



CARTELLA STAMPA

LA SETTIMANA DEL GUSTO®

Conferenza stampa del 5 marzo 2018
al ristorante Rigiblick di Zurigo.

18^A Settimana svizzera del Gusto



LA SETTIMANA DEL GUSTO® 2018 IN COLLABORAZIONE CON

Partner Oro



Slow Food°CH

Suisse. Naturellement.



ECOLE HOTELIERE
LAUSANNE



Communauté.
Valeur ajoutée. Banque.



SEMAINE DU GOÛT
GENUSSWOCHE
· SETTIMANA DEL GUSTO

Indice

- 1. Comunicato Settimana svizzera del Gusto 2018**
- 2. Dominik Flammer, Padrino del Gusto 2018**
- 3. Lugano, Città del Gusto 2018**
- 4. Carta della Settimana svizzera del Gusto**
- 5. Formulario di iscrizione 2018**

Contatti

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

Swiss Wine Promotion
Sonja Lauener - RP
031 398 52 21
sonja.lauener@swisswine.ch



Comunicato stampa con embargo al 5 marzo 2018, ore 12

- **Dominik Flammer, «Padrino svizzero del Gusto 2018»**
- **18ª Settimana svizzera del Gusto: al via le candidature!**
- **Lugano «Città svizzera del Gusto 2018»**
- **Swiss Wine e Settimana del Gusto**

Dominik Flammer, il Padrino svizzero del Gusto 2018

Giornalista, scrittore, esperto della storia dei prodotti tipici, Dominik Flammer è il felice padrino della Settimana del Gusto 2018. L'autore dell'appassionante «Fromages Suisses» (Glénat, 2010 – ved. riquadro) e della notevole trilogia dedicata al «Patrimoine culinaire des Alpes» (AT-Verlag, 2012) ci offre la sua visione divertita e allo stesso tempo analitica dell'evoluzione del nostro rapporto con il cibo. Mette in evidenza l'affascinante sviluppo del patrimonio culinario elvetico, precursore del mercato globalizzato. Mostra quanto è importante salvaguardare la nostra eredità autoctona, in particolare grazie alla Settimana del Gusto e attraverso il lavoro dei grandi chef. Guarda infine con ottimismo all'attuale presa di coscienza che fa rivivere i prodotti svizzeri.

<https://publichistory.ch/>

Al via le candidature per la 18ª Settimana svizzera del Gusto 2018 (13-23 settembre)!

Chiunque desideri organizzare un evento – persona singola, associazione o luogo del gusto – è invitato a presentare la propria candidatura entro il 30 aprile 2018 compilando l'apposito modulo o direttamente sul sito www.gout.ch. I 14 comitati qualità cantonali/regionali di tutta la Svizzera faranno la loro scelta definitiva entro l'inizio di giugno 2018 sulla base della Carta della Settimana svizzera del Gusto.

Lugano «Città svizzera del Gusto 2018»

Lugano capitale svizzera dell'enogastronomia nel 2018: un'occasione per una grande festa popolare che coinvolgerà tutte le eccellenze del territorio ticinese.

A partire dal mese di aprile la città e il suo distretto saranno il palcoscenico per diversi appuntamenti tra cibo e cultura, arte, musica, fotografia e tante altre iniziative, per giungere alla Settimana del Gusto dal 13 al 23 settembre 2018 quando un Villaggio del gusto sarà dedicato a buongustai e golosi. Laboratori e degustazioni, mercati e showcooking con proposte e animazioni che privilegiano il gusto e l'alimentazione nei loro molteplici aspetti gastronomici, culturali, educativi, turistici e sportivi. Il piatto simbolo della manifestazione sarà la polpetta, esempio della lotta allo spreco alimentare e cibo universale.

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

Settimana del Gusto e Swiss Wine: un partenariato rafforzato

L'organizzazione congiunta della Settimana del Gusto e della Swiss Wine Week inaugurata tre anni fa si rafforza ora sul piano della ristorazione.



