



SOMMELIER DELLA BIRRA

Comunicato stampa del 12 gennaio 2023

43 nuovi Sommelier Svizzeri / Sommelière Svizzere della birra si impegnano per promuovere la varietà della birra

L'11 gennaio 2023 ai 43 partecipanti che hanno concluso con successo il seminario specialistico “Sommelier Svizzero / Sommelière Svizzera della birra® – Scoprire, degustare e vendere con successo la birra” sono stati consegnati i loro meritati certificati. I neo certificati Sommelier Svizzeri della birra sono ora pronti a mettere in pratica al meglio le conoscenze acquisite e a trasmetterle in veste di ambasciatori.

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 “Sommelier Svizzero / Sommelière Svizzera 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 34esima volta in novembre 2022. 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. 43 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 Svizzeri della birra:

Jean-Philippe Aeschbacher (Fahy), Martin Fidel Amman (Sciaffusa), Larissa Bigler (Biel/Bienne), Yann Buchs (Verchaix), Jonas Bürki (Courroux), Amandine Chapolard (Friburgo), Samuel Denzler (Kollbrunn), Léa Diouf (Morges), Sébastien Egger (Neuchâtel), Roman Eggimann (Biel/Bienne), Hernan Pablo Farioli (Les Mayens de Sion), David Giger (Emmenbrücke), Christof Gisler (Stans), Bruno Hannon (Morgins), Cécile Hegi (Berna), Richard Hirt (Puidoux), Julien Jacquemin (Annemasse), Guillaume Juchtzer (Neuchâtel), Stéphane

Kemache (Excenevex), Nicole Kohler (Basilea), Jeremy Koller (Ballwil), Sadhbh Milligan (Zurigo), Renate Niklaus (Langenthal), Michaël Oberhäsli (Neuchâtel), Etienne Perrollaz (Loisin), Roni Preisig (Worb), Priska Roffler (Herisau), Roger Rolli (Oberentfelden), Janik Roos (Ennetmoos), Mathieu Samain (Friburgo), Sheila Schlattinger (Rorschach), Anna-Maria Schneider (Lucerna), Manuel Bruno Schnurrenberger (Thalwil), Sidney Simon (Basel), Peter Stetefeld (Lucerna), Nancy St-Onge (Beuson/Nendaz), Frédéric Treina (Gland), Céline Tschannen (Berna), Andrea Vergani (Friburgo), Thierry Viale (Lutry), Maxime Viévard (Friburgo), Robert Vögeli (Kreuzlingen), Yann Zosso (Chêne-Bougeries).

Quest'anno, tre corsi si terranno nella [Svizzera tedesca](#), uno nella [Svizzera francese](#) e uno in [Ticino](#).

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 Formation
044 286 88 70
zita.langenstein@gastrosuisse.ch
www.gastrosuisse.ch

L'ASB – fondata il 19 aprile 1877 – è l'organizzazione corporativa del settore birrario svizzero da oltre 145 anni. I birrifici membri dell'ASB producono più di 500 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.