



**CARTELLA STAMPA**

# LA SETTIMANA DEL GUSTO®

Conferenza stampa del 27 agosto 2018  
all'Ecole Hôtelière de Lausanne.

18<sup>A</sup> Settimana svizzera del Gusto  
6<sup>A</sup> Settimana del Vino Svizzero



# LA SETTIMANA DEL GUSTO® 2018 IN COLLABORAZIONE CON

## Partner Oro



## Partner Argento



SEMAINE DU GOÛT  
GENUSSWOCHE  
SETTIMANA DEL GUSTO

## **SOMMARIO**

- 18<sup>a</sup> Settimana svizzera del Gusto dal 13 al 23 settembre 2018: il più grande evento della Svizzera dedicato agli amanti della buona tavola
- Lugano, Città svizzera del Gusto 2018
- Dominik Flammer, giornalista e scrittore, Padrino della Settimana del Gusto 2018
- Swiss Wine Week
- Il nostro partner
  - V-Zug SA

## **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)



## Viva la varietà!

Fin dalla sua prima edizione la Settimana svizzera del Gusto, lanciata 18 anni fa, ha cercato di sensibilizzare i giovani al gusto, al rispetto del cibo, al piacere di cucinare e di mangiare bene.

In fondo, la cosa fondamentale è mobilitarsi e agire affinché le generazioni future possano mangiare meglio di quanto non si faccia oggi.

I raccolti ad alto rendimento e le monocolture hanno preso il posto della biodiversità. I metodi agricoli industriali che fanno largo uso di prodotti chimici hanno provocato una degradazione degli ecosistemi.

Siamo entrati nell'era della monotonia alimentare. La carne industriale, il riso, il grano, il mais ovunque identici stanno trasformandoci in handicappati del gusto. Cerchiamo di sfuggire a questa modalità di consumo, che rovina i nostri artigiani, distrugge l'agricoltura e avvelena l'ambiente!

Una delle novità della nostra epoca è che per vivere bene bisogna mangiare poco. Si muore perché si esagera, perché si mangiano alimenti troppo ricchi di energie inutili o perché si ingurgitano sostanze nocive... Un tempo era l'estrema magrezza a rivelare la miseria, oggi spesso è il sovrappeso.

Continuando su questa strada, la situazione per i nostri figli peggiorerà ancora. Si tratta di capire se si vuole nutrire l'umanità con qualche centinaio di migliaia di aziende idroponiche gestite da agro-manager o con il lavoro di un miliardo e mezzo di piccoli contadini che difenderanno il principio della sovranità alimentare.

Ecco perché è necessaria una vera e propria educazione al gusto già a scuola. La scuola può svolgere un ruolo fondamentale facendo entrare la vita agricola nelle mense, nei cortili e nei corsi, e creando orti. Come dice un detto popolare, il vitello ama cambiare pascolo: ovvero, la varietà fa bene.

Non si tratta solo di educazione nutrizionale e di piramidi alimentari da applicare coscienziosamente. Il cibo è la vita, sono i contadini, sono delle tradizioni. Il cibo è convivialità e amore. C'è del piacere in tutto ciò. Se un tempo questo aspetto si trasmetteva naturalmente di generazione in generazione oggi non è più così.

La Settimana del Gusto è la festa dei mangiatori esigenti.

Grazie a tutti i nostri fedeli partner: siete voi portare questa festa del gusto in tutte le regioni del paese.

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



## **Buon appetito Lugano!**

Città svizzera del Gusto 2018, la capitale ticinese ci offre un menu composto da cultura e storia e condito con alcuni ingredienti che non possono mai mancare: l'ospitalità, il sorriso e le delizie enologiche e gastronomiche del territorio.

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

## **Dominik Flammer, Padrino del Gusto 2018**

Giornalista, scrittore, esperto di storia dei prodotti tipici, è l'autore della trilogia dedicata al «Patrimonio culinario delle Alpi». Guarda con ottimismo all'attuale presa di coscienza che valorizza i prodotti elvetici.

