

## Sven Lauber di Bigler AG è il nuovo campione svizzero

Dübendorf, 22.11.2023 – I Campionati Professionali Svizzeri per giovani macellai di quest'anno alla fiera dei mestieri Fiutscher a Coira sono stati un grande successo. I migliori talenti della nostra professione hanno gareggiato in diverse competizioni. L'attenzione non era rivolta solo all'artigianato, ma anche alla creatività e alla precisione degli apprendisti.

Nella gara della posa dei piatti di carne, si sono distinti dei talenti impressionanti. Questi giovani macellai-salumieri in formazione, oltre a dimostrare la loro abilità manuale, hanno dimostrato anche che la creatività e la precisione sono elementi cruciali nella loro professione. Nella valutazione individuale, i seguenti apprendisti hanno ottenuto ottimi piazzamenti:

1° posto: Livia Hösli, Metzgerei Berwert  
2° posto: Seline Rufer, Metzgerei Gygax  
3° posto: Aviel Aeberhard, Metzgerei Gygax

### Le scuole professionali impressionano la giuria

Nella valutazione di gruppo, le scuole professionali hanno dimostrato che, nonostante la preparazione di squadra e la ricchezza di idee, sono importanti anche le competenze individuali. Le classifiche in questa categoria sono le seguenti:

1° posto: Scuola professionale di Coira  
2° posto: Scuola professionale di Berna  
3° posto: Scuola professionale di Zurigo

Le squadre di queste scuole non solo hanno trasformato la carne in modo professionale, ma hanno anche dimostrato di completarsi armoniosamente a vicenda come gruppo nella loro attività creativa.

### Altre prestazioni eccellenti

Il fiore all'occhiello dell'evento è stato senza dubbio il Campionato Svizzero dei macellai-salumieri, al quale si sono distinti i seguenti specialisti eccellenti:



1° posto: Sven Lauber, Bigler AG (anche formatrice)  
2° posto: Emilie Eray, Metzgerei Buffoni AG (formatrice Boucherie Bila)  
3° posto: Joëlle Steiner, Jenzer Fleisch + Feinkost AG (anche formatrice)

Questi maestri del loro mestiere, oltre ad aver convinto la giuria, rappresentano anche l'alto livello e la versatilità della nostra professione.

### **Visita del presidente del Consiglio nazionale**

Un momento speciale della manifestazione è stata la visita del presidente del Consiglio nazionale, Martin Candinas, che si è preso il tempo per visitare lo stand e parlare con i macellai-salumieri talentuosi. Il suo interesse e apprezzamento per l'abilità artigianale del nostro settore sottolinea l'importanza di questi campionati delle professioni. I Campionati professionali Svizzeri dei macellai-salumieri non sono semplicemente una competizione, ma anche una piattaforma per mostrare la diversità e l'eccellenza della nostra professione.

Ci congratuliamo con tutti i partecipanti per i loro successi e ringraziamo i responsabili e gli sponsor principali Fondazione Hermann Herzer, SwissSkills Supporter Club e Traitafina AG per il loro generoso sostegno.

La fiera dei mestieri Fiutscher si tiene ogni due anni e si è svolta per la settima volta nella Stadthalle di Coira dal 15 al 19 novembre 2023. Su una superficie di oltre 5000 m<sup>2</sup>, 90 espositori hanno presentato 180 professioni di formazione di base e 240 programmi di formazione continua. La mostra si rivolge a giovani e adulti.

### **Contatti stampa e altre immagini**

#### **Unione Professionale Svizzera della Carne UPSC**

Philipp Sax, Caposettore politica della formazione e comunicazione  
[philipp.sax@sff.ch](mailto:philipp.sax@sff.ch), +41 58 521 5307

#### **Ufficio stampa UPSC**

Huber&Partner PR AG  
Peter Zimmermann  
[contact@huber-partner.com](mailto:contact@huber-partner.com), +41 44 385 99 99