



CARTELLA STAMPA

LA SETTIMANA DEL GUSTO

Conferenza Stampa della Settimana svizzera del Gusto
e di Swiss Wine Gourmet di mercoledì 6 marzo 2019
alla Fondation des Mines de Sel de Bex.

19^A Settimana svizzera del Gusto



LA SETTIMANA DEL GUSTO 2019 IN COLLABORAZIONE CON

Partner Oro



Slow Food°CH

Suisse. Naturellement.



SEMAINE DU GOÛT
GENUSSWOCHE
SETTIMANA DEL GUSTO

Indice

- 1. Comunicato Settimana svizzera del Gusto 2019**
- 2. Le Artigiane del Vino Svizzero, Madrine del Gusto 2019**
- 3. Montreux, Città del Gusto 2019**
- 4. I nostri partner**
 - 4.1. SwissWine**
 - 4.2. Sel des Alpes**
- 5. Carta della Settimana svizzera del Gusto**
- 6. Formulario di iscrizione 2019**

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 6 marzo 2019, ore 12.00

22 Madrine per la Settimana del Gusto 2019

Le Artigiane del Vino Svizzero: Madrine del Gusto 2019

Sono ben ventidue! Rappresentano tutte le regioni viticole della Svizzera, coltivano l'amicizia, il supporto reciproco e la gioia di creare un nettare d'eccezione. Le Artigiane del Vino Svizzero sono le Madrine della Settimana del Gusto 2019: un impegno sancito solennemente quel giorno, nel cuore delle Saline di Bex, in occasione di una conferenza stampa seguita da un pranzo immaginato dallo chef Stéphane Décotterd (Pont de Brent) e abbinato ai crus delle Artigiane selezionati dalla virtuosa della «sommellerie» Stéphanie Décotterd. Il gusto è il loro strumento di lavoro quotidiano e il vino un fondamentale ambasciatore della Settimana del Gusto.

Mangiar bene: al via le candidature per la 19^a Settimana svizzera del Gusto 2019 (12-22 settembre)!

Chiunque desideri organizzare un evento – persona singola, associazione o luogo del gusto – è invitato a presentare la propria candidatura entro il 30 aprile 2019 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 2019 sulla base della Carta della Settimana svizzera del Gusto. Le decisioni saranno rese pubbliche in agosto sulla rivista GOUT.CH.

Montreux «Città svizzera del Gusto 2019»

Montreux prepara un mese di festeggiamenti intorno al gusto. Con una prima assoluta: lo «StrEat Food Festival Montreux»! La città intende ampliarne il concetto facendo leva su eventi già molto noti e apprezzati dai suoi abitanti. La manifestazione inizierà così con la tradizionale «Bénichon des Amis fribourgeois de Montreux», il 24 e il 25 agosto, e si concluderà con la giornata delle porte aperte della Scuola professionale di Montreux, attiva nei mestieri della tavola, il 28 settembre 2019.

Settimana del Gusto e Swiss Wine Gourmet: un partenariato che acquisisce sempre nuovo slancio!

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

Il repertorio, in quattro lingue, propone anche un contenuto editoriale e informazioni sulle animazioni organizzate dai ristoratori durante la Settimana del Gusto.

swisswinegourmet.ch



Le Artigiane del Vino Svizzero

Madrine del Gusto 2019

Sono ventidue, e rappresentano tutte le regioni viticole della Svizzera. Coltivano l'amicizia, il sostegno reciproco, la gioia di creare un nettare d'eccezione. Le Artigiane del Vino Svizzero sono le madrine della Settimana del Gusto 2019: un impegno sancito solennemente quel giorno, nel cuore delle Saline di Bex, in occasione di una conferenza stampa seguita da un pranzo immaginato dallo chef Stéphane Décotterd (Pont de Brent) e abbinato ai crus delle Artigiane selezionati dalla virtuosa della «sommellerie» Stéphanie Décotterd.

Il gusto è lo strumento di lavoro quotidiano delle Artigiane e il vino un fondamentale ambasciatore della Settimana del Gusto. Non c'è infatti alcun bisogno di ricordare l'importanza del territorio in questo campo, un'importanza riconosciuta da secoli. Il vino inoltre è il simbolo per eccellenza della convivialità.

