



Schweizer Fleisch-
Fachverband
Union Professionnelle
Suisse de la Viande
Unione Professionale
Svizzera della Carne

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

Altre foto dei vincitori sono disponibili su richiesta. Si prega d'inviare le ordinazioni tramite mail-risposta o all'indirizzo indicato sotto

Comunicato stampa

SwissSkills Championships 2020 – Campionato svizzero dei giovani macellai-salumieri 2020

Berna, Appenzello e Turgovia si spartiscono il podio. La bernese Ariane Aeschlimann si aggiudica il titolo dei giovani macellai-salumieri.

Zurigo/Spiez, 13 ottobre 2020 – Il programma prevedeva che quest'anno i campionati annuali svizzeri dei giovani macellai-salumieri si sarebbero svolti nell'ambito del grande evento SwissSkills 2020 a Berna. Anche in questo caso il coronavirus si è messo di traverso mettendo in difficoltà gli organizzatori. In alternativa, la sfida dei giovani macellai-salumieri ha avuto luogo nell'ambito degli SwissSkills Championships 2020, presso il [Centro di formazione dell'economia della carne ABZ](#) a Spiez. La lotta per il titolo di campione è stata portata avanti da tre candidate e quattordici candidati sotto gli occhi esperti della giuria (con il dispiacere di tutti in assenza di pubblico e senza il supporto dei tifosi). Ciò non ha comunque tolto nulla alla qualità delle eccellenti prestazioni! Nella competizione per il titolo, contro un numero assai superiore di agguerriti concorrenti maschi, si è distinta in particolare la ventunenne bernese [Ariane Aeschlimann di Uetligen](#), eguagliando il successo della vincitrice dell'anno precedente Céline Schüpbach. Si è aggiudicato l'argento il diciannovenne [Walter Sturzenegger](#) (azienda di tirocinio: [Macelleria Fässler, Appenzell](#)) di Schwellbrunn (AR), mentre la medaglia di bronzo è andata al (pure)

diciannovenne turgoviese Ramon Hegner ([Macelleria Schleuniger, Stachen-Arbon](#)) di Sitterdorf (TG). L'elevato livello del podio è dimostrato dalla distanza minima tra i punteggi dei tre vincitori. Il terzo classificato ha perso appena 2,3 punti nei confronti della campionessa, che si è affermata con 92,85 punti (su 100 del punteggio massimo possibile).

Preparazione intensa in tempi difficili

L'allenamento intenso in vista del campionato, con i condizionamenti dettati dal coronavirus, ha richiesto un grande sforzo ai/alle concorrenti di quest'anno. A parte il fatto che, a volte risultava difficile mantenere la motivazione a partecipare ad un campionato così impegnativo nelle condizioni date: il maggior lavoro richiesto contemporaneamente in azienda dallo stesso coronavirus ha costretto i partecipanti ad arrivare ai limiti delle proprie possibilità nelle prestazioni. Tuttavia è risaputo che i macellai-salumieri hanno la stoffa dei combattenti. Ciò è stato dimostrato da un lato dal numero consistente dei/delle partecipanti, dall'altro dalle prestazioni notevoli che questi hanno fornito.

La neo-campionessa elvetica aveva scelto la professione soprattutto per la grande creatività e le molteplici possibilità offerte da questa attività. Ariane Aeschlimann ha svolto l'apprendistato presso la [Macelleria Wüthrich di Ostermundigen \(BE\)](#). Anche il suo attuale datore di lavoro, la [Macelleria Müller di Thun](#), le ha indubbiamente offerto un'ottima piattaforma di preparazione per poter vincere il titolo; infatti il suo attuale capo Marco Müller, oltre ad essere stato lui stesso campione svizzero dei giovani macellai-salumieri, si era laureato addirittura vice-campione europeo. Senza il sostegno concreto del suo datore di lavoro ed il tempo messo a disposizione per l'allenamento, questo successo probabilmente non si sarebbe realizzato. Questa constatazione vale naturalmente per tutti coloro che partecipano ai campionati svizzeri.

Alla domanda in merito ai suoi piani per il futuro, la campionessa svizzera risponde prontamente e senza esitazioni: „Per prima cosa faccio una pausa, poi riparto alla grande“. Tra le altre cose, le piacerebbe essere attiva come formatrice e, in un secondo tempo, intende affrontare l'esame professionale per capa d'azienda Economia della carne.

Sono richieste tutte le competenze – gare in cinque discipline alquanto toste

Al campionato dei giovani macellai-salumieri sono qualificati unicamente i/le migliori fra coloro che hanno superato l'esame di fine-tirocinio (PQ). Per conquistare il titolo di campione svizzero occorre affrontare un percorso lungo e impegnativo. Il regolamento vigente prevede che i **giovani macellai-salumieri** devono dimostrare la loro abilità professionale nelle seguenti cinque discipline:

- Preparare e presentare un piatto festivo per una grigliata

- Disossare e refile di fino un carré di maiale e una spalla di vitello per la vendita al dettaglio
- Sezionare di fino e refile di fino 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 di vendita attrattivo
- Preparare un piatto di affettato misto per un aperitivo speciale.

I lavori vengono giudicati da una giuria di esperti con la guida di Sascha Fliri, capo della Formazione presso il [Centro di formazione per l'economia della carne \(ABZ\)](#) a Spiez.

Oltre al sostegno di base dell'Unione Professionale Svizzera della carne, il campionato dei giovani macellai-salumieri si svolge grazie alla generosa sponsorizzazione dello sponsor principale [Fondazione Hermann Herzer](#) e grazie ai contributi delle seguenti aziende (sponsor-oro): [Cassa di compensazione AVS Macellai](#), [Bigler AG](#), [Frutarom Savory Solutions Switzerland AG](#), [Associazione Amici dei macellai e Cornella Work and Active Wear](#).

Bildlegende: I vincitori (vincitrici) del campionato svizzero dei giovani macellai-salumieri , da sinistra: Ramon Hegner (3), Arianne Aeschlimann (1) e Walter Sturzenegger (2) .

Contatto media: Philipp Sax, Unione Professionale Svizzera della carne UPSC, Tel.: 044 250 70 67, 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