<https://www.gout.ch/it/dominik-flammer/>

## **Insieme alla Settimana del Vino Svizzero!**

Oltre 1000 ristoranti e più di 1000 viticoltori per scoprire l'eccellenza dei vini svizzeri. Per la terza volta la Settimana del Vino Svizzero è parte integrante della piattaforma del gusto del mese di settembre.

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

## **Il Magazine della Settimana svizzera del Gusto diventa gout.ch**

Per la sua 8ª edizione il Magazine si rinnova e si dà un nuovo titolo per continuare a trasmettere i valori della Settimana del Gusto. Stampato in 120.000 esemplari nelle tre lingue ufficiali comprende un programma con 2500 eventi.

<https://www.gout.ch/wp-content/uploads/2018/08/MAG-IT-2018-WEB.pdf>

## **Il consigliere federale Ignazio Cassis apre la Settimana svizzera del Gusto 2018**

Mercoledì 12 settembre il consigliere federale aprirà la Settimana svizzera del Gusto 2018 durante un ricevimento al Bellevue Palace di Berna tutto all'insegna del Ticino.

## **Centinaia di buoni per i giovani con cui scoprire la gastronomia del paese**

60 ristoranti, 60 viticoltori, centinaia di buoni per i 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. L'idea coinvolge i più rinomati locali svizzeri e mobilita allo stesso tempo un nuovo pubblico e molti entusiasti ristoratori e viticoltori.

<https://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, inoltre, ai più giovani è dedicato un concorso nazionale di disegno sul tema dei formaggi svizzeri.

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

## **Gout.ch: il sito del gusto – tutto l'anno!**

Con il totale rinnovamento del sito della Settimana del Gusto i mangiatori di tutto il paese dispongono infine di un semplice strumento di ricerca di tutti i luoghi per buongustai. E non solo durante la Settimana del Gusto, ma per tutto l'anno!

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





## LUGANO CITTÀ DEL GUSTO 2018

*Una kermesse con oltre 100 eventi tra laboratori, degustazioni e golosi incontri per tutti i gusti*

Tra **poco più di due settimane**: la città di Lugano si trasformerà nel quartier generale di un grande festival gourmet nazionale che coinvolgerà diverse sedi. L'evento sarà un'esperienza per tutti i sensi e per tutti palati. Dalle degustazioni ai concorsi, dall'incontro coi produttori ai tour guidati, dalla cultura alla didattica: un grande evento popolare per coinvolgere famiglie, giovani e buongustai di tutte le età, ma anche turisti alla ricerca di una giornata da "gustare" a 360 gradi.

**Volete scoprire i prodotti tradizionali ticinesi, partecipare ad una cena da 3 stelle Michelin, imparare i segreti della birra con una lezione ad hoc tenuta da esperti?**

Basterà visitare i tre poli di LCdG, riscoprendo nel frattempo tutte le bellezze di una città accogliente, solare e capace di regalare tante eccellenze enogastronomiche. Il cuore pulsante della manifestazione sarà il **Villaggio del Gusto**, un grande spazio al coperto che ospiterà un food market in puro stile contemporaneo, dove si faranno assaggi, spese e si potrà scegliere tra golose specialità.

### Le tematiche di Lugano Città del Gusto:

#### 1. ETICA A TAVOLA

La manifestazione ha una forte connotazione etica, con un'attenzione particolare alla stagionalità dei prodotti, al consumo consapevole, alla filiera agro-alimentare e alla lotta allo spreco alimentare. Piatto simbolo della manifestazione è stata scelta **la polpetta**, una pietanza universale declinata in moltissime varianti a seconda del Paese di origine e degli ingredienti.