Per sottolineare il loro supporto alla Settimana svizzera del Gusto, le Artigiane hanno proposto un programma fatto di straordinarie esperienze gustative a cui tutte e tutti sono invitati. Ogni Artigiana presenterà un particolare abbinamento tra cibo e vino negli spazi della sua tenuta vinicola. Naturalmente, in primo piano ci saranno tantissime specialità regionali svizzere. Questi eventi saranno preceduti e seguiti da molte occasioni di incontro con personaggi del mondo del gusto e della cultura.

Uno stand alla «Fête des Vignerons»

Le Artigiane saranno anche alla «Fête des Vignerons», dal 18 luglio all'11 agosto, con uno stand sul quais di Vevay. Il vino scorrerà a fiumi, accompagnato dalle delizie di produttori provenienti da tutti gli angoli del paese.



Comunicato stampa
Montreux, il 6 marzo 2019

Montreux "Città del Gusto 2019"

Montreux è lieta di ospitare la "Settimana del Gusto" di quest'anno. Oltre la cronologia iniziale dal 12 al 22 settembre, Montreux organizzerà diversi eventi da fine agosto a fine settembre che si svolgeranno principalmente sulla passeggiata del Lago di Ginevra, sulla Piazza del mercato e sotto il Mercato coperto. Il tema scelto per questa edizione è "il pane".

Ogni anno una città svizzera ha il privilegio di organizzare la Settimana del Gusto come "Città del Gusto". Si tratta di una manifestazione che ha per scopo la promozione, la valorizzazione e la difesa dei prodotti di qualità che **rispecchiano** le tradizioni del territorio di produzione. Questo evento, proposto dalla Fondazione per la Promozione del Gusto, si svolgerà innanzitutto tra il giovedì 12 settembre e la domenica 22 settembre 2019, a Montreux.

Montreux amplierà il concetto basandosi su eventi già conosciuti e apprezzati dalla popolazione locale. L'evento inizierà con la nostra tradizionale "Bénichon des Amis fribourgeois de Montreux", il 24 e 25 agosto 2019, e si concluderà con le porte aperte della Scuola professionale di Montreux, attiva nel settore alimentare, il 28 settembre 2019.

Altri eventi, caratteristici della Settimana del Gusto, saranno organizzati durante i fine settimana del mese di settembre 2019; tra cui degustazioni di vini, mostre di artigianato locale, ma anche varie attività presso diversi istituti della riviera svizzera.

Dal 14 al 16 settembre 2019, Montreux avrà il piacere di ospitare per la prima volta, nell'ambito della Settimana del Gusto, "il StrEat Food Festival Montreux", che animerà il lungolago fiorito. Un appuntamento di quattro giorni tra golosi, intenditori et professionali della gastronomia come : foodtrucks, ristoratori & artigiani.

Il tema scelto per questa edizione è "il pane", esso sarà preparato e presentato dagli artigiani panettieri e pasticceri del Cantone di Vaud.

Un programma completo e dettagliato dell'evento sarà comunicato durante l'estate 2019.

Il Municipio

Per ulteriori informazioni, contattare il :

Sig. Olivier Rapin, Segretario comunale
021 962 77 71 ou 079 349 84 56. olivier.rapin@montreux.ch



Comunicato stampa Swiss Wine Promotion e Settimana del gusto

Bex, 6 marzo 2019

Un partenariato in nome del buon gusto

Swiss Wine Promotion (SWP) e la Settimana del Gusto collaborano dal 2016 nella promozione del buon gusto, dei prodotti locali e per dimostrare il valore e la maestria degli artigiani che producono alimenti.

Oggi, i consumatori preferiscono vedere favorita la produzione locale, le filiere corte e l'agricoltura sostenibile; non è dunque sorprendente vedere questa tendenza riflettersi nei piatti e nei bicchieri dei ristoranti. Un crescente numero di ristoranti, in Svizzera, tiene conto, nella pianificazione e nelle offerte stagionali, dell'evoluzione della richiesta del pubblico per una migliore alimentazione.

Se il commercio del vino è chiamato a svilupparsi on line, il vino stesso è impossibile da digitalizzare e bisogna dunque moltiplicare le sue opportunità per scoprirlo: Cantine Aperte e la Settimana del Gusto, associate a Swiss Wine Gourmet, sono le manifestazioni di punta del calendario promozionale di SWP.

