

Comunicato per i media

Un professionista di successo che apprezza i prodotti che richiedono molto lavoro:

Bernard Limat, eletto dal settore della carne «Macellaio svizzero dell'anno 2022»

Zurigo, 9 novembre 2022 – Il «Macellaio svizzero dell'anno 2022» gestisce, in seconda generazione, un negozio specializzato in carne noto per i suoi prodotti pregiati e innovativi, ubicato nell'idilliaco villaggio di Prez (ex Prez-vers-Noréaz) nel Canton Friburgo. Chiunque conosca il percorso professionale e i successi di Bernard Limat (53 anni) non si stupisce del fatto che, aggiudicandosi questo titolo, il maestro macellaio abbia ora scalato anche l'Olimpo dei macellai svizzeri. Nel suo discorso all'odierna Assemblea dei Delegati dell'[Unione Professionale Svizzera della Carne \(UPSC\)](#), Ivo Bischofberger (già Consigliere agli Stati e Presidente dell'UPSC) ha motivato così l'assegnazione di questa onorificenza: *«Bernard Limat è un professionista di spicco – sia per la qualità dei suoi prodotti sia per l'impegno nella formazione e nella crescita di giovani talenti, fondamentali per il nostro futuro. I numerosi riconoscimenti nazionali e internazionali ottenuti grazie ai suoi prodotti e al suo impegno in veste di insegnante testimoniano la passione con cui lavora giorno dopo giorno per la nostra branca. Noi e il nostro settore siamo onorati di poter assegnare a una personalità del suo calibro il titolo di «Macellaio svizzero dell'anno 2022».*

Un ottimo decollo

Bernard Limat ha appreso l'arte da suo padre Louis nella sua «Boucherie LIMAT Louis». Gli eccellenti risultati ottenuti fin da subito dimostrano che questa scelta professionale non è stata semplicemente il «normale» percorso di un giovane figlio di macellaio bensì un ingresso nel mestiere della trasformazione della carne guidato da una grande passione. Bernhard Limat ha completato il suo apprendistato nel 1987 con un'eccellente media di voti di 5,4. Come apprendista aveva già vinto le sue prime tre medaglie ai Campionati europei delle professioni a Copenaghen. Dopo aver completato la sua formazione di maestro macellaio nel 1996, il passo successivo è stato rilevare la macelleria del padre nel 2000. Da quel momento, l'insegna dell'azienda reca la scritta [«Boucherie LIMAT Bernard»](#). Nello stesso anno ha vinto anche tre medaglie d'oro per i suoi prodotti alla fiera specialistica Mefa per l'industria della carne.

Tante medaglie per un'altissima qualità

Il suo grande desiderio di misurarsi in concorsi e sfornare massime prestazioni lo ha portato a collezionare innumerevoli altri [premi](#): medaglia d'oro al Concours International du Meilleur Boudin, otto medaglie d'oro alla principale fiera internazionale di Francoforte IFFA nonché altre dieci medaglie all'IFFA 2019, solo per citarne alcuni. Per dirlo con le parole di Bernard, questo successo deriva anche dal suo «amore soprattutto per i prodotti che richiedono tanto lavoro».

Impegno eccezionale nella formazione professionale e nella promozione delle nuove leve

La grande carenza di giovani talenti a tutti i livelli costituisce attualmente la sfida più grande per l'industria della carne elvetica. Anche Bernard Limat ha fornito un grande contributo in questo senso – ad esempio come Responsabile esperti del Canton Friburgo nella formazione di base o come membro della Commissione d'esame per la formazione professionale superiore. Bernard si è fatto notare anche in questa attività. Nel 2006, il neo eletto Macellaio Svizzero dell'anno 2022 è stato insignito del premio Hermann Herzer per gli eccellenti risultati professionali e i successi dell'omonima [Fondazione](#). Infine, nel 2011, Bernard Limat è stato nominato primo [Portatore d'avvenire dell'anno](#) nella categoria degli specialisti della carne. Bernard riesce a trasmettere la sua passione per la competizione e il miglioramento ai suoi apprendisti sostenendoli e incoraggiandoli a partecipare a concorsi con le loro creazioni e idee – anche questo con grande successo.

Il titolo di «Macellaio/a dell'anno»

viene assegnato dall'UPSC, dal 2012, agli specialisti della carne che hanno reso un servizio esemplare alla carne come genere alimentare o all'industria della carne. Tra l'altro, il vincitore o la vincitrice riceverà il tradizionale orologio ricavato da un cutter.

2012: Jean Pierre Corpataux alias «Le Peintre Boucher Corpato», Friburgo

2013: Armand Stuby, Justin Tschannen e Stéphane Devallonné, vincitori della medaglia d'oro del SIRHA – Salon International de la Restauration, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation

2014: Ulrich Berchtold alias «Grill Ueli», Schübelbach (SZ)

2015: Albert Baumann, Direttore di Micarna SA con sede a Bazenheid (SG), ideatore del progetto per giovani talenti Mazubi

2016: Jules Christen †, Erstfeld (UR), tra le altre cose ideatore del Campionato svizzero di disossamento

2017: Gérard Yerly, Boucherie Yerly, Rossens (FR), tra le altre cose per i suoi grandi servizi resi nella promozione delle nuove leve

2018: Martin Schwander, Riggisberg (BE), per i suoi straordinari servizi resi a tutti i livelli dell'artigianato della macelleria e della salumeria, a livello nazionale e cantonale, in vari comitati e commissioni associative e nella promozione di giovani talenti

2019: Franz Fässler, Appenzello, tra l'altro per aver creato un'azienda modello con specialità appenzellesi di alta qualità e per i suoi grandi servizi resi all'artigianato della macelleria e della salumeria nonché all'industria della carne

2020: Roberto Luisoni, Lugano, per i suoi grandi servizi resi alla professione e nella promozione attiva delle nuove leve, soprattutto nella Svizzera italiana

2021: Barbara Ehrbar-Sutter, Appenzello (Direttrice e titolare dell'azienda Breitenmoser Appenzeller Fleischspezialitäten AG), per la sua attività imprenditoriale ispiratrice transregionale e per il suo grande impegno nella promozione delle nuove leve

Contatti per i media:

Dr. Ruedi Hadorn, Direttore Unione Professionale Svizzera della Carne (UPSC),

Tel.: 044 250 70 60, Fax: 044 250 70 61, E-mail: r.hadorn@sff.ch

Ufficio stampa: Huber & Partner PR AG, Peter Zimmermann,

Tel.: 044 385 99 99, Fax: 044 385 99 95, E-mail: contact@huber-partner.com