per feste
- Disossamento e affinamento di un carrè di maiale e di una spalla di vitello per la vendita al dettaglio
- Taglio fine e affinamento di una fesa di manzo per la vendita al dettaglio
- Preparazione di tre piatti del giorno con articoli pronti per la cucina e/o la padella per un'accattivante vendita al banco
- Preparazione di un tagliere di salumi misti per un aperitivo speciale

Il momento clou di SwissSkills è stata la cerimonia di premiazione, durata tre ore, svoltasi sabato sera alla presenza del Consigliere federale Guy Parmelin. L'ultimo giorno, domenica, è stato dedicato alle famiglie. Con il titolo «Best of SwissSkills», i visitatori giovani e meno giovani hanno avuto l'opportunità di provare personalmente numerose professioni e di parlare con i campioni professionisti appena premiati.

Particolarmente interessanti per il pubblico sono stati i campionati svizzeri di placcatura della carne, che si sono svolti il primo giorno per gli apprendisti e l'ultimo per i professionisti. Sono stati assegnati i seguenti posti sul podio:

- Apprendisti:
 - * 1° classificata e quindi campionessa svizzera: *Emilie, Eray* (Azienda di formazione: *Boucherie Bilat SA a Les Bois*)
 - * 2° classificata e quindi vicecampionessa svizzera: *Lena, Strub* (Azienda di formazione: *Stadt-Metzg AG a Ilanz/Glion*)
 - * 3° classificata *Manon, Christen* (Azienda di formazione: *Boucherie Nyffeler S.A. a Moutier*)
- Professionisti:
 - * 1° classificata e quindi campionessa svizzera: *Ariane, Aeschlimann* (Datore di lavoro: *Wüthrich-Metzg AG a Münchenbuchsee*)
 - * 2° classificata e quindi vicecampionessa svizzera: *Lena, Strub* (Datore di lavoro: *Stadt-Metzg AG a Ilanz/Glion*)
 - * 3° classificata *Nicole, Geisser* (Datore di lavoro: *Dorfmetzg Jud in Benken*)
- Campionato per aziende:
 - * 1° classificata: Stadt-Metzg, Ilanz (Lena Strub, Nadia Müller, Soraya Menn)
 - * 2° classificata: Wüthrich-Metzg 1 (Ariane Aeschlimann, Beat Wüthrich, Fabio Wyss)
 - * 3° classificata: Wüthrich-Metzg 2 (Fritz Wüthrich, Hans-Jörg Schütz, Leandro Weber)
- Scuole professionali e gruppi:
 - * 1° classificata: Coira, Livia e le bionde (Jacqueline Hefti, Lena Strub, Livia Hösli)
 - * 2° classificata: Moutier, Les franc-montagnardes (Elsa Varrin, Emilie Eray, Laetitia Queloz)
 - * 3° classificata: Moutier, CEFF 1 (Bastian Nyffeler, Manon Christen, Lana Brêchet)

La competizione dei giovani professionisti della carne è stata resa possibile grazie alla generosa sponsorizzazione della [Fondazione Hermann Herzer](#), [Hofmann Servicetechnik AG](#) e [Traitafina AG](#), in qualità di sponsor principali. Le seguenti aziende hanno inoltre sponsorizzato i campionati dei giovani in qualità di partner d'oro: [Bell Svizzera SA](#), [Bigler AG](#), [G. Leclerc Transport AG](#), [K. Isler AG](#), [Verein Freunde der Metzgerschaft](#), insieme ad altri sponsor.

Quest'anno, gli SwissSkills si sono svolti dal 7 all'11 settembre a Berna. Diversi nuovi record sono stati stabiliti nel corso dell'evento. Gli organizzatori hanno contato la presenza di 120'000 visitatori. Oltre 1'000 giovani professionisti talentuosi hanno partecipato a 87 concorsi e 65 dimostrazioni professionali. Il tutto si è svolto in circa 250 stand nell'area della BERNEXPO, che copre una superficie di 100'000 metri quadrati.

Contatti per i media:

Philipp Sax, vicedirettore e responsabile della formazione, Unione Professionale Svizzera della Carne UPSC, Tel: 044 250 70 60, Fax: 044 250 70 61, E-mail: 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