

Comunicato stampa

Vittoria convincente della Svizzera nella categoria Giovani macellai-salumieri ai Campionati europei delle professioni

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

EuroSkills 2021 – La macellaia-salumiera Leandra Schweizer conquista la medaglia d'oro

Zurigo / Graz, 27 settembre 2021 – Ai Campionati europei delle professioni EuroSkills 2021, che si sono appena conclusi a Graz in Austria, ha vinto nella categoria dei giovani macellai-salumieri la zurighese Leandra Schweizer. La 21enne macellaia-salumiera AFC di Rafz (ZH) ha conquistato la medaglia d'oro, quindi il titolo di campionessa europea, in tre giornate di competizioni. Ai partecipanti nelle sette discipline erano richieste prestazioni d'eccellenza. Leandra Schweizer ha prevalso sui rappresentanti di Francia e Austria, rispettivamente secondi e terzi classificati. Il forte sostegno del suo datore di lavoro ed ex maestro di tirocinio, la [macelleria Sigrist di Rafz](#), così come l'intensa preparazione sotto la supervisione dei due allenatori Sascha Fliri, responsabile dell'istruzione presso il [Centro di formazione per l'economia della carne \(ABZ\)](#) di Spiez, e Claudia Jaun (tra le altre cose campionessa europea per squadre nel 2015) della macelleria Jaun di Neuenegg (BE) e "vivaio di campioni", hanno probabilmente contribuito in modo significativo a questo grande successo. La giovane macellaia-salumiera di successo si è qualificata per la partecipazione a [EuroSkills 2021](#) da un lato per la sua buona prestazione al Campionato svizzero in occasione degli SwissSkills 2018 e dall'altro per aver vinto una competizione interna nel 2019. A complicare le cose per tutti i partecipanti è stato il fatto che il Campionato Europeo delle Professioni ha dovuto essere rinviato due volte a causa della pandemia, con molte interruzioni forzate degli allenamenti. Inoltre, l'annuncio delle discipline da padroneggiare è avvenuto solo sei settimane prima della competizione. Di conseguenza, è stato difficile per i concorrenti mantenere il loro buon livello di allenamento sia professionalmente che mentalmente.

La propria macelleria come possibile obiettivo

Leandra Schweizer non ha mai avuto dubbi sulla professione che voleva imparare. Cresciuta in una fattoria a Rafz, la scolara diligente sapeva fin dalle scuole medie che il suo futuro professionale sarebbe stato nel settore della carne. Un breve stage presso la macelleria Sigrist ha confermato definitivamente questa predisposizione per la carne.

Per il suo successivo apprendistato, ha scelto la specializzazione Trasformazione, una delle tre specializzazioni offerte nella formazione di Macellaio/a-salumiere/a AFC. Come ulteriore obiettivo professionale, ora intende frequentare i corsi di formazione professionale superiore con l'intento di diventare formatrice professionale. Tuttavia, prima vorrebbe prendersi una vacanza un po' lunga e compiere nel prossimo futuro un viaggio intorno al mondo. L'intenzione di rimanere fedele al settore della carne anche dopo il suo ritorno è dimostrato dal fatto che in futuro immagina di poter gestire una propria macelleria.

Vincere il titolo europeo è già quasi una tradizione

Per le squadre svizzere, vincere il titolo di campione europeo è ormai diventato quasi una tradizione. Fino al 2018, il titolo è stato conquistato dalla Svizzera per ben quattro volte di seguito. Ciò conferma l'alta qualità della formazione dei macellai-salumieri nel nostro Paese. Quest'anno ne ha profittato anche Leandra Schweizer, conquistando un'altra volta il titolo per la Svizzera.

Per la prima volta quest'anno, il Campionato europeo dei giovani macellai-salumieri si è tenuto nell'ambito dei Campionati europei delle professioni EuroSkills. La squadra di macellai-salumieri elvetici ha fatto parte della più grande squadra nazionale SwissSkills che abbia mai partecipato agli EuroSkills. Alla competizione hanno partecipato in totale 17 giovani professionisti svizzeri, il cui obiettivo era quello di competere con il maggior successo possibile con 400 giovani provenienti da 31 paesi e 38 professioni nella lotta per le medaglie.

La partecipazione del team svizzero di macellai-salumieri a EuroSkills 2021 è stata resa possibile dall'[Unione Professionale Svizzera della Carne \(UPSC\)](#) e dalle seguenti imprese: [Cassa di compensazione AVS Macellai](#), [Bell Schweiz AG](#), [Ernst Sutter AG](#), [Metzgerei Sigrist, Rafz](#), [Micarna SA](#), [Pacovis AG](#).

[La macellaia-salumiera AFC Leandra Schweizer nella Live-Chat: la neocampionessa europea risponde alle domande sulla sua professione giovedì 7 ottobre 2021, ore 18:00.](#)

Contatti per la stampa:

Philipp Sax, vicedirettore e capo 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