

VareseNews

La Macelleria di Ispra si rinnova: “Nuova gestione, stessa passione di sempre”

Pubblicato: Martedì 28 Gennaio 2025



La **Macelleria di Ispra** continua a scrivere la sua storia. Fondata nel 1987, ha recentemente cambiato gestione: il testimone è passato da **Elidoro Bergamaschi**, **macellaio conosciuto e amato in paese**, ora in pensione, a **Fabio Vescio**, un giovane imprenditore appassionato e determinato a portare avanti questa storica attività.

Fabio Vescio, classe 1992, è il nuovo titolare e gestore della macelleria da circa un anno. «Ho avuto la fortuna di familiarizzare con questo mestiere già dall'età di 13 anni grazie al compagno di mia mamma che ne gestiva una con grande devozione. Non è stato subito amore a prima vista, ma il tempo ha creato in me una grande passione per tutto quello che riguarda la mia professione. Finiti gli studi, ho iniziato a lavorare a tempo pieno in macelleria», racconta.

Fabio spiega di aver rilevato la macelleria da Elidoro Bergamaschi, colui **che gli ha anche tramandato anche i “trucchi” di un mestiere che richiede dedizione e competenza.** «È stata la persona “chiave”, mi ha insegnato tutti i segreti e le tecniche per svolgerlo al meglio. Ho iniziato a lavorare in questo settore all'interno di una importante catena di supermercati come vice nel reparto. Successivamente ho lavorato in un agriturismo del Lago Maggiore come responsabile dello spaccio alimentare. Entrambe le esperienze hanno contribuito ad arricchire la mia formazione. Ora sono qui e gli insegnamenti di Elidoro sono stati fondamentali».

In un contesto in cui le piccole attività spesso si trovano a competere con grandi catene e centri commerciali, Fabio spiega quanto sia importante **offrire al cliente qualità dei prodotti e un buon servizio**. «Come si va avanti? Nessun segreto, nessuna scorciatoia, ma tanto tanto impegno e sacrificio. Ho lavorato prima sul piano mentale e sulla crescita personale che poi si è trasformata nell'azione: il rilevare l'attività. Oggi non basta essere un bravo macellaio per gestire una macelleria, ma servono tante altre qualità: sono dell'idea che il valore e la crescita dell'attività vada di pari passo alla crescita personale di colui che la gestisce».

E continua: «Non è sempre facile portare avanti attività storiche come queste, perché rappresentano l'anima di chi le ha fondate. Ho iniziato mantenendo la linea principale in modo tale da non stravolgere tutto. Nel corso dei mesi, però, **sto apportato cambiamenti che rispecchiano maggiormente la mia visione**». E aggiunge: «Siamo in continuo aggiornamento e stiamo lavorando per incrementare i nostri servizi».

La Macelleria si trovate in via Marconi 45 Ispra, oppure sul canale social Instagram [@lamacelleriadiispra](#).

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it