



**CARTELLA STAMPA**

# LA SETTIMANA DEL GUSTO®

Conferenza stampa del 28 agosto 2017  
all'Ecole Hôtelière de Lausanne.

17<sup>A</sup> Settimana svizzera del Gusto  
5<sup>A</sup> Settimana del Vino Svizzero



# LA SETTIMANA DEL GUSTO® 2017 IN COLLABORAZIONE CON

## Partner Oro



## Partner Argento



SEMAINE DU GOÛT  
GENUSSWOCHE  
SETTIMANA DEL GUSTO

## **SOMMARIO**

- 17<sup>a</sup> Settimana svizzera del Gusto dal 14 al 24 settembre 2017: il più grande evento della Svizzera dedicato agli amanti della buona tavola
- Claude Froté, chef, Padrino della Settimana del Gusto 2017
- Neuchâtel, Città svizzera del Gusto 2017
- Swiss Wine Week

## **CONTATTI**

- Josef Zisyadis  
Direttore della Settimana svizzera del Gusto / 079 355 21 41 / [presse@gout.ch](mailto:presse@gout.ch)
- Sonja Lauener  
Swiss Wine Promotion / 031 398 52 21 / [sonja.lauener@swisswine.ch](mailto:sonja.lauener@swisswine.ch)



## **Il cibo economico ci costa molto caro!**

Trovate logico che, per una questione di budget, si ingurgitino alimenti nocivi, insipidi e privi di gusto, a detrimento della salute?

Trovate normale che due milioni di tonnellate di cibo, in Svizzera, finiscano tra i rifiuti – l'equivalente di un pasto al giorno a persona? Abbiamo fatto del nostro frigo una succursale dell'industria agro-alimentare, per pigrizia, per disfattismo. Ed ecco che il 40% di questo cibo viene sprecato!

La solitudine alimentare è diventata un veleno sociale che sta distruggendo sia i membri della comunità che ci nutre sia quei mangiatori che noi siamo.

Ma le soluzioni esistono e dipendono fondamentalmente da una scelta individuale: vogliamo sì o no dedicare del tempo a nutrirci o preferiamo passare ogni giorno due o tre ore davanti al computer o alla televisione?

Alla Settimana del Gusto abbiamo deciso di uscire dai tristi circuiti dell'industria agro-alimentare. Abbiamo scelto di coltivare contatti personali con agricoltori, allevatori, artigiani. Abbiamo deciso di rimettere al centro della nostra vita la convivialità. Vogliamo che i nostri bambini abbiano diritto a un'educazione al gusto a scuola, e fin dalla più tenera età – anche attraverso il contatto diretto con orti e giardini bio! Vogliamo cuochi, custodi della memoria culinaria, che cucinino veramente. Non persone che si limitano a riscaldare contenitori già pronti.

Insomma, abbiamo organizzato una Settimana svizzera del Gusto fatta di amore per il mangiar bene e per il diritto al piacere!

[www.gout.ch](http://www.gout.ch)

### **Claude Froté, Padrino del Gusto 2017**

L'Ambasciatore di quest'anno è uno chef che ama una cucina inventiva, originale e sincera: «il gusto è come il peccato: una volta cominciato è difficile smettere»!

<http://www.gout.ch/it/padrino/>

### **Neuchâtel ha gusto!**

Città svizzera del Gusto 2017, la capitale del Cantone omonimo possiede un ricco patrimonio culinario influenzato dalla sua storia millenaria. E ha messo a punto un programma che mescola il gusto e il fantastico.

<http://neuchatelvilledugout2017.ch/>

### **Insieme alla Settimana del vino svizzero!**

700 ristoranti e 700 viticoltori per scoprire l'eccellenza dei vini svizzeri. La Settimana del vino svizzero entra a far parte per la seconda volta della piattaforma del gusto del mese di settembre. Per la gioia degli appassionati.

<https://gourmet.swisswine.ch/>



## **Rivista della Settimana svizzera del Gusto**

La 7ª Rivista ha l'obiettivo di trasmettere i valori della Settimana del Gusto. Stampata in 120.000 esemplari nelle tre lingue ufficiali comprende un programma con 2000 eventi.

[http://www.gout.ch/wp-content/uploads/2017/08/MAG-IT\\_WEB\\_reduced.pdf](http://www.gout.ch/wp-content/uploads/2017/08/MAG-IT_WEB_reduced.pdf)

## **Il Consigliere federale Didier Burkhalter apre la Settimana svizzera del Gusto 2017**

Mercoledì 13 settembre il Consigliere federale aprirà la Settimana svizzera del Gusto 2017 durante un ricevimento al Bellevue Palace di Berna tutto all'insegna dei colori di Neuchâtel. E si tratterà probabilmente del suo ultimo discorso pubblico...

