

Campionato svizzero dei macellai-salumieri 2024: i migliori talenti premiati

Dübendorf, 29 settembre 2024 – Dal 25 al 28 settembre 2024 si sono svolti gli SwissSkills Championships dei macellai-salumieri nell'ambito della Fiera d'autunno di Soletta (HESO). I giovani più talentuosi del settore della carne si sono sfidati in varie discipline e si sono contesi gli ambiti titoli del campionato.

L'Unione Professionale Svizzera della carne UPSC ha organizzato il campionato degli apprendisti e dei macellai-salumieri. In questo modo, sottolinea l'importanza della formazione professionale nel settore svizzero della carne.

Campionato svizzero dei professionisti della carne

I candidati, che hanno tutti terminato il loro apprendistato quest'anno, hanno dimostrato tra le altre cose le loro abilità nel disossaggio e nella mondaturo / refilatura di vari pezzi di carne, nella preparazione e nella presentazione di piatti per la griglia. Il nuovo campione svizzero si chiama **Lena Strub**. La classifica generale è la seguente:

1. Lena Strub, Stadt Metzger AG, Ilanz
2. Ralph Mock, Gasthaus und Metzgerei Ochsen, Mörschwil
3. Leonie Werner, Metzgerei Niedermann AG, Uhwiesen



Da sinistra: Ralph Mock, Lena Strub, Leonie Werner.

Inoltre, sono stati premiati i seguenti vincitori di categoria:

- *Disossaggio e mondaturo/refilatura di fino di un carré di maiale con filetto senza codino per la vendita al dettaglio*
Leonie Werner, Metzgerei Niedermann AG, Uhwiesen
- *Disossaggio e mondaturo/refilatura di una spalla di vitello per la vendita al dettaglio*
Etienne Luc Gasser, Metzgerei Gerber, Süderen
- *Preparazione di 3 piatti del giorno con prodotti pronti per la cucina e per la padella*
Lena Strub, Stadt Metzger AG, Ilanz
- *Preparazione di un piatto freddo per 5 pers. compreso calcolo*
Leonie Werner, Metzgerei Niedermann AG, Uhwiesen
- *Preparazione e presentazione di un piatto per grill*
Seline Rufer, Metzgerei Gyax AG, Lützelflüh-Goldbach

Campionato svizzero degli apprendisti nella posa di piatti di carne

I macellai-salumieri in formazione hanno dovuto dimostrare di essere in grado di preparare piatti di carne freddi anche sotto pressione. Alla fine, a convincere la giuria sono stati i seguenti tre partecipanti:

1. Sandra Zehnder, Menzi Metzgerei Partyservice GmbH, Mitlödi
2. Bettina Elmer, Chreiselmetzg Krauer, Wangen
3. Alexandra Stark, Metzgerei Rust GmbH, Neu St. Johann

Infine, le seguenti tre scuole professionali hanno convinto la giuria:

1. Gewerbliche Berufsschule Chur
2. Berufsbildende Schule in Wattwil (Gold-Trio)
3. Berufsbildende Schule in Wattwil (3er Team)

Promozione dei giovani talenti nel settore della carne

Il Campionato svizzero dei macellai-salumieri è una parte importante della promozione dei giovani talenti del settore della carne. Partecipando al campionato, i giovani professionisti avranno l'opportunità di dimostrare la loro competenza e le loro capacità. Vincere il titolo di campione svizzero non solo apre le porte al loro futuro professionale, ma è anche un riconoscimento dell'alto livello di formazione professionale nel settore della carne.

Informazioni sulla Fiera d'Autunno di Soletta

Oltre alla cerimonia di premiazione del Concorso di qualità la HESO, che si svolgerà dal 20 al 29 settembre 2024, offre una varietà di altre attrazioni e punti salienti che attirano visitatori da vicino e da lontano. L'elemento centrale dell'edizione della HESO di quest'anno è la mostra speciale dedicata all'alimento carne. Con il motto "Artigianato svizzero della carne, ecco come si crea il piacere naturale", l'UPSC presenta l'intera catena del valore aggiunto della produzione della carne e della sua lavorazione sostenibile.

Contatti per la stampa e ulteriori immagini

Unione Professionale Svizzera della carne UPSC
Philipp Sax, caposettore Politica della formazione e Comunicazione
philipp.sax@sff.ch, +41 58 521 53 07

Ufficio stampa UPSC

Huber&Partner PR AG
Peter Zimmermann
contact@huber-partner.com, +41 44 385 99 99