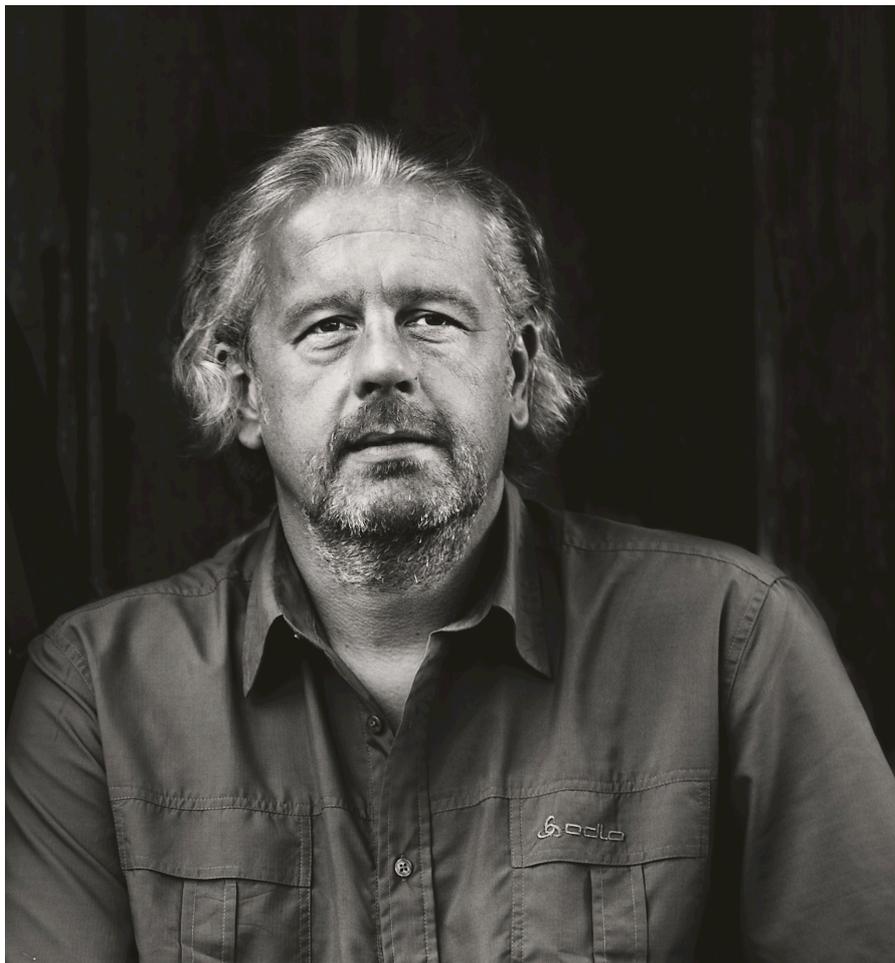
swisswinegourmet.ch è il repertorio online che promuove le attività di Swiss Wine Promotion in relazione con i ristoratori. Questa guida, concepita per i telefoni cellulari e lanciata un anno fa, punta in futuro recensire tutte le cantine, i bar e i ristoranti che valorizzano la qualità e la varietà dei vini svizzeri.

Questo repertorio in quattro lingue propone anche un contenuto editoriale e informazioni sulle animazioni organizzate dai ristoratori, tra cui la Settimana del Gusto a cui offre dunque una vetrina supplementare.

<http://swisswinegourmet.ch>



Dominik Flammer
Padrino del Gusto 2018



Giornalista, scrittore, esperto della storia dei prodotti tipici, Dominik Flammer è il felice padrino della Settimana del Gusto 2018. L'autore dell'appassionante «Fromages Suisses» (Glénat) e della notevole trilogia dedicata al «Patrimoine culinaire des Alpes» (AT-Verlag) ci offre la sua visione dell'evoluzione del nostro rapporto con il cibo e guarda con ottimismo all'attuale presa di coscienza che fa rivivere i prodotti svizzeri. Un'evoluzione entusiasmante ai suoi occhi, frutto del lavoro di organizzazioni come «Pro specie rara» o «Fructus», interessate alla valorizzazione di prodotti autoctoni divenuti rari, ma anche di manifestazioni dedicate a vari prodotti tipici (ciliegie, mele, carote) che riscuotono un grande successo e sono apprezzate da migliaia di visitatori. Dominik Flammer è inoltre molto soddisfatto della crescente collaborazione tra grande gastronomia e produttori locali: uno dei migliori strumenti di promozione per specialità regionali che meritano di essere riscoperte.





