

Comunicato stampa: Dübendorf, 15 novembre 2023

## **Macellaio per tradizione di famiglia e dotato di un'eccellente maestria artigianale: Gérard Bigler è il macellaio svizzero dell'anno 2023**

**Gérard Bigler è nato nella famiglia di macellai Bigler. Da oltre 75 anni, nella famiglia Bigler si tramandano la tradizione e l'amore per il mestiere di macellaio di generazione in generazione. Gérard Bigler riceve questo meritato premio non solo come rappresentante e innovatore di una macelleria di famiglia, ma anche per il suo grande impegno quale formatore nonché come insegnante ed esperto d'esami nel settore della carne: è un vero e proprio macellaio nel cuore e nell'anima.**

Gérard Bigler si è distinto non solo per la sua maestria, ma anche per il suo desiderio di innovare ed il suo appassionato impegno per la massima qualità e sostenibilità nella lavorazione della carne. In un'epoca in cui i consumatori sono sempre più attenti alla loro alimentazione, il nostro vincitore del premio ha dimostrato che tradizione e spirito del tempo moderno possono fondersi con successo attraverso approcci innovativi, impiego di imballaggi sostenibili e un costante sviluppo dell'azienda di famiglia.



### **Dinastia di macellai svizzera**

[Bigler AG](#) è un'azienda svizzera a conduzione familiare che unisce qualità, tradizione, orgoglio per la professione e impegno per l'artigianato della macelleria. Questi quattro principi sono al centro dell'attenzione da quattro generazioni. Oggi la famiglia è rappresentata nella 3. generazione da Markus Bigler, Gérard Bigler, Claude Bigler e Roger Bigler e nella 4. generazione da Lukas Bigler e Nicola Bigler come membri della Direzione e del Consiglio di amministrazione. Fino a poco tempo fa, Gérard Bigler era responsabile dell'intera divisione Salumeria ed era membro della Direzione. Da luglio 2023 ha deciso di fare un passo indietro e ora si dedica alla sua passione, le specialità ticinesi a base di carne e, di conseguenza, alla gestione della manifattura ticinese Bigler vicino a Lugano. Questa passione lo porta persino a lasciar maturare il suo prosciutto crudo e le sue idee segrete nella cantina a volta imbiancata a calce della sua casa contadina a Schnottwil.

La creatività del nostro Macellaio dell'anno 2023 non emerge unicamente nei suoi prodotti eccellenti a base di carne, ma anche nella sua capacità di rispondere ai desideri e alle esigenze dei nostri clienti. La sua vasta gamma di prodotti offre qualcosa per tutti i gusti, dalle carni classiche alle creazioni innovative e regionali del Bernese e del Ticino. Nella sua attività, egli attribuisce sempre grande importanza all'origine e alla qualità delle materie prime utilizzate e si impegna per i metodi di approvvigionamento sostenibili.

La sua passione per la trasformazione della carne è contagiosa e, oltre ad aver ispirato il suo team, ha incoraggiato numerosi giovani talenti a interessarsi al mestiere di macellaio.

### **Formazione professionale**

Per molti anni, Gérard Bigler ha dedicato la sua passione e competenza all'attività di insegnamento, come formatore stimolante e come esperto di esami ampiamente riconosciuto nel settore artigianale e industriale. Questa dedizione di lunga data si riflette nel suo impegno, che ha sempre mirato a trasmettere conoscenze e promuovere lo sviluppo professionale degli apprendisti a lungo termine. In qualità di esperto di esami, ha contribuito attivamente allo sviluppo e allo svolgimento di esami equi e stimolanti per garantire che le qualifiche e le competenze degli apprendisti fossero valutate al massimo livello. Questi anni di esperienza, oltre ad avergli dato una profonda conoscenza del campo artigianale, gli hanno dato l'opportunità di ispirare e promuovere le prossime generazioni di specialisti. Gérard Bigler può essere orgoglioso di aver dato un importante contributo allo sviluppo del settore della carne e dei suoi materiali didattici.

### **I precedenti vincitori del titolo di «Macellaio dell'anno»**

Dal 2012 il titolo di "Macellaio dell'anno" viene assegnato dall'UPSC ai professionisti della carne che si sono distinti per servizi esemplari in favore della carne o del settore della carne. Tra le altre cose, il rispettivo vincitore del premio riceve in omaggio l'orologio tradizionale realizzato con una lama del Blitz.

- 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 - Salone Internazionale della Ristorazione, dell'Albergheria e dell'Alimentazione.
- 2014: Ulrich Berchtold alias «Grill Ueli», Schübelbach (SZ)
- 2015: Albert Baumann †, direttore commerciali di Micarna AG, Bazenheid (SG), promotore del progetto per giovani talenti Mazubi.
- 2016: Jules Christen †, Erstfeld (UR), iniziatore, tra altre cose, del Campionato svizzero di disossaggio.
- 2017: Gérard Yerly, Boucherie Yerly, Rossens (FR), tra le altre cose per il suo impegno per la promozione dei giovani talenti.
- 2018: Martin Schwander, Riggisberg (BE), per i suoi straordinari servizi a tutti i livelli del mestiere di macellaio, a livello nazionale e cantonale in vari comitati e commissioni associative e nella promozione dei giovani talenti.
- 2019: Franz Fässler, Appenzello, tra l'altro, per la creazione di un'azienda modello con specialità appenzellesi di alta qualità, e per i suoi ottimi servizi al settore della macelleria e dell'industria della carne.
- 2020: Roberto Luisoni, Lugano, per i suoi lodevoli servizi alla professione e per la promozione attiva dei giovani talenti, soprattutto nella Svizzera italiana.
- 2021: Barbara Ehrbar-Sutter, Appenzello (direttrice e titolare della Breitenmoser Specialità a base di carne AG), per la sua attività imprenditoriale formativa e stimolante che si estende ben oltre il territorio regionale, nonché per il suo grande impegno nella promozione dei giovani talenti.
- 2022: Bernard Limat, Prez (FR), per i suoi prodotti eccellenti e innovativi e per il suo straordinario impegno nella formazione professionale e nella promozione dei giovani talenti.

### **Contatti per la stampa**

Philipp Sax, caposettore della politica formazione e comunicazione, Tel.: +41 58 521 53 07,  
E-Mail: philipp.sax@sff.ch

### **Ufficio stampa**

Huber & Partner PR AG, Peter Zimmermann, Tel.: +41 44 385 99 99,  
E-Mail: contact@huber-partner.com