

Comunicato stampa del 27 aprile 2023

## Il campione del mondo Giuliano Genoni viene insignito dell'Ordine della birra d'oro

**Giovedì 27 aprile 2023, alla vigilia della Giornata della birra svizzera si è celebrata a Zurigo l'apertura ufficiale della stagione della birra 2023. Come vuole la tradizione in quell'occasione è stata conferita anche l'onorificenza dell'Ordine della birra «ad gloriam cerevisiae» nella categoria oro. Alla presenza dei numerosi ospiti dal mondo della politica, dell'economia e della cultura è stato insignito dell'onorificenza il campione mondiale in carica dei sommelier della birra Giuliano Genoni.**

**Un altro momento clou della serata è stato l'abbinamento tra birra e formaggio. Grazie alla collaborazione con Switzerland Cheese Marketing gli invitati sono stati trasportati in un universo gustativo d'eccezione, un connubio di diversi stili di birra e di formaggi.**

**Anche questa volta gli aspiranti birrai al loro 3° anno di apprendistato hanno prodotto la «Birra del giorno».**

Giovedì 27 aprile 2023, presso la sala delle feste dell'Albigütli di Zurigo, si è tenuta la cerimonia di apertura della stagione della birra 2023. Come vuole la tradizione in quell'occasione è stata conferita anche l'onorificenza dell'Ordine della birra «ad gloriam cerevisiae» nella categoria oro. La soprintendenza dell'Ordine ha deciso quest'anno di conferire l'onorificenza a Giuliano Genoni, campione mondiale dei sommelier della birra in carica.

### **Giuliano Genoni, ambasciatore della birra per passione**

Giuliano Genoni di Capolago, in Ticino, ha il talento di saper filosofare sulla birra nella sua lingua madre e il bello è che tutti lo capiscono, anche se non sanno l'italiano. Quando da sommelier parla della birra o quando la presenta a un ampio pubblico, combina le sue analisi con riferimenti a immagini e titoli musicali suggestivi. Un esempio? «La birra ti dà la sensazione di un manto caldo. Fuori fa freddo e alla radio trasmettono Jingle Bell Rock». In questo modo, chiunque può cogliere perfettamente il carattere della birra presentata.

Il presidente dell'Associazione svizzera delle birrerie (ASB) e consigliere nazionale Nicolò Paganini ha sottolineato: «Giuliano Genoni è un maestro di seduzione che sa come ammaliare il pubblico. Questa sua arma vincente l'ha sfoderata al Campionato svizzero dei sommelier della birra del 20 novembre 2021 a Berna, dove ha conquistato il titolo di campione svizzero, e successivamente al Campionato mondiale dell'11 settembre 2022 a Monaco di Baviera. Con il suo modo di fare calmo e con il suo charm, sa come conquistare anche il pubblico internazionale. È un ambasciatore della birra autentico».

Giuliano si è preparato al Campionato mondiale di Monaco con acribia: nove mesi di studio della letteratura, di sperimentazioni con il food pairing, ma soprattutto di allenamento sensoriale e della memoria.

Al nuovo insignito dell'Ordine spetta tradizionalmente il compito di aprire ufficialmente la stagione della birra con la spillatura del barile. Anche questa sfida Giuliano l'ha superata con maestria e professionalità.

### **Formaggio svizzero e birra: un connubio divino**

Per la prima volta l'apertura della stagione della birra è stata dedicata anche a un tema particolare: l'abbinamento di formaggio svizzero e birra. Il food pairing era al centro del programma e gli invitati si sono fatti sorprendere dalle proposte culinarie. L'Associazione svizzera delle birrerie e i professionisti di Switzerland Cheese Marketing si sono impegnati al massimo. Le 39 birre servite sono state sapientemente accostate a dei formaggi adatti. Il mastro casaro Christoph Rätz ha simbolicamente fatto rotolare sul palco una forma di formaggio Emmentaler DOP e, insieme al sommelier della birra Pierre Dubler, ha presentato il pairing formaggio svizzero e birra. Una birra ambrata, ad esempio, accompagna egregiamente un Emmetaler DOP, stagionato 12 mesi in ambiente umido, una Golden Ale un Appenzeller® Edel-Würzig, mentre un Vacherin Fribourgeois DOP si abbina perfettamente a una Keller.

Alla fine gli ospiti si sono fatti consigliare al buffet dei formaggi dagli esperti casari e dai sommelier della birra. La grande chef Meta Hiltbrand era entusiasta: «La birra con le sue sfaccettature mi sorprende ogni volta. Trovo semplicemente geniale l'abbinamento con i diversi tipi di formaggio». E anche Martin Spahr, Chief Marketing Officer di Switzerland Cheese Marketing, era più che soddisfatto: «Siamo stati molto felici di dare una mano. Insieme ai birrai, i nostri casari hanno creato qualcosa di straordinario. Ne sono orgoglioso».

