



BIER-SOMMELIER

Comunicato stampa del 16 agosto 2021

49 nuovi sommelier della birra si impegnano per promuovere la varietà della birra

Il 16 agosto 2021 ai 49 partecipanti che hanno concluso con successo il seminario specialistico “Il Sommelier svizzero della birra® – Scoprire, degustare e vendere con successo la birra” sono stati consegnati i loro meritati certificati. I neo certificati sommelier della birra sono ora pronti a mettere in pratica al meglio le conoscenze acquisite e a trasmetterle in veste di ambasciatori. Due seminari si sono tenuti nella Svizzera tedesca e uno in Ticino.

Alla cerimonia di conferimento dei certificati, Marcel Kreber, direttore dell’Associazione svizzera delle birrerie, si è congratulato con i brillanti ambasciatori della birra appena titolati del certificato: “In qualità di sommelier della birra svizzeri essi trasmettono con il loro sapere acquisito il messaggio che la birra è un bene culturale che ha una lunga tradizione e che affascina con tutta la sua diversità, da scoprire e da gustare”.

Il seminario specialistico “Il Sommelier svizzero della birra® – Scoprire, degustare e vendere con successo la birra”, organizzato da GastroSuisse in stretta collaborazione con l’Associazione svizzera delle birrerie, si è tenuto per la 29ª volta nella prima metà del 2021. GastroSuisse apprezza molto il fatto che i corsi di formazione dedicati alla birra siano così graditi sia nell’area della Svizzera germanofona e francofona che in quella italofona.

Nel corso del seminario parallelo all’attività professionale, i partecipanti hanno appreso tutto quello che c’è da sapere sul tema birra. 49 sono i candidati che hanno superato con successo l’impegnativo esame finale. I sommelier della birra possono ora trasmettere il loro sapere nei ristoranti, nei bar, agli eventi di degustazione di birra o in altre occasioni. La “missione” del sommelier della birra consiste nell’individuare il giusto abbinamento, dimostrando che vi è una birra indicata per ogni occasione. L’universo della birra è talmente molteplice per aromi e sapori che c’è una birra per ogni gusto. A questo si dedicano i neo certificati sommelier della birra in tutta la Svizzera.

Nel lavoro finale i candidati del seminario devono elaborare, considerando le strutture predefinite di un’attività di ristorazione, un’offerta di birre, o meglio una carta delle birre, e presentarla successivamente all’esame orale. Sulla base di varie domande molto differenziate si valuta se i candidati sono stati in grado di acquisire sufficienti competenze concernenti la birra. In corso d’esame vengono inoltre verificate le capacità di analisi sensoriale, le abilità descrittive dei vari stili di birra nonché la padronanza dei fondamenti della legislazione sulle derrate alimentari.

L’ASB e GastroSuisse si congratulano con i novelli sommelier della birra:

Salvatore Abaterusso (S. Antonino), Michele Abello (Hausen am Albis), Szabolcs Bekefi (Zurigo), Mattia Bertoldi (Rivera), Alfred Bigler (Wolhusen), Thomas Bohli (Thun), Ramona Cattaneo (Mörigen), Colin Crawshaw (Uetikon am See), Giulia Del Bianco (Vétroz), Patrick Dünki (Basilea), Daniel Dux (Nesslau), Martin Eggenberger (Rebstein), Silvan Etzensperger (Winterthur), Jessica Fallegger (Kriens), Stefania Fieni (Capolago), Giuliano Remo Alessandro Genoni (Capolago), Julia Glaner (Gampel), Roman Halbheer (Altendorf), Julien Hediger (Grund)

