



## SOMMELIER DELLA BIRRA

Comunicato stampa di giovedì 19 gennaio 2017

### **54 nuovi sommelier della birra da tutta la Svizzera**

**Il 19 gennaio 2017 i 54 partecipanti che hanno concluso con successo il seminario intensivo «Il Sommelier svizzero della birra® – Scoprire, degustare e vendere con successo la birra» hanno ricevuto i meritati certificati. Sono stati certificati i partecipanti di quattro corsi che si sono tenuti rispettivamente: due nella Svizzera tedesca, uno in Romandia e uno in Ticino.**

I sommelier della birra® ai quali è stato conferito il certificato sono ora pronti per mettere in pratica nel migliore dei modi le conoscenze sulla birra acquisite e di trasmetterle in veste di ambasciatori. I seminari intensivi «Il Sommelier svizzero della birra® – Scoprire, degustare e vendere con successo la birra» sono stati organizzati lo scorso autunno da GastroSuisse in stretta collaborazione con l'Associazione svizzera delle birrerie. Nel corso del seminario, parallelo all'attività professionale, i partecipanti hanno appreso tutto quello che c'è da sapere sul tema birra. In Romandia il corso si è tenuto per la terza volta mentre in Ticino è stato offerto per la prima volta. Entrambi i corsi tenutisi nella Svizzera tedesca erano già alla loro dodicesima e tredicesima edizione. Su un totale di 56 candidati, 54 hanno superato brillantemente l'impegnativo esame finale.

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. 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 veste di sommelier svizzeri della birra, in possesso delle vostre nuove competenze, voi trasmetterete il messaggio che la birra è un bene culturale con una lunga tradizione che colpisce per la sua varietà e che merita di essere scoperto ed apprezzato.»

Daniel C. Jung, vice-direttore di GastroSuisse, si rallegra che le formazioni legate alla birra siano così gradite nell'area germanofona e francofona e recentemente anche nell'area italo-fona della Svizzera. Quest'anno si terranno tre corsi nella Svizzera tedesca, di cui il primo è già esaurito. In Ticino e in Romandia i prossimi corsi sono previsti per il 2018. Daniel C. Jung sottolinea inoltre che la birra oggi, con la sua variegata offerta, ha acquistato un ruolo di maggior rilievo nella ristorazione: «Grazie alla loro conoscenza dei vari stili di birra, i sommelier della birra propongono ai clienti nuove esperienze gustative, permettendo loro di sentirsi parte del lifestyle Birra. Ai clienti è consigliabile che essi al ristorante chiedano più frequentemente anche dei vari stili di birra.»

I sommelier della birra possono ora trasmettere il loro sapere presso i ristoranti, i 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 e soprattutto una birra che è anche buona. A questo si dedicano i nuovi sommelier della birra appena certificati in tutta la Svizzera.

## Panoramica

### 18 febbraio 2017: 2° Campionato svizzero dei sommelier della birra

Sabato 18 febbraio 2017, a Zurigo, si svolgerà per la seconda volta il Campionato svizzero dei sommelier della birra. In questa competizione sarà designato in base a un rigoroso processo di selezione la campionessa svizzera/il campione svizzero dei sommelier della birra. I primi quattro posizionati si qualificano inoltre per il 5° Campionato mondiale dei sommelier della birra che si svolgerà il 10 settembre 2017 a Monaco di Baviera. Formano così la squadra nazionale che rappresenterà, speriamo brillantemente, la Svizzera a tale campionato.

### 28 aprile 2017: Giornata della birra svizzera

Venerdì, 28 aprile 2017 – Giornata della birra svizzera. L’evento si propone di far vivere l’esperienza birra nel contesto della sua cultura e della sua tradizione. Al contempo esso simboleggia l’inizio della stagione della birra. Già giovedì 27 aprile 2017 avrà luogo la cerimonia di conferimento dell’Ordine della Birra «ad gloriam cerevisiae» (per la gloria della birra) ad un noto personaggio. Chi succederà al cantante Baschi? Per saperne di più consultare [www.biere.swiss](http://www.biere.swiss)

Per ulteriori informazioni:

Christoph Lienert  
Collaboratore scientifico  
Associazione svizzera delle birrerie  
044 221 26 28,  
[christoph.lienert@getraenke.ch](mailto:christoph.lienert@getraenke.ch)  
[www.biere.swiss](http://www.biere.swiss)  
[twitter.com/info\\_bier](https://twitter.com/info_bier)  
<https://www.facebook.com/schweizerbiere/>  
<https://www.instagram.com/schweizerbier/>

Daniel C. Jung  
Vice-Direttore GastroSuisse  
044 377 53 53,  
[daniel.jung@gastrosuisse.ch](mailto:daniel.jung@gastrosuisse.ch)  
[www.gastrosuisse.ch](http://www.gastrosuisse.ch)

L’ASB – fondata il 19 aprile 1877 – è l’organizzazione corporativa del settore birrario svizzero. I birrifici membri dell’ASB coprono oltre il 95 % della produzione interna, producendo più di 270 birre di qualità. Il settore birrario svizzero genera un fatturato complessivo di oltre un miliardo di franchi. Circa 48’000 posti di lavoro sono correlati ad esso direttamente e indirettamente.

GastroSuisse è la Federazione svizzera dell’Albergheria e della Ristorazione. L’organizzazione, fondata nel 1891, si impegna da 125 anni a garantire gli interessi del settore. Con circa 20’000 soci (di cui 2500 alberghi), organizzati in 26 sezioni cantonali e quattro gruppi di lavoro, GastroSuisse è oggi la federazione padronale più importante del settore ricettivo. Il settore alberghiero e della ristorazione svizzero rappresenta un motore economico di rilievo ed è fra i principali datori di lavoro del paese.