

Cartella stampa

Conferenza stampa del 7 marzo 2017

17^e Settimana svizzera del Gusto

14-24 settembre 2017


Slow Food® CH



 **LOTERIE
ROMANDE**
www.entraide.ch


BIO SUISSE


**ECOLE HOTELIERE
LAUSANNE**
Since 1893

**JB
1735
BLANCPAIN**
MANUFACTURE DE HAUTE HORLOGERIE

Indice

- 1. Comunicato Settimana svizzera del Gusto 2017**
- 2. Claude Frôté, Padrino del Gusto 2017**
- 3. La Carta**
- 4. Contatti**
- 5. Bollettino di iscrizione 2017**



Comunicato stampa con embargo al 7 marzo 2017 ore 12

- **Claude Frôté, «Padrino svizzero del Gusto 2017»**
- **17^a Settimana svizzera del Gusto: al via le candidature!**
- **Neuchâtel «Città svizzera del Gusto 2017 »**

Claude Frôté, Padrino svizzero del Gusto 2017, ambasciatore dei prodotti tipici della regione dei Tre Laghi

Chef stellato, vice-presidente di «Les Grandes Tables de Suisse», Claude Frôté ha fatto parte fin dall'inizio dell'avventura della Settimana svizzera del Gusto, come Fredy Girardet, Philippe Rochat, Claude Wenger o Philippe Chevrier. La sua cucina mescola i sapori esotici e i prodotti della regione dei Tre Laghi. E in più non è solo un cuoco, ma anche un viticoltore!

<http://www.le-bocca.com/>

<http://www.frote.ch/>

Al via le candidature per la 17^a Settimana svizzera del gusto 2017 (14-24 settembre)!

Chiunque desideri organizzare un evento – persona singola, associazione o luogo del gusto – è invitato a presentare la propria candidatura entro il 30 aprile 2017 compilando l'apposito modulo o direttamente sul sito www.gout.ch / www.genusswoche.ch / www.settimanadelgusto.ch. I 14 comitati qualità cantionali/regionali di tutta la Svizzera faranno la loro scelta definitiva entro l'inizio di giugno 2017 sulla base della Carta della Settimana svizzera del Gusto.

Neuchâtel «Città svizzera del Gusto 2017»

Capitale svizzera del Gusto per il 2017, Neuchâtel proporrà per tutto l'anno fantastiche avventure gastronomiche. Obiettivo principale: promuovere l'eredità culinaria locale attraverso grandi eventi popolari.

<http://www.neuchatelvilledugout2017.ch>

Claude Frôté, Padrino della Settimana del Gusto 2017

Il padre avrebbe voluto che facesse l'avvocato, Claude Frôté è diventato cuoco, con il gusto dell'arringa e dei bei prodotti. Difende con la stessa verve la delicatezza del coregone del Lago di Neuchâtel, i sapori esotici delle spezie orientali e il fruttato croccante del suo Pinot nero prodotto a La Neuveville. Un mix che è uno dei fili conduttori della sua cucina, inventiva, originale e sincera.



Epicureo, convinto sostenitore dell'accoglienza, lo chef stellato del Bocca, a Saint-Blaise, è un ambasciatore entusiasta dei prodotti tipici della regione dei Tre Laghi. Ama valorizzare i pesci di lago, ma anche i formaggi provenienti dai contrafforti del massiccio del Giura. «Abbiamo prodotti eccezionali. Può scriverlo senza esitazione: i nostri Gruyère DOP d'alpeggio fanno impallidire quelli friburghesi».



CARTA DELLA SETTIMANA SVIZZERA DEL GUSTO

Il gusto dei prodotti, che hanno tutti una storia da raccontare, è spesso misconosciuto. La cucina si industrializza sempre di più mentre il tempo dedicato a nutrirsi è sempre di meno e si mangia troppo spesso soli.

Perché una Settimana svizzera del Gusto?

Promuovere il gusto e il piacere di mangiare

La Settimana del Gusto vuole suscitare in ogni persona il desiderio di fare scoperte culinarie, di fermarsi a degustare, di interrogarsi sul nostro rapporto con l'alimentazione, e stimolare la curiosità rispetto all'origine del cibo. Vuole attirare l'attenzione sul fatto che il tempo speso per mangiare è un tempo che ci permette di ritemperarci, e un momento di piacere.

Riunire gli attori del gusto, creare scambi

La Settimana del Gusto permette di riunire tutti coloro che amano mangiare, favorisce gli scambi tra i mestieri della tavola e suscita il desiderio di creare legami con tutta la comunità del cibo.

Organizzare eventi

La Settimana del Gusto intende incentivare l'organizzazione di eventi che mettano al centro dei nostri piatti – e nei nostri bicchieri – il piacere del gusto. Valorizza la convivialità mettendo in primo piano prodotti autentici.

