



SOMMELIER DELLA BIRRA

Comunicato stampa del 5 gennaio 2022

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

Il 5 gennaio 2022 ai 32 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. Un seminario si è tenuto nella Svizzera tedesca e uno nella Svizzera francese.

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 31esima volta in autunno 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. 32 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:

France Allemann (Aesch BL), Grégory Bersac (Neuchâtel), Linda Betzing (Steinhausen), Michael Burkert (Walterswil SO), Elvis Chabbey (Sion), Simon Deisinger (Andermatt), Cyrille Deléglise (Choëx), Eva-Maria Doyon (Gwatt (Thun)), Sven Erni (Küssnacht am Rigi), Liliane Gerber (Uster), Virginie Girin Rey (Romainmôtier), Javier Grognoz (Puidoux), Lukas Habegger (Zurigo), Fiona Harang (Puidoux), Jasmin Horner (Wiesendangen), Roland Huber (Basilea),

Radan Ilic (Embrach), Oliver Lewin Krumm (Basilea), Sébastien Lebleu (Neuchâtel), Lee Martin Leitila Legis (Zurigo), Christophe Leoni (Puidoux), Ivàn Lorenci de Francisco (Bernex), Anahé Marchand (Puidoux), Christian Maurer (Maschwanden), Vincent Pidoux (Losanna), Christophe Rafie (Losanna), Christoph Rölli (Soletta), Christoph Schiffer (Zwillikon), Mathias Schön (Gossau SG), Anastasio Topalidis (Zurigo), Victor Topart (Friburgo), Patrick Widrig (Bad Ragaz).

Quest'anno si terranno altri tre corsi nella [Svizzera tedesca](#). Nella [Svizzera francese](#), il prossimo corso avrà luogo nel 2022. In [Ticino](#), il prossimo corso si terrà nel 2023.

Swiss Beer Award 2022

La prossima edizione degli Swiss Beer Awards avrà luogo nel 2022. 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.