

Per la prima volta il titolo di “Macellaio svizzero dell’anno” va ad un ticinese:

Roberto Luisoni è il nuovo “Re” dei macellai svizzeri

Zurigo, 4 dicembre 2020 – Nel 2020 il titolo di “Macellaio svizzero dell’anno”, assegnato da ormai otto anni, viene assegnato per la prima volta ad un professionista della carne affermato ticinese. L’Unione Professionale Svizzera della carne UPSC ha scelto Roberto Luisoni per i suoi notevoli meriti nell’ambito della professione e per la sua attività di promozione delle nuove leve. Con il sostegno della moglie Barbara, Roberto Luisoni conduce nella quarta generazione l’assai nota [Macelleria Luisoni](#) situata nel centro di Lugano, che occupa complessivamente sei collaboratori, due dei quali sono apprendisti.

Il detentore del titolo di Macellaio dell’anno 2020 ha costruito la base del suo successo con la formazione di macellaio-salumiere presso la ditta Bell AG di Basilea. Come ci si può immaginare, già all’epoca egli non si è accontentato di prestazioni nella media, bensì ha concluso il suo percorso formativo con l’ottima media delle note di 5,5.

Impegno instancabile per le nuove leve della professione

Roberto Luisoni ha meritato l’onorificenza, come previsto dall’attestato, per il suo eccellente impegno in favore della carne e del settore della macelleria, ma anche per la sua instancabile attività per la promozione di nuove leve. Tra le altre cose, Luisoni è attivo in qualità di perito-capo cantonale e formatore presso il [Centro di formazione professionale di Trevano \(CPT\)](#), dove dirige i corsi interaziendali in lingua italiana. Egli ha contribuito inoltre in modo sostanziale allo sviluppo orientato al futuro della struttura di formazione specifica per i macellai al CPT di Trevano: si tratta di un esempio degno di essere imitato a livello svizzero di come si possono sfruttare delle sinergie tra diversi settori nell’ambito della formazione. Egli partecipa inoltre in modo determinante all’elaborazione e all’applicazione dei contenuti di formazione specifici del settore in lingua italiana. Nella fattispecie, Roberto Luisoni è impegnato da molti anni nell’ambito della formazione come membro del comitato dell’associazione regionale ticinese “Società mastri macellai e salumieri del cantone Ticino e Mesolcina”.

Roberto Luisoni non sarebbe la persona pratica, che si dà da fare che conosciamo, se non impiegasse quotidianamente la sua competenza imprenditoriale personale per promuovere le nuove leve. Fedele al motto “fatti, non parole”, da quando ha rilevato l’azienda dei genitori nel 1991, egli ha formato con successo 30 apprendisti. Naturalmente, questo impegno per promuovere i nuovi talenti non è passato inosservato nella Svizzera tedesca e, di conseguenza, nel 2012 la macelleria Luisoni è stata premiata dalla [Fondazione Hermann Herzer](#) come modello di azienda formatrice.

Hanno ottenuto finora il titolo di “Macellaio dell’anno”

Il titolo “Macellaio dell’anno” viene attribuito dall’UPSC dal 2012 ai macellai-salumieri che si sono distinti per meriti particolari nell’ambito della carne e del settore carneo. Il macellaio dell’anno viene festeggiato, tra l’altro, con la consegna del tradizionale orologio ricavato da un blitz. (ic)

2012: Jean Pierre Corpataux alias „Le Peintre Boucher Corpato“.

2013: Armand Stuby, Justin Tschannen e Stéphane Devallonné, premiati con la medaglia d’oro del SIRHA - Salon International de la Restauration, de l’Hôtellerie et de l’Alimentation.

2014: Ulrich Berchtold alias «Grill Ueli».

2015: Albert Baumann, direttore dell’impresa Micarna AG, fondatore del progetto per le nuove leve Mazubi.

2016: Jules Christen †, fondatore tra l’altro dei Campionati svizzeri di disossaggio.

2017: Gérard Yerly, Boucherie Yerly, Rossens, per i suoi importanti meriti per la promozione di nuovi talenti.

2018: Martin Schwander, Riggisberg (BE), per meriti straordinari a tutti i livelli dell’artigianato della macelleria, nazionale e cantonale in qualità di membro di diversi comitati e commissioni dell’Unione nonché per la promozione delle nuove leve.

2019: Franz Fässler, Appenzello (AI), tra l’altro per la creazione di un’azienda-modello con specialità appenzellesi di alta qualità e per i suoi meriti importanti per l’artigianato della macelleria ed il settore della carne.

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

Ufficio stampa: Huber & Partner PR AG, Peter Zimmermann,
Tel.: 044 385 99 99, Fax: 044 385 99 95, E-Mail: contact@huber-partner.com