Obiettivi della Settimana del Gusto

Con i suoi eventi disseminati su tutto il territorio e la sua Rivista, la Settimana del Gusto è una festa nazionale che contribuisce ampiamente a:

- valorizzare la diversità dei gusti e delle culture alimentari del nostro paese
- preservare la tradizione e promuovere l'innovazione culinaria
- mettere in luce le competenze artigianali
- incentivare le produzioni locali e sostenibili
- sensibilizzare i giovani al gusto, al rispetto verso il cibo, al piacere di cucinare e di mangiare bene
- rendere i consumatori consapevoli della stagionalità dei prodotti e dell'importanza della sovranità alimentare
- promuovere la salute attraverso un'alimentazione varia ed equilibrata

Ogni organizzatore si impegna a:

- proporre un evento che valorizzi il gusto, la cucina e il piacere di mangiare
- lavorare con prodotti autentici in cui l'essere umano e il territorio hanno ancora tutta la loro importanza
- dare un significato pedagogico al proprio evento conformemente a uno o più degli obiettivi di questa carta
- promuovere gli scambi e la convivialità

Losanna, gennaio 2016



Contatti

Josef Zisyadis
Direttore della Settimana del Gusto
079 355 21 41
presse@gout.ch

Claude Frôté
Le Bocca, Saint-Blaise (NE)
078 629 00 02
info@frote.ch



La Carta della Settimana del Gusto®

La Settimana del Gusto vuole suscitare in ogni persona il desiderio di fare scoperte culinarie, di fermarsi a degustare, di interrogarsi sul nostro rapporto con l'alimentazione, e stimolare la curiosità rispetto all'origine del cibo. Vuole attirare l'attenzione sul fatto che il tempo speso per mangiare è un tempo che ci permette di ritemperarci, e un momento di piacere.

La Settimana del Gusto intende incentivare l'organizzazione di eventi che mettano **al centro dei nostri piatti - e nei nostri bicchieri - il piacere del gusto**. Valorizza la convivialità mettendo in primo piano prodotti autentici.

In ogni cantone o regione linguistica i comitati qualità selezioneranno gli eventi che si distinguono per il loro carattere originale o una particolare qualità e che avranno un posto di primo piano nel programma e sul sito.

Gi obiettivi della Settimana del Gusto®

- ⇒ valorizzare la diversità dei gusti e delle culture alimentari del nostro paese
- ⇒ preservare la tradizione e promuovere l'innovazione culinaria
- ⇒ mettere in luce le competenze artigianali
- ⇒ incentivare le produzioni locali e sostenibili
- ⇒ sensibilizzare i giovani al gusto, al rispetto verso il cibo, al piacere di cucinare e di mangiare bene
- ⇒ rendere i consumatori consapevoli della stagionalità dei prodotti e dell'importanza della sovranità alimentare
- ⇒ promuovere la salute attraverso un'alimentazione varia ed equilibrata

Ogni organizzatore si impegna a

- ⇒ proporre un evento che valorizzi il gusto, la cucina e il piacere di mangiare
- ⇒ lavorare con prodotti di qualità
- ⇒ curare gli aspetti pedagogici del proprio evento
- ⇒ promuovere gli scambi e la convivialità



LA SETTIMANA DEL GUSTO®

dal 14 al 24 settembre 2017
iscrivetevi ⇒ 30 aprile



iscriversi su www.settimanadelgusto.ch o compilare il modulo sul retro

LA SETTIMANA DEL GUSTO®

»»»»» tanti eventi in tutta la Svizzera per valorizzare il gusto e il piacere di mangiare bene «««««

Titolo dell'evento (20 caratteri al massimo)

.....

Descrizione (40 caratteri al massimo)

.....

.....

(Una descrizione più lunga e un'immagine possono essere pubblicate sul sito. Vi preghiamo di inviarcele via mail)

Indirizzo di contatto

» ragione sociale :

» persona di contatto :

» indirizzo :

» NPA, località :

» cantone :

» telefono :

» e-mail :

» sito internet :

Date e orari (cerchiare la/le date dell'evento)

» gio 14 » ven 15 » sa 16 » do 17 » lun 18 » mar 19

» mer 20 » gio 21 » ven 22 » sa 23 » do 24.09

mezzogiorno sera altro :
(data o orario)

È necessaria la prenotazione?

no raccomandata indispensabile

» numero di posti limitati :

accesso disabili compreso wc

Pubblico

per tutti

non aperto al pubblico

Prezzo dell'evento

gratuito CHF

da CHF a CHF

Quale categoria vi rappresenta?

a tavola » ristoranti, menu, degustazioni, brunch, ecc...

animazione » corsi, laboratori, cultura, visite, escursioni, ecc...

festa del gusto » mercati, manifestazioni, il Sindaco ai fornelli, ecc...

scuole » scuole invitate, eventi scolastici, ecc...

Siete soci di un'associazione?

Slow Food AOP-IGP Botteghe del Mondo

Fourchette Verte IP Suisse BioSuisse

Concorso svizzero dei prodotti regionali

GastroSuisse

Luogo dell'evento (se diverso dal vostro indirizzo)

» ragione sociale :

» persona di contatto :

» indirizzo :

» NPA, località :

» cantone :

» e-mail :

» telefono :

Spese di iscrizione

» 200 CHF / per 1-2 eventi non gratuiti

» 100 CHF / artigiano invitato

» gratuita nel caso di eventi per le scuole, classi invitate e membri di associazioni partner, maggiori dettagli su www.settimanadelgusto.ch

» richiesta di esonero per un altro motivo :

.....

» firma :

.....

Gli eventi saranno convalidati dai comitati qualità cantonali. La decisione vi sarà comunicata all'inizio di giugno. Potrete a quel punto diffondere le informazioni sul vostro evento con il materiale promozionale della Settimana del Gusto®.

Gli eventi saranno pubblicati sul sito www.settimanadelgusto.ch e sul programma degli eventi stampato in 120.000 copie.



Inviare la vostra iscrizione a

La Settimana del Gusto® / Avenue Dapples 21
CP 99 / 1001 Lausanne / secretariat@gout.ch
Tel. +41 21 601 58 03 / Fax +41 21 601 58 06
o iscrivetevi online su www.settimanadelgusto.ch

