



SOMMELIER DELLA BIRRA

Comunicato stampa del 13 aprile 2022

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

Il 13 aprile 2022 ai 16 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.

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 32esima volta in gennaio 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. 16 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:

Stephan Debrunner (Grünenmatt), Anja Eggenberger (San Gallo), Angela Hahn (San Gallo), Philip Herrmann (Wildhaus), Veronika Hofmann (Baar), Sebastian Keuters (Wallisellen), Priska Lang (Appenzell), Raimund Lüthi (Zurigo), Andreas Meier (Widen), Matthias Meinhardt (San Gallo), Nicole Nägele (Gaißau, Austria), Jakob Ramp (Basilea), Sascha Rijkeboer (Basilea), Christian Ris (Erlinsbach), Denny Strehlow (Wallisellen), Tabitha Zurbrügg (Zofingen).

Quest'anno si terranno altri due corsi nella [Svizzera tedesca](#) et un corso nella [Svizzera francese](#). In [Ticino](#), il prossimo corso si terrà nel 2023.

29 aprile 2022: Giornata della birra svizzera

Il 29 aprile 2022 celebreremo la Giornata della birra svizzera e brinderemo alla cultura birraria nazionale. Porte aperte nel birrificio, inaugurazione del giardino della birra, promozioni presso il punto vendita o degustazione di una birra dopo il lavoro. Tradizionalmente i birrifici svizzeri si preparano a questo giorno organizzando diversi eventi, promozioni e attrazioni. Poiché l'obiettivo dell'evento è anche quello di far incontrare i birrifici e i cittadini svizzeri per rendere onore tutti insieme alla Birra Svizzera.

Per maggiori informazioni sugli eventi visitare il sito web ufficiale www.giornatadellabirra.ch.

Swiss Beer Award 2022

Nell'estate 2021 tutti i birrifici soggetti all'imposta sulla birra in Svizzera sono stati invitati a partecipare allo Swiss Beer Award. In collaborazione con il laboratorio Veritas AG e l'Università di Zurigo per le Scienze Applicate (ZHAW) oltre che con rinomati sommelier della birra e analisti sensoriali, le birre presentate nell'inverno 2021/22 sono state sottoposte ad analisi in laboratorio e valutate sensorialmente secondo i più rigorosi criteri. I risultati saranno annunciati il 28 aprile 2022 durante l'esclusiva Award-Night. Siamo tutti ansiosi di conoscere quali birre verranno premiate con l'ambita etichetta dello Swiss Beer Award e persino con l'oro, l'argento o il bronzo.

[Maggiori informazioni su www.swissbeeraward.ch](http://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 145 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.