



Una porzione di tradizione.

Büren an der Aare, 15 novembre 2023

Comunicato stampa

Gérard Bigler è «Macellaio dell'anno 2023»

A Büren an der Aare si festeggia. Gérard Bigler ha avuto il grande onore di essere eletto «Macellaio Svizzero dell'Anno 2023» dall'Unione Professionale Svizzera della Carne UPSC. Ricevendo il più alto riconoscimento per i macellai del Paese, Gérard Bigler entra a far parte della cerchia esclusiva di personalità che si sono particolarmente distinte nella lavorazione artigianale della carne.

Gérard Bigler riceve questo riconoscimento non solo come rappresentante e innovatore di una macelleria a conduzione familiare, ma anche per il suo grande e intenso impegno pluriennale come insegnante e perito d'esame nel settore della carne. È un appassionato macellaio per vocazione.

Nato per diventare macellaio

Già da bambino osservava i suoi genitori mentre lavoravano nella macelleria di famiglia. Il suo percorso professionale di successo è iniziato con un apprendistato nella Svizzera orientale e nel 1981 ha risposto alla chiamata dell'azienda di famiglia a Büren der Aare. Nel 1989 è partito di nuovo per superare l'esame di maestria, prima di rientrare definitivamente nell'azienda di famiglia come macellaio fresco di diploma. Con la sua passione per le cose fatte in case, i prodotti a base di carne di qualità superiore e le relative confezioni, da allora si è fatto un nome nella cerchia dei macellai. La Bigler AG Fleischwaren è un'azienda familiare svizzera che unisce qualità, tradizione, orgoglio per la propria professione e impegno nella lavorazione artigianale dei prodotti di macelleria. Gérard Bigler, responsabile di produzione, responsabile salumi e membro della direzione, ha plasmato le sorti dell'azienda insieme ad altri rappresentanti della famiglia. Le sue conoscenze specialistiche, la sua creatività e la sua voglia di innovazione hanno contribuito in modo determinante a far sì che i prodotti della macelleria della sua famiglia siano oggi tra i più apprezzati in Svizzera. Nell'estate 2023, Gérard Bigler ha deciso di ridurre un po' la sua mole di lavoro e ora si dedica alla sua passione speciale, le specialità di carne ticinesi. In qualità di responsabile dello stabilimento Bigler nei pressi di Lugano, produce insieme a una squadra di «salumieri» locali diverse specialità come salame, prosciutto crudo e carne secca. La sua passione per le specialità di carne della parte più mediterranea della Svizzera si spinge addirittura fino al punto di occuparsi di persona dell'essiccazione del prosciutto crudo nella cantina con volta a botte della sua fattoria, imbiancata con la calce.

Seite 1/2



Alla premiazione di Gérard Bigler, il presidente di UPSC, Dr. Ivo Bischofberger, ha proclamato: «La tua dedizione verso la qualità, la sostenibilità e l'innovazione è esemplare. Che il tuo impegno per il settore della carne e la tua passione per i prodotti di qualità continuino a dare frutti e a ispirare altre persone».

Promuovere con entusiasmo la professione

Con il suo spiccato entusiasmo per prodotti a base di carne innovativi e di prima qualità, per la lavorazione artigianale e per l'impiego di confezioni sostenibili, ha sempre desiderato far evolvere l'azienda di famiglia motivando e ispirando i collaboratori. Allo stesso tempo è anche molto attento a sostenere l'intero settore nei suoi sforzi verso più qualità e sostenibilità. Questo è anche il motivo per cui Gérard Bigler si impegna da molti anni con dedizione come docente e perito d'esame per la formazione dei giovani macellai. Il suo impegno è sempre finalizzato a promuovere lo sviluppo professionale degli apprendisti in modo duraturo. In qualità di perito d'esame si è impegnato per fare sì che gli esami valutino al massimo livello le qualifiche e le abilità degli allievi e delle allieve. Come insegnante, mentore e modello ha accompagnato molti professionisti nel loro percorso verso l'esame professionale superiore, portandoli al conseguimento del diploma.

Negli ultimi 40 anni, nel corso della sua carriera, Gérard Bigler ha dato un contributo essenziale allo sviluppo del settore della carne in Svizzera. È quindi una grande gioia che quest'anno sia stato eletto «Macellaio svizzero dell'anno 2023» dai suoi colleghi del settore.

Markus Bigler, CEO Bigler AG Fleischwaren si esprime per celebrare la premiazione di Gérard Bigler: «Gérard affronta tutto ciò a cui si dedica con incredibile energia e passione. Il suo entusiasmo è contagioso e stimola tutto l'ambiente circostante. Senza la sua passione e il suo impegno personale, il forte sviluppo di Bigler negli ultimi decenni sarebbe stato impensabile».

Bigler AG Fleischwaren

Bigler è un'azienda familiare svizzera che da oltre 75 anni si adopera a favore della lavorazione artigianale dei prodotti di macelleria. L'azienda, gestita dal titolare, occupa oltre 750 collaboratori presso i siti di Büren an der Aare, Lyss e Lugano. Oltre agli insaccati e alla carne fresca, Bigler produce dal 2004 anche dei prodotti convenience, tra cui insalate, sandwich e canapé.

Ulteriori informazioni sull'azienda di famiglia sono disponibili all'indirizzo www.bigler.ch.

Per ulteriori informazioni:

Bigler AG Fleischwaren, Industriestrasse 19, 3294 Büren an der Aare
Vittorio Ranaldo, Responsabile Marketing e Comunicazione, membro della direzione
Tel. 032 352 09 73, cellulare 075 443 66 26, e-mail vittorio.ranaldo@bigler.ch