

## Comunicato stampa

# Il settore svizzero della trasformazione della carne sul banco di prova della qualità

Sihlquai 255, 8005 Zürich  
info@sff.ch  
Tel. +41 (0)44 250 70 60  
Fax +41 (0)44 250 70 61

Postanschrift/Adresse postale/Indirizzo postale:  
Postfach, 8031 Zürich

## Concorso di Qualità UPSC 2021 – i migliori macellai provengono dai cantoni di San Gallo e Argovia

Zurigo / Bulle, 31 ottobre 2021 – I migliori macellai della Svizzera provengono dai cantoni di San Gallo e Argovia. I vincitori della classifica generale del Concorso di Qualità per prodotti a base di carne e preparati di carne svolto dall'[Unione Professionale Svizzera della carne UPSC](#) e dal [Centro di formazione per l'economia svizzera della carne ABZ](#) sono le due aziende sangallesi [Micarna AG](#) (oro) con sede a Bazenheid e [Ernst Sutter AG](#) (argento) con sede a Gossau nonché la macelleria [Metzgerei Köferli AG](#) (bronzo) con sede a Döttingen nel canton Argovia. Nonostante il perdurare della pandemia di Covid-19, le 140 aziende membri dell'UPSC che hanno partecipato al Concorso di Qualità hanno sottoposto alla giuria un numero di prodotti mai visto prima. Complessivamente, la giuria indipendente di esperti ha sottoposto ad un controllo di qualità completo 935 prodotti (2019: 840). I prodotti che risultavano conformi ai criteri severi sono stati premiati con oro, argento e bronzo. Per ciascuna delle otto categorie di prodotti esaminati è stato determinato un vincitore di categoria. Dai candidati che hanno avuto successo in più categorie sono risultati infine i tre vincitori assoluti. I risultati di questa impegnativa selezione della qualità sono stati presentati dagli organizzatori nel contesto del [Salon Suisse des Goûts et Terroirs](#) che si svolge fino a lunedì a Bulle.

### Qualità dei prodotti ai massimi livelli

Da circa cinquant'anni, l'Unione Professionale Svizzera della carne UPSC, in collaborazione con il Centro per la formazione dell'economia svizzera della carne ABZ, presenta ad intervalli di due anni i risultati del Concorso di Qualità per prodotti a base di carne e preparati di carne, che si svolge sotto l'egida di una giuria di esperti indipendente. Sono ammessi al Concorso di Qualità tutti i prodotti fabbricati nelle aziende svizzere membri dell'UPSC che soddisfano le disposizioni della legislazione svizzera.

La giuria, composta da esperti riconosciuti del settore svizzero della carne, esamina i prodotti inviati delle otto categorie Salsicce scottate, Salsicce a impasto crudo, Salsicce a impasto cotto, Prodotti salmistrati crudi, Prodotti salmistrati cotti, Prodotti pronti per il consumo, Prodotti pronti per la padella e Prodotti privi di numeri-E. La valutazione riguarda l'aspetto, la consistenza, l'odore e il sapore del prodotto in questione. Per

poter svolgere questa attività impegnativa, ciascun esperto deve aver superato con successo una formazione sensoriale con particolare attenzione rivolta alla carne.

### **Una rigorosa preselezione avviene già in azienda**

I prodotti presentati per il test devono essere disponibili regolarmente presso l'azienda partecipante. Le specialità stagionali che non vengono prodotte durante tutto l'anno devono essere disponibili per i test nella primavera/estate dell'anno della valutazione. Per mantenere al massimo livello la possibilità di vincere una medaglia, ogni azienda invia ovviamente soltanto i propri migliori prodotti in assoluto. Ciò significa che nella rispettiva azienda avviene una rigorosa preselezione già nella fase preliminare del concorso. Una volta inviato, ogni prodotto viene meticolosamente testato da almeno tre esperti e da uno o due esaminatori ospiti. Per poter ottenere il risultato più preciso possibile, nel medesimo giorno si svolge in modo indipendente un secondo test eseguito da un ulteriore gruppo di esperti. In ultima istanza, il risultato raggiunto viene verificato dai capi-esperti. I prodotti premiati si situano dunque ben al di sopra della qualità media svizzera.

Coni il successo al Concorso di Qualità, i partecipanti ottengono anche il diritto di contrassegnare di conseguenza i loro prodotti premiati e di utilizzare il rispettivo sigillo di qualità nel marketing.

### **I vincitori di categoria**

Salsicce scottate: Buffoni AG, Illnau

Salsicce a impasto crudo: Suter Viandes SA, Villeneuve

Salsicce a impasto cotto: Del Maître SA, Satigny

Prodotti salmistrati crudi: Le Boucher du Coin Sàrl, Bramois

Prodotti salmistrati cotti: Ernst Sutter AG, Gossau

Prodotti pronti per il consumo: Traitafina AG, Lenzburg

Prodotti pronti per la padella: Kauffmann Party-Service AG, Zürich

Prodotti privi di numeri-E: Berenice AG, Steinen

### **I vincitori assoluti**

1. Micarna SA, Bazenhaid/Courtepin
2. Ernst Sutter AG, Gossau
3. Köferli AG, Döttingen

**Sotto questo [Link](#) si trova la lista dei prodotti premiati.**

### **Contatti per la stampa**

Alexandra Bechter, Responsabile della Comunicazione, Unione Professionale Svizzera della carne UPSC, Tel.: 044 250 70 60, [a.bechter@sff.ch](mailto:a.bechter@sff.ch)

Ufficio stampa: Huber & Partner PR AG, Peter Zimmermann, Tel.: 044 385 99 99, [contact@huber-partner.com](mailto:contact@huber-partner.com)