



## SOMMELIER DELLA BIRRA

Comunicato stampa del 10 maggio 2023

### **36 nuovi Sommelier Svizzeri / Sommelière Svizzere della birra si impegnano per promuovere la varietà della birra**

**L'10 maggio 2023 ai 36 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, Christoph Lienert, direttore aggiunto 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 35esima volta in gennaio 2023. 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. 36 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:

Cristian Bernasconi (Zollikofen), Benjamin Bochtler (Herisau), Jan Brugnoli (Murten), Eros Ciccone (Bedano), Fabio Costanzo (Stabio), Riccardo Costanzo (Faloppio), Achim Dähler (Köniz), Sophie Deparis-Kempf (Fiesch), Walter Fassbind (Lucerna), Astrid Gratz (Bazenheid), David Gross (Ins), Dominik Hänni (Mühlethurnen), Monika Huber (Soletta), Claudia Imholz (Meilen), Leander Isenring (Suhr), Steffen Keilbach (Zurigo), Eros Leone (Lugano), Igor Liberti (Losone), Werner Maisch (Lucerna), Stephan Marconi (Giubiasco), Josip Maric (Lucerna), Nancy Maronne (Sarmenstorf), Luana Marques Cardoso (Soletta), Stephan Marti (Bellach),

Davide Moutinho Moreira (Balerna), Rudolfwilli Nuolf (Niederwil SG), Oliver Pelzmann (Brisago), Jean-Yves Risse (Rheinfelden), Pietro Rossetti (Lugano), Andrea Rutschmann (Niederrhasli), Hans Schmockler (Ringgenberg BE), Melanie Steinmann (Oberkirch LU), Oliver Suter (Oensingen), Jolanda Wigger (Willisau), Natalie Wüst (Lucerna), Claudio Zanolli (Losone).

Quest'anno si terranno altri due corsi nella [Svizzera tedesca](#) e uno nella [Svizzera francese](#).

**Per ulteriori informazioni:**

Christoph Lienert  
Vicedirettore  
Associazione svizzera delle birrerie  
044 221 26 28  
[christoph.lienert@getraenke.ch](mailto:christoph.lienert@getraenke.ch)  
[www.birra.swiss](http://www.birra.swiss)  
[www.bier-sommelier.ch/it/](http://www.bier-sommelier.ch/it/)  
[twitter.com/info\\_bier](https://twitter.com/info_bier)  
[facebook.com/schweizerbiere/](https://facebook.com/schweizerbiere/)  
[instagram.com/schweizerbier/](https://instagram.com/schweizerbier/)

Zita Langenstein  
Responsabile formazione continua  
GastroSuisse Formation  
044 286 88 70  
[zita.langenstein@gastrosuisse.ch](mailto:zita.langenstein@gastrosuisse.ch)  
[www.gastrosuisse.ch](http://www.gastrosuisse.ch)

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 550 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.