



Concetto per premio di riconoscimento: Macellaio dell'anno

Scopo del premio:

Il titolo di «Macellaio dell'anno» viene conferito per onorare personalità di spicco nel settore della carne che hanno fornito o continuano a fornire un significativo contributo al settore tramite attività sovraregionali, l'impegno nella promozione delle nuove leve, capacità innovativa e le loro qualità. L'assegnazione del premio ha inoltre lo scopo di fornire periodicamente al grande pubblico esempi positivi dal settore della carne sotto forma di «notizie positive».

Cadenza:

Il premio viene assegnato annualmente.

Candidature:

La nomina viene effettuata dal Comitato centrale dell'UPSC (Unione Professionale Svizzera della Carne)

Le associazioni regionali possono segnalare al loro rappresentante nel Comitato centrale le persone idonee.

Non possono essere candidate al premio le persone attualmente membri del Comitato centrale. Ciò per preservare la neutralità e la trasparenza del processo di selezione.

Criteri di candidatura:

- **Formazione:**
La formazione di base nel settore della carne non costituisce un requisito obbligatorio per la candidatura, pur essendo tuttavia auspicabile.
- **La candidatura si basa su vari criteri:**
 - **Impegno nella promozione delle nuove leve:** le candidate e i candidati devono sostenere attivamente e fornire il buon esempio per la formazione e la promozione delle nuove leve nel settore della carne.
 - **Innovazione:** le candidate e i candidati devono distinguersi per gli approcci innovativi sia nella produzione sia nel marketing o in altre aree nonché contribuire all'ulteriore sviluppo del settore.
 - **Qualità:** le candidate e i candidati devono contraddistinguersi per elevati standard qualitativi nei loro prodotti e servizi nonché contribuire alla promozione della qualità nel settore.
 - **Auspicabile attività sovraregionale:** le candidate e i candidati devono essere noti oltre i confini della loro regione e influire positivamente sull'industria della carne.

Griglia di valutazione per il titolo di «Macellaio dell'anno»

1. Impegno nella promozione delle nuove leve (ponderazione: 30%)
 - Partecipazione attiva alla formazione professionale e superiore: 0-5 punti
 - Promozione di giovani talenti: 0-5 punti
2. Innovazione (ponderazione: 25%)
 - Approcci innovativi nelle strategie di produzione o di marketing: 0-5 punti
 - Altri contributi innovativi a favore del settore: 0-5 punti
3. Qualità (ponderazione: 25%)
 - Elevati standard qualitativi dei prodotti: 0-5 punti
 - Contributo alla promozione della qualità nel settore: 0-5 punti

4. Attività sovregionale (ponderazione: 15%)
 - Notorietà oltre i confini della propria regione: 0-5 punti
 - Influenza positiva sull'industria della carne: 0-5 punti
5. Impressione generale e prestazioni aggiuntive (ponderazione: 5%)
 - Impressione complessiva di prestazioni e contributi: 0-5 punti

Processo di selezione:

Il Comitato centrale dell'UPSC esaminerà le proposte pervenute e selezionerà i vincitori finali del premio in base ai criteri di candidatura.

Cerimonia di premiazione:

La cerimonia di premiazione si terrà nel contesto di un'Assemblea dei Delegati dell'UPSC, durante la quale la persona vincitrice sarà pubblicamente annunciata e premiata.

Premio:

Il titolo di «Macellaio dell'anno» è simboleggiato da un trofeo personale consegnato alla persona vincitrice come premio permanente, vale a dire non si tratta di un premio itinerante.

Annuncio della vincitrice o del vincitore:

Il nome della persona vincitrice del titolo di «Macellaio dell'anno» sarà annunciato dopo la cerimonia di premiazione attraverso vari canali mediatici (Comunicato per i media, social media ecc.) al fine di onorare le prestazioni fornite e informare il settore nonché il grande pubblico (soprattutto nella regione interessata).

Allegato

Elenco dei precedenti vincitori del premio (a partire dal 2024):

Dal suo 125° anniversario nel 2012, l'UPSC conferisce ogni anno il titolo di «Macellaio dell'anno», finora assegnato alle seguenti persone:

- 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, Bazenheid (SG)*
- 2016: *Jules Christen †, Erstfeld (UR), tra le altre cose ideatore del Campionato svizzero di disossamento*
- 2017: *Gérard Yerly, Boucherie Yerly, Rossens (FR)*
- 2018: *Martin Schwander, Metzgerei Schwander Riggisberg (BE)*
- 2019: *Franz Fässler, Metzgerei Fässler, Appenzello*
- 2020: *Roberto Luisoni, Macelleria Luisoni, Lugano*
- 2021: *Barbara Ehrbar-Sutter, Breitenmoser AG, Appenzello*
- 2022: *Bernard Limat, Boucherie Limat Bernard, Prez (FR)*
- 2023: *Gérard Bigler, Bigler AG, Büren an der Aare (BE)*
- 2024: *Beat Eggs, Metzgerei Eggs, Reckingen (VS)*