Lugano Città del Gusto 2018, una capitale enogastronomica come non l'avete mai vista!

Quest'anno torna in Ticino la Città del Gusto: protagonista sarà il cibo come massima espressione di storia, cultura e tradizioni di un territorio unico

Lugano, 05.03.2018

Nel 2018 torna in Ticino la capitale svizzera dell'enogastronomia e vuole essere un'edizione indimenticabile. Lugano Città del Gusto ha già apparecchiato un posto per tutti i suoi visitatori durante la Settimana del Gusto, ma anche per i mesi precedenti. Alla tavola più solare della Svizzera, tra cultura, storia ed eventi, verrà servita una ricetta tradizionale a base di eccellenze locali, ma non solo. Lugano sarà aperta al mondo: ospitalità, paesaggi splendidi e naturalmente le delizie enogastronomiche di casa. Un'occasione unica per conoscere meglio la città, la sua regione e il Cantone intero con i suoi mille volti, i suoi golosi motivi di orgoglio e l'operatività del Ticino, fatta di sorrisi e convivialità.

Il piatto simbolo

Sarà la polpetta il piatto simbolo di Lugano Città del Gusto, scelta per rispettare uno degli obiettivi della Settimana del Gusto: la lotta allo spreco! Buona, pratica, economica, apprezzata da tutte le generazioni, la polpetta è l'unico piatto al mondo che può essere cucinato e declinato in migliaia di modi diversi. A base di carne, pesce o verdura, si adatta a ogni cultura e regime alimentare gastronomico. Forse non tutti sanno che il primo chef nella storia a scriverne è il ticinese Maestro Martino nella seconda metà del 1400 con un significato un po' diverso rispetto ad oggi. Ma qual era la sua ricetta? Lo scoprirete solo a Lugano Città del Gusto, dove si potranno assaggiare tante versioni diverse di questo piatto universale e scoprire chi era e cosa ha significato Maestro Martino per il territorio e per lo sviluppo della gastronomia moderna. Uno chef che, partendo da una piccola valle, è diventato cuoco personale di famosi condottieri, duchi e papi.

Gli eventi

Il primo evento di avvicinamento alla Città del Gusto è stato Ticino Vegetariano, tenutosi al Palazzo dei Congressi lo scorso ottobre: un evento dedicato al mondo green, con tanti spunti anche per il popolo di onnivori. Moltissimi altri eventi partiranno nei prossimi mesi, per far avvicinare il pubblico ai 10 giorni di appuntamenti non-stop di settembre.

Ad esempio, a giugno sarà la volta di Food and Walk, la passeggiata enogastronomica tra le vie di Lugano, dove i partecipanti, tappa dopo tappa, potranno gustare i piatti di alcuni tra i più conosciuti e talentuosi chef del Ticino.

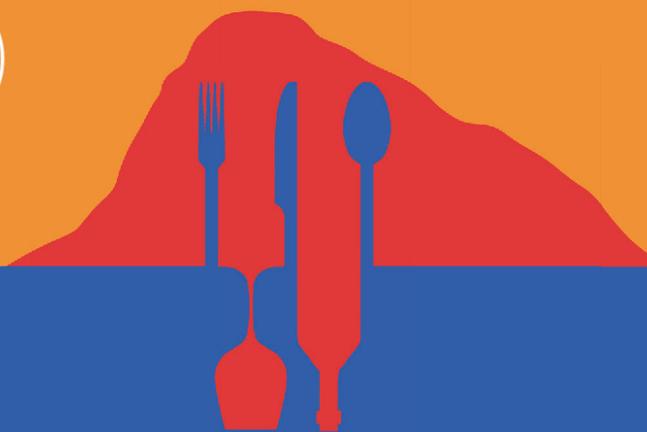
A settembre, il vero e proprio cuore pulsante della manifestazione sarà il Villaggio del Gusto al Centro Esposizioni, in oltre 3.000 metri quadrati, con moltissime eccellenze enogastronomiche, un ampio spazio sarà dedicato al tema dei formaggi (locali e non solo), ma anche al mondo trendy dei cocktail, ai vini in tutte le loro declinazioni e al pesce di lago. Senza dimenticare una zona per bambini. Anche il Palazzo dei Congressi ospiterà diversi appuntamenti a metà strada tra gusto, didattica e intrattenimento, rivolgendosi ai semplici golosi o ai gourmet di tutte le età, con aree per eventi, degustazioni, workshop, laboratori e incontri.