## **Il nostro pubblico principale: i bambini e i giovani**

65 ristoranti, 65 viticoltori, centinaia di buoni per giovani! Con i buoni pasto gastronomici della Settimana del Gusto ragazzi e ragazze tra i 16 e i 25 anni possono scoprire i grandi ristoranti con una spesa di 60 franchi. Questa idea continua ad avere un grande successo perché coinvolge un nuovo pubblico e ristoratori e viticoltori entusiasti.

<http://www.gout.ch/it/buoni-per-i-giovani/>

La Settimana del Gusto ribadisce così la propria vocazione: trasmettere i valori del gusto alle nuove generazioni. Anche quest'anno ai più giovani è dedicato un concorso di disegno sul tema dell'alimentazione che coinvolge tutto il paese.

<http://www.gout.ch/it/concorso/>

## **Gout.ch: il nuovo sito del gusto!**

Con il totale rinnovamento del sito della Settimana del Gusto i mangiatori di tutto il paese dispongono infine di uno strumento di ricerca non solo durante la Settimana del Gusto ma per tutto l'anno!

[www.gout.ch](http://www.gout.ch)





## **Comunicato Swiss Wine Week 2017**

Berna, 1° settembre 2017

### **Il vino svizzero agli onori nei ristoranti**

Creata nel 2014, la Settimana del Vino Svizzero è l'evento clou della promozione dei vini svizzeri. Guidata ora da Swiss Wine Promotion (SWP), l'organo incaricato di far emergere l'eccellenza dei vini svizzeri, essa favorisce l'incontro tra produttori, grande pubblico e ristoratori ovunque in Svizzera.

#### **La Settimana del Vino Svizzero in due parole**

La settimana del Vino Svizzero coincide con la Settimana del Gusto dal 1° al 24 settembre 2017. Durante questo periodo, il pubblico è invitato a scoprire – o riscoprire – il vino svizzero nei 700 locali iscritti sul sito della Settimana del Vino Svizzero.

#### **Un nuovo sito per i buongustai**

Per permettere ai consumatori di trovare questi luoghi che danno spazio ai vini svizzeri, abbiamo costruito un sito di riferimento permanente chiamato: [gourmet.swisswine.ch](http://gourmet.swisswine.ch)

Il consumatore vi troverà ristoranti di tutte le categorie, winebar, così come cantine dislocati in tutta la Svizzera.

#### **Una nuova etichetta per orientare il consumatore**

La nuova etichetta "Vini Svizzeri" rispecchia le regioni rappresentate sulla carta dei vini di ogni locale.

1 bicchiere d'oro = da 1 a 2 regioni viticole

2 bicchieri d'oro = da 3 a 4 regioni viticole

3 bicchieri d'oro = da 5 a 6 regioni viticole

Con questa etichetta, incoraggiamo i ristoratori a presentare vini di più regioni viticole svizzere (Vallese, Vaud, Ginevra, Tre Laghi, Svizzera tedesca e Ticino).

#### **Qualche chicca**

Abbiamo potuto così mettere in evidenza più di 200 ristoranti le cui carte presentano tutte le regioni viticole svizzere, senza dimenticare di menzionare i ristoratori appassionati che, fieri, esibiscono vini dei 24 cantoni come l'Hotel Alpha a Thun, l'Hotel Terrasse am See di Vitznau o ancora l'Auberge du Bouillet di Bex.

## Un'attualità vivente per tessere legami

Sotto la direzione del giornalista Knut Schwander, il sito propone un'attualità rinnovata incessantemente che racconta personalità incontrate al ristorante divagando intorno al tema del vino.

Infine, i locali vi apportano il loro contributo modificando le informazioni e proponendo delle offerte speciali tramite un accesso professionale.

## Il ruolo di Swiss Wine

In Svizzera, una bottiglia consumata su tre, è prodotta localmente. Essendo la produzione limitata a causa della superficie e nonostante una preferenza nazionale da parte del consumatore, i vini svizzeri sono in agguerrita concorrenza con i vini stranieri. Il ruolo di Swiss Wine è quello di coltivare questa preferenza nazionale.

## Contatto

### Swiss Wine Week 2017

Swiss Wine Promotion  
Belpstrasse 26  
3007 Berne, Svizzera  
[www.swisswine.ch](http://www.swisswine.ch)  
[gourmet@swisswine.ch](mailto:gourmet@swisswine.ch)

Immagini a disposizione