#### 2. TRADIZIONE E TERRITORIO

LCdG vuole preservare e far riscoprire le tradizioni alla popolazione che oggi, con l'avvento delle tecnologie e l'ambizione di restare a passo con i tempi, vengono trascurate e depositate nel dimenticatoio. Gli artigiani le loro produzioni sostenibili serviranno a far rivivere i momenti del nostro passato, tra formaggi, salumi, vini e molti altri sapori tradizionali.

#### 3. CIBO COME CULTURA

Per chi vorrà andare oltre l'anima più ludica della manifestazione, scoprirà un mondo di cultura dell'alimentazione a tutto tondo. Al **Palazzo del Gusto** si scopriranno tutti i segreti su birra, vino, cocktail, formaggi, aceto, pane, dolci, cioccolato... un ricco programma con lezioni tenute da professionisti di settore per imparare storie, abbinamenti e ricette, con uno sguardo particolare rivolto alla salute e al benessere. Nella **Villa del Gusto**, invece, ampio spazio verrà dedicato al racconto del cibo di ieri, oggi e domani, con una mostra suggestiva che conta tra i protagonisti anche la Compagnia Finzi Pasca, una realtà internazionale a metà strada tra teatro, acrobazia e circo

### Un mondo di eventi e saporite idee...

A Lugano Città del Gusto potrete partecipare a workshop per scoprire i segreti del gin biologico a base di erbe del Monte Bisbino, una delle tante chicche locali. Oppure assistere ad un incontro tenuto da **Joan Roca**, lo chef spagnolo tre stelle Michelin che presenterà al pubblico i gioielli enogastronomici della Costa Brava. E ancora: laboratori con degustazione e abbinamenti tra birra artigianale e cibo tipico, passeggiate golose con diverse tappe tra natura e sapori ticinesi, mix tra cinema e aperitivo, story cooking, assaggi di etichette straordinarie durante alcuni wine tasting con grandi case vinicole. E molto, molto ancora.

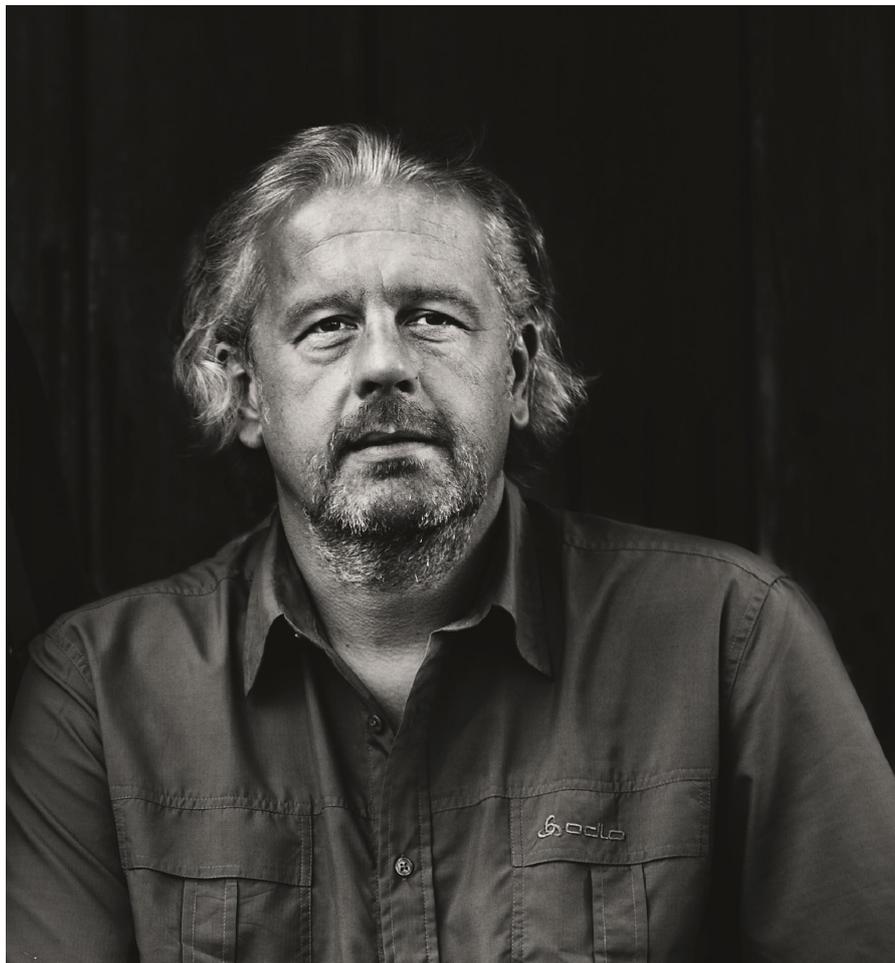
Per l'intero programma e maggiori informazioni, visitate [www.luganocittadelgusto.ch](http://www.luganocittadelgusto.ch)