Maggiori informazioni sugli abbinamenti birra e formaggio al sito: <https://www.schweizerkaese.ch/story-room/tipps-tricks/kaese-ist-unser-bier>



**Unser  
Schweizer  
Käse**

[www.schweizerkaese.ch](http://www.schweizerkaese.ch)

### **La birra della giornata prodotta dagli apprendisti**

Un altro momento clou della serata è stato la presentazione della birra appositamente prodotta per la giornata della birra svizzera dagli apprendisti birrai al loro 3° anno. Nell'ambito della loro formazione di tecnici alimentaristi

AFC con specializzazione birra (birrai), hanno creato insieme la ricetta di una Lager scura e poi l'hanno prodotta. Sul palco, i birrai in erba sono stati introdotti uno per uno ai numerosi ospiti dalla presentatrice Anna Affolter e sono stati intervistati sulle loro esperienze durante l'apprendistato e, in particolare, sulla birrificazione.

### **L'Ordine «ad gloriam cerevisiae»**

Istituito nel 1972, l'Ordine della birra è già stato conferito a oltre 400 personalità. È suddiviso nelle categorie oro, marrone e verde. Oltre agli insigniti dell'Ordine d'onore nella categoria oro, conferito dall'Associazione svizzera delle birrerie, hanno preso parte all'apertura della stagione birraria anche gli insigniti dell'Ordine marrone. Esso viene conferito dai singoli birrifici membri a coloro che si sono particolarmente distinti, promuovendo la birra e l'arte brassicola. L'Ordine verde è riservato alla soprintendenza dell'Ordine, di cui fanno parte la celebre top chef Meta Hildebrand, Casimir Platzer (presidente di GastroSuisse), il consigliere nazionale Nicolò Paganini (presidente dell'Associazione svizzera delle birrerie) e Anton Glanzmann (promotore e cofondatore dell'Ordine nel 1972). L'elenco dei precedenti insigniti dell'onorificenza «ad gloriam cerevisiae h. c.» dal 1973 è disponibile sul sito: <http://bier.swiss/verband/bierorden/liste-der-ordenstraeger/>

### **Giornata della birra svizzera**

Ogni anno, l'ultimo venerdì di aprile, si celebra la Giornata della birra svizzera. Anche quest'anno la Svizzera rende onore alla sua birra, alla sua millenaria tradizione e molteplicità, aprendo la stagione della birra 2023! A ridosso del 28 aprile 2023, i birrifici dell'ASB e altri birrifici di tutti i cantoni accoglieranno il pubblico con varie attività e attrazioni.

Tutti i dettagli sono disponibili sul sito [www.tagdesbieres.ch/it/](http://www.tagdesbieres.ch/it/).

### **Per eventuali domande:**

Marcel Kreber, Direttore  
Associazione svizzera delle birrerie  
079 650 48 73  
[marcel.kreber@getraenke.ch](mailto:marcel.kreber@getraenke.ch)  
[www.bier.swiss](http://www.bier.swiss)

Martin Spahr, Chief Marketing Officer  
Switzerland Cheese Marketing AG  
079 159 94 43  
[m.spahr@scm-cheese.com](mailto:m.spahr@scm-cheese.com)  
[www.formaggiosvizzero.ch](http://www.formaggiosvizzero.ch)

### **Associazione svizzera delle birrerie (ASB)**

*L'ASB, fondata il 19 aprile 1877, è l'organizzazione corporativa del settore birrario svizzero da oltre 146 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 ha sede a Zurigo.*

### **Birrifici membri dell'ASB:**

7Peaks Brasserie Sàrl, Morgins  
Altes Tramdepot Brauerei Restaurant AG, Berna  
BierVision Monstein AG, Davos Monstein  
Brasserie Docteur Gab's SA, Puidoux  
Brasserie du Jorat SA, Ropraz  
Brauerei A. Egger AG, Worb  
Brauerei Aare Bier AG, Barga  
Brauerei Adler AG, Schwanden  
Brauerei Baar AG, Baar  
Brauerei Erusbacher & Paul AG, Villmergen  
Brauerei Falken AG, Sciaffusa  
Brauerei Felsenau AG, Berna  
Brauerei Fischerstube AG, Basilea  
Brauerei H. Müller AG, Baden  
Brauerei Locher AG, Appenzello  
Brauerei Luzern AG, Lucerna  
Brauerei Rosengarten AG, Einsiedeln  
Brauerei Schützengarten AG, San Gallo

Brauerei Stadtbühl AG, Gossau  
Brauerei Thun AG, Thun  
Brauerei Unser Bier AG, Basilea  
Brauerei Uster Braukultur AG, Uster  
Burgdorfer Gasthausbrauerei AG, Burgdorf  
Doppelleu Boxer AG, Winterthur  
Feldschlösschen Getränke AG, Rheinfelden  
HEINEKEN Switzerland AG, Lucerna  
Kornhausbräu AG, Rorschach  
LägereBräu AG, Wettingen  
Liechtensteiner Brauhaus AG, Schaan  
Officina della Birra SA, Bioggio  
Öufi Brauerei, Soletta  
Ramseier Suisse AG, Sursee  
Rugenbräu AG, Interlaken  
Sonnenbräu AG, Rebstein  
WhiteFrontier Ltd., Martigny