

## Comunicato stampa

# “Un professionista straordinario che merita veramente il titolo”

Sihlquai 255  
Postfach 1977, 8031 Zürich  
info@sff.ch  
Tel. +41 (0)44 250 70 60  
Fax +41 (0)44 250 70 61

## Il settore della carne elegge il mastro macellaio appenzellese Franz Fässler macellaio dell'anno 2019

Zurigo, 8 maggio 2019 – Il macellaio-salumiere svizzero dell'anno 2019 si chiama Franz Fässler. L'Unione Professionale Svizzera della carne UPSC onora il mastro macellaio di Appenzello ed attuale presidente del gran consiglio di Appenzello Interno per i suoi notevoli meriti nell'ambito dell'artigianato della macelleria e del settore della carne. Insieme alla moglie Margrit, che il presidente dell'UPSC, Consigliere agli Stati Ivo Bischofberger ha esplicitamente incluso nell'onoreficenza, egli ha creato la [Macelleria Fässler AG](#), un'azienda esemplare con prodotti appenzellesi di alta qualità. Egli ha sempre messo e mette tuttora tutta la sua forza e competenza professionale al servizio del motto in base al quale la carne è un alimento particolarmente pregiato, che occorre trasformare con la necessaria perizia artigianale e con grande accuratezza. In primo piano vi sono sempre il piacere, la salute e la fiducia. La provenienza della materia prima da trasformare riveste un'importanza centrale. Egli acquista dunque esclusivamente da contadini che conosce.

Il titolo “Macellaio dell'anno” viene assegnato dall'UPSC sin dal 2012 a macellai-salumieri che si sono distinti per meriti particolari nell'ambito dell'alimento carne e del settore della carne. Il macellaio dell'anno viene insignito tra l'altro con la consegna del tradizionale orologio realizzato a partire da una lama del blitz.

Nel suo encomio, il presidente dell'Unione Ivo Bischofberger ha descritto Franz Fässler come un professionista che merita a tutti gli effetti il titolo, se si considera che l'idea di attribuire a lui l'onoreficenza “non ha radici nell'Appenzello Interno”. Il presidente ha proseguito sottolineando l'impegno ampiamente noto di Fässler per la promozione delle nuove leve e la formazione di apprendisti. Già nel 2013 al neo-macellaio dell'anno era stato assegnato il noto ed apprezzato premio Hermann Herzer per il settore della carne dell'omonima Fondazione, per i meriti come azienda formatrice. Nel 2015 Fässler è stato nominato più che meritatamente “Maestro di tirocinio dell'anno 2015” nella categoria macellaio-salumiere. Insieme alla moglie Margrit, nella Macelleria Fässler AG

nota ben oltre i confini del cantone, egli ha accompagnato oltre 50 apprendisti con successo attraverso il percorso formativo di macellaio-salumiere; da notare che il 50. apprendista è risultato essere proprio il figlio del primo apprendista che Fässler aveva formato nel 1990. Franz Fässler applica il principio delle nuove leve anche in prima persona nella propria azienda: infatti la prossima generazione della famiglia è già attiva nell'impresa e intende rilevarla in un prossimo futuro.

Fässler si è inoltre impegnato parecchio per il riconoscimento delle specialità appenzellesi Mostbröckli, Pantli e Siedwurst. Per molti anni ha fatto parte dei principali promotori nella lotta estremamente impegnativa per il riconoscimento, avvenuto infine due anni or sono, dei suddetti prodotti appenzellesi come prodotti IGP.

### **I precedenti assegnatari del titolo “Macellaio dell’anno”**

2012: **Jean Pierre Corpataux** noto come „Le Peintre Boucher Corpato“.

2013: **Armand Stuby, Justin Tschannen e Stéphane Devallonné**, titolari della medaglia d'oro SIRHA - Salon International de la Restauration, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation.

2014: **Ulrich Berchtold** noto come «Grill Ueli» per il suo immenso lavoro di pubbliche relazioni nell'ambito dell'alimento Carne

2015: **Albert Baumann, Capo d'azienda [Micarna SA](#)**, ha avviato il progetto per nuove leve Mazubi.

2016: **Jules Christen †**, ha avviato tra l'altro il Campionato svizzero di disossaggio.

2017: **Gérard Yerly, [Boucherie Yerly](#)**, Rossens, per i suoi meriti per la promozione delle nuove leve e quale presidente oltremodo innovativo dell'associazione dei mastri macellai friburghesi.

2018: **Martin Schwander, [Metzgerei Schwander](#)**, Riggisberg (BE), per i suoi meriti straordinari in tutti gli ambiti dell'artigianato della macelleria, in diversi comitati e commissioni nazionali e cantonali nonché per la promozione delle nuove leve.

### **Contatti stampa:**

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](mailto: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](mailto:contact@huber-partner.com)