### Link utili:

<https://www.facebook.com/luganocittadelgusto2018/>

<https://www.instagram.com/luganocittadelgusto/?hl=it>

***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.





Communiqué Swiss Wine Gourmet et du Goût

Lausanne, le 27 août 2018

## **Le vin suisse magnifié au restaurant**

**Créé en 2014, la Swiss Wine Week est l'événement clé pour la promotion des vins suisses. Swiss Wine Promotion (SWP), l'organe chargé de faire rayonner l'excellence des vins suisses, elle favorise la rencontre entre les producteurs, le grand public et les restaurateurs, partout en Suisse.**

### **La Swiss Wine Week en quelques mots**

La Swiss Wine Week coïncide cette année encore avec la Semaine du Goût du 13 au 23 septembre 2018. Pendant cette période, le public est invité à découvrir le vin suisse dans les plus de 1'000 établissements inscrits sur le site de Swiss Wine Gourmet. Sur cette plate-forme se trouvent 120 restaurants participants à la Semaine du Goût.

### **Un site pour les gourmets et amateurs des vins suisses**

Pour permettre aux consommateurs de trouver ces lieux qui font la part belle aux vins suisses, nous avons développé un site de référence permanent intitulé: [swisswinegourmet.ch](http://swisswinegourmet.ch).

Le consommateur y trouvera des restaurants de toutes catégories, des bars à vin et même des caveaux répartis dans toute la Suisse.

### **Un label pour orienter le consommateur**

Le nouveau label "Vins Suisses" reflète les régions représentées sur la carte des vins de chaque établissement.

1 verre = 1 à 2 régions viticoles  
2 verres = 3 à 4 régions viticoles  
3 verres = 5 à 6 régions viticoles

Avec ce label nous encourageons les restaurateurs à présenter des vins de plusieurs régions viticoles suisses (Valais, Vaud, Genève, Trois Lacs, Suisse alémanique et Tessin).

### **Des perles**

Nous avons ainsi pu mettre en évidence de 133 restaurants dont les cartes présentent toutes les régions viticoles suisses, sans oublier de mentionner les restaurateurs passionnés qui exhibent fièrement des vins des 24 cantons !

## **Le rôle de Swiss Wine**

En Suisse, une bouteille consommée sur trois est produite localement. La production étant limitée par sa surface et malgré une préférence nationale de la part du consommateur, les vins suisses sont en vive concurrence avec les vins étrangers. C'est le rôle de Swiss Wine de cultiver cette préférence nationale.

## **Contact**

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

## **Images à disposition**





**SWISS WINE  
WEEK**



SEMAINE DU GOÛT  
GENUSSWOCH  
SETTIMANA DEL GUSTO

13 - 23.09.2018

**J'y vais!**

I am going! Ci vado!