Prendendo spunto dal tema enogastronomico, si partirà poi alla scoperta di arte e cultura all'interno di Villa Ciani con un'esposizione che alternerà teoria e pratica, raccontando le origini del cibo e indagando anche sulla consapevolezza delle materie prime di cui ci nutriamo ogni giorno, raccontando le origini del cibo, fino ad arrivare all'alimentazione del futuro, unite all'arte e alla poesia della Compagnia Finzi Pasca.

Diversi saranno i concorsi: una giuria internazionale decreterà, per esempio, la miglior birra ticinese, con un appuntamento pubblico che vedrà la selezione finale dalle migliori 10 etichette locali, fino all'incoronazione della numero uno delle "bionde" ticinesi. Un concorso sarà dedicato anche alle massaie ticinesi, chiamate a preparare la loro migliore versione della polpetta, piatto simbolo dell'intera manifestazione vista la sua versatilità e il suo impatto etico come piatto anti-spreco.

LUGANO

CITTÀ
DEL GUSTO
13-23 SETTEMBRE 2018



Informazioni

SAPORI TICINO
Organizzazione eventi
Via Beltramina 15b, 6900 Lugano

www.luganocittadelgusto.ch

info@luganocittadelgusto.ch
Tel. +41 91 976 06 00

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



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.

Gli 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



SEMAINE DU GOÛT
GENUSSWOCHE
SETTIMANA DEL GUSTO



LA SETTIMANA DEL GUSTO®

dal 13 al 23 settembre 2018

**iscrivetevi fino al
30 aprile**

iscriversi su www.gout.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 13 ven 14 sa 15 do 16 lun 17 mar 18

mer 19 gio 20 ven 21 sa 22 do 23.09

mezzogiorno sera altro:.....
(data o orario)

È necessaria la prenotazione?

no raccomandata indispensabile

numero di posti limitati:

accesso disabili compreso wc

Pubblico

- aperto al pubblico
 non aperto al pubblico

Prezzo dell'evento

- gratuito CHF
 daCHF aCHF

Quale categoria vi rappresenta?

- a tavola ristoranti, menu, brunch, ecc...
 animazione degustazioni, corsi, laboratori, cultura, visite, escursioni, ecc...
 festa del gusto mercati, manifestazioni, il Sindaco ai fornelli, ecc...
 scuole scuole invitate, eventi scolastici, ecc...

Siete membri?

- Slow Food AOP-IGP BioSuisse Banca WIR
 Fourchette Verte Swiss Wine IP Suisse
 Botteghe del Mondo Uniterre Agriturismo Svizzera Demeter

Luogo dell'evento (se diverso dal vostro indirizzo)

Ragione sociale:

Persona di contatto:

Indirizzo:

NPA, località:

Cantone:

E-Mail:

Telefono:

Spese di iscrizione

CHF 200 / per 1-2 eventi non gratuiti

CHF 100 / artigiano invitato

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

richiesta di esonero per un altro motivo:

.....
firma:

.....
Gli eventi saranno convalidati dai comitati qualità regionali. 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.gout.ch e sul programma degli eventi stampato in 120.000 copie..

Data limite per l'iscrizione
.....
30 aprile 2018

Inviare la vostra iscrizione a:

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