b. Gstaad), Simon Hiltbold (Rheinfelden), Hans-Ulrich Köditz (Wollerau), Sascha König (Zurigo), Michael Kratz (Rheinfelden), Olga Küng (Sciaffusa), Florian Künzle (Soletta), Heinz Lendenmann (San Gallo), Angela Marciante (Mendrisio), Riccardo Margaroli (Ponte Capriasca), Kevin Märki (Wettingen), Alessandro Marna (Stäfa), Mario Mück (Andermatt), Christian Oggier (Sursee), Andreas Quendt (Wettingen), Jeannine Rempfler (Appenzello), Petra Schifferle (Schaan), Melinda Nathalie Seiler (Aarau), Luca Serra (Bizzarone), Dominik Sieber (Rebstein), Kolja Smailus (Melano), Arjen Spierenburg (Visp), Florian Stierli (Konolfingen), André Streich (Sciaffusa), Andreas Tobler (Burg im Leimental), Martina Trachsel (St. Stephan), Ivan Urech (Thun), Remo Viceré (Lucerna), Stefan Widmer (Zofingen), Roger Wiesli (Egg Zurigo), Stefan Winkler (Balsthal).

Quest'anno avrà luogo un altro corso nella [Svizzera tedesca](#).

20 novembre 2021: Campionato svizzero dei sommelier della birra

Il 20 novembre 2021, nella Bierhübeli di Berna, si svolgerà il Campionato svizzero dei sommelier della birra. In questa competizione si eleggerà sulla base di un rigoroso processo di selezione la campionessa svizzera / il campione svizzero dei sommelier della birra. L'evento proseguirà all'insegna della festa con una cena e un programma serale. Potranno partecipare tutti i sommelier della birra svizzeri e i sommelier della birra svizzeri diplomati che possiedono la cittadinanza svizzera o del Liechtenstein. Partecipare vale la pena: i primi classificati del Campionato svizzero potranno partecipare al Campionato mondiale dei sommelier della birra a Monaco di Baviera nel 2022. Formeranno così la squadra nazionale che rappresenterà, speriamo brillantemente, la Svizzera al Campionato mondiale. Apprendete di più su www.sm.bier-sommelier.ch.

Swiss Beer Award 2022

La prossima edizione degli Swiss Beer Awards avrà luogo nel 2022 e i birrifici riceveranno i documenti di candidatura già nel mese di agosto 2021. Il Swiss Beer Award è un concorso nazionale in cui vengono premiate birre di diversi stili prodotte nei birrifici in Svizzera e nel Liechtenstein. Il Swiss Beer Award ha come obiettivo quello di far conoscere al vasto pubblico l'universo della birra svizzera con la sua molteplicità e qualità. In collaborazione con Labor Veritas AG e l'Università di Scienze Applicate di Zurigo (ZHAW), ma anche con sommelier della birra e analisti sensoriali di comprovata esperienza, le birre vengono analizzate in laboratorio e valutate sensorialmente secondo rigorosi criteri di valutazione. Apprendete di più su www.swissbeeraward.ch

Per ulteriori informazioni:

Christoph Lienert
Vicedirettore
Associazione svizzera delle birrerie
044 221 26 28
christoph.lienert@getraenke.ch
www.birra.swiss
www.bier-sommelier.ch/it/
twitter.com/info_bier
facebook.com/schweizerbiere/
instagram.com/schweizerbier/

Zita Langenstein
Responsabile formazione continua
GastroSuisse
044 377 52 22
zita.langenstein@gastrosuisse.ch
www.gastrosuisse.ch

L'ASB – fondata il 19 aprile 1877 – è l'organizzazione corporativa del settore birrario svizzero da oltre 144 anni. I birrifici membri dell'ASB producono più di 400 birre di qualità. Il settore birrario svizzero genera un fatturato complessivo di oltre un miliardo di franchi. Circa 50'000 posti di lavoro sono correlati ad esso direttamente e indirettamente. L'ASB è domiciliata a Zurigo.

GastroSuisse è la Federazione dell'Albergheria e della Ristorazione svizzera. L'organizzazione, fondata nel 1891, si impegna per garantire gli interessi del settore. Con circa 20'000 soci (di cui 2500 alberghi circa), organizzati in 26 sezioni cantonali e quattro gruppi di lavoro, GastroSuisse è la federazione padronale più importante del settore ricettivo.