**Ich bin dabei!**



**SWISS WINE  
GOURMET**



Sélection régionale  
de vins suisses

PARTENAIRE DES PRODUCTEURS SUISSES 2018



**SWISS WINE  
GOURMET**



Sélection de vins  
de régions suisses

PARTENAIRE DES PRODUCTEURS SUISSES 2018



**SWISS WINE  
GOURMET**



Grande sélection  
de vins suisses

PARTENAIRE DES PRODUCTEURS SUISSES 2018



## V-ZUG SA

Industriestrasse 66, casella postale 59, 6301 Zugo  
Telefono +41 58 767 67 67, fax +41 58 767 61 67  
info@vzug.com, www.vzug.com

### GLOBAL MARKETING SERVICES

Jasmin Riesen  
Numero diretto +41 58 767 64 56  
jasmin.riesen@vzug.com

## COMUNICATO STAMPA

# Pureness, la linea esclusiva di design di V-ZUG

Con Pureness V-ZUG porta in cucina una linea per gli appassionati di design, che seduce per i materiali pregiati e l'eleganza essenziale. La versione esclusiva Pureness è disponibile per gli apparecchi Comhair SL, Comhair XSL, Combi-Steam XSL, Winecooler WC90 e per il piano cottura a induzione FullFlex. Elemento di spicco della linea di design è la maniglia dell'apparecchio, realizzata in alluminio anodizzato di pregio che sembra ardesia. Un'incisione elegante sul lato interno della maniglia viene riflessa sul vetro a specchio, conferendo all'apparecchio un particolare effetto di design. Il logo opaco V-ZUG dona un'eleganza sobria al design purista. Per i clienti orientati al design che apprezzano l'ispirazione, V-ZUG crea un'esperienza di utilizzo unica e porta il piacere culinario a un nuovo livello. Ordinando un forno o una vaporiera combinata con il pacchetto Welcome, riceverete un iPad Mini con un elegante supporto in legno, sul quale potete visualizzare numerose ricette, impostazioni EasyCook e consigli e trucchi: fonti d'ispirazione per un'esperienza culinaria straordinaria.

Per maggiori informazioni: [vzug.com](http://vzug.com)

### L'azienda V-ZUG

V-ZUG è il marchio leader in Svizzera nel campo degli elettrodomestici con sede principale a Zugo. Da oltre 100 anni l'azienda sviluppa e produce nel cuore della Svizzera apparecchi innovativi per la cucina e la lavanderia che semplificano la vita quotidiana e sono fonte di ispirazione ed entusiasmo per tutta una vita. V-ZUG è presente in Svizzera con 10 centri di esposizione e di consulenza e 16 centri di assistenza, a livello internazionale è rappresentata in 18 Paesi. L'azienda ha un organico di circa 1400 collaboratori in tutto il mondo e forma oltre 70 apprendisti. In qualità di leader del mercato svizzero V-ZUG si adopera per l'economia, la società e l'ambiente oltre l'ambito della propria attività. L'azienda a conduzione familiare fa parte del gruppo Metall Zug, insieme alla consorella Gehrig Group AG e all'affiliata SIBIRGroup AG.

### L'azienda Metall Zug

Metall Zug è una holding industriale svizzera con sede principale a Zugo, che offre un vasto assortimento di prodotti premium e di precisione innovativi e duraturi. Il gruppo sviluppa, produce e distribuisce apparecchi, macchinari e soluzioni con tecnologia di punta nei settori degli elettrodomestici, dell'Infection Control e del Wire Processing. Del gruppo Metall Zug fanno parte V-ZUG SA, Gehrig Group AG (settore elettrodomestici), il gruppo Belimed (settore Infection Control) e il gruppo Schleuniger (settore Wire Processing). La holding industriale è nata dall'azienda Metallwarenfabrik Zug, fondata nel 1887, ed è ancora oggi prevalentemente nelle mani della famiglia fondatrice. Il gruppo Metall Zug impiega circa 3600 collaboratori in tutto il mondo ed è quotato alla borsa svizzera SIX Swiss Exchange.

## Materiale fotografico



Foto 1  
**La maniglia esclusiva riflette un'incisione elegante sul vetro a specchio.**



Foto 2  
**Pureness affascina per l'eleganza intramontabile.**