Ristoratori e sommelier che contano

I ristoratori e il loro personale che hanno un occhio di riguardo per la carta dei vini, in quanto promotori riconosciuti dei produttori di vino svizzero, sono sostenuti da Swiss Wine Gourmet che li evidenzia sia tramite adesivo, sia pubblicandone l'elenco online, sia offrendo un corso di formazione continua online: Swiss Wine Campus.

Più di 1'100 ristoranti qualificati in tutta la Svizzera

Nel 2017 lanciammo la prima edizione del marchio Swiss Wine Gourmet per valorizzare le migliori carte di vini. Questo marchio, esposto con fierezza in mezzo sulla porta d'entrata, riflette il contenuto della carta dei vini e l'attaccamento del ristorante ai prodotti dei vigneti svizzeri.

Il bicchiere dorato dà l'orientamento:

1 bicchiere = 1 regione viticola svizzera, spesso un'ottima carta regionale che pone l'accento sui prodotti locali

2 bicchieri = da 2 a 5 regioni viticole svizzere

3 bicchieri = 6 regioni viticole svizzere, lo scrigno che riflette la ricchezza dei vigneti svizzeri nel loro insieme.

Un grande concorso aperto al pubblico

Come ogni anno, dal mese di giugno e fino a settembre, il pubblico contribuisce a eleggere i propri ristoranti preferiti avendo la possibilità di vincere uno dei 200 buoni del valore di CHF 80.- ognuno, valido per l'acquisto di vino svizzero al ristorante.

I migliori diciotto ristoranti eletti delle tre regioni linguistiche saranno proclamati all'inaugurazione della Settimana del Gusto e riceveranno, a loro volta, un buono del valore di CHF 1'000.- per l'acquisto di vini svizzeri presso i produttori.

Contatto

Swiss Wine Promotion
Sonja Lauener, Comunicazione
Belpstrasse 26
3007 Berne, Svizzera

Tel. 031 398 52 21
sonja.lauener@swisswine.ch

www.swisswine.ch
gourmet@swisswine.ch

Link

www.swisswine.ch
www.swisswinegourmet.ch
www.swisswine-campus.ch





COMUNICATO STAMPA SETTIMANA DEL GUSTO 2019

La Fondation des Mines de Sel de Bex, da cui proviene il SEL DES ALPES, è lieta di ospitare la conferenza stampa di lancio dell'edizione 2019 nell'ambito della partnership con la settimana del gusto.

SEL DES ALPES, il sale delle montagne svizzere

Un patrimonio unico

SEL DES ALPES è un sale unico e ricco di storia, ricavato dall'ultima miniera di sale attiva della Svizzera. Secondo la leggenda, furono le capre a scoprire le sorgenti salate che portarono gli uomini, quasi 500 anni fa, a esplorare la montagna alla ricerca dell'oro bianco. Scavando ambiziosamente nella roccia, si venne a creare un labirinto di quasi 50 chilometri di gallerie, le Miniere di Sale di Bex, ora accessibili ai visitatori. Giorno dopo giorno, continuiamo ad andare nel cuore della montagna salata, facendo vivere questo patrimonio unico per produrre uno dei migliori sali al mondo.

Una purezza incomparabile

200 milioni di anni fa il mare si è ritirato dalla Svizzera, lasciandoci un dono prezioso, il sale, che si è incastonato nella montagna durante la formazione delle Alpi. Con la roccia a proteggerlo da qualsiasi inquinamento, SEL DES ALPES ha mantenuto la sua purezza originale. La sua estrazione, grazie all'acqua dei nostri ghiacciai, permette di conservare la sua purezza fino al vostro piatto.

Produzione rispettosa dell'ambiente

L'intera gamma SEL DES ALPES è stata ideata e sviluppata nel rispetto dell'ambiente utilizzando la nostra energia verde. Tutto il fabbisogno energetico è coperto dalla produzione della nostra centrale idroelettrica situata lungo l'Avançon, il fiume che costeggia la salina.

Un sale per ogni occasione

La gamma SEL DES ALPES è disponibile in diverse linee per soddisfare tutte le esigenze culinarie. Il Sale Fine è il condimento di base per la cucina di tutti i giorni. I Sali con Erbe Biologiche, disponibili in quattro varietà, aggiungono un tocco unico e aromatico alle pietanze. Infine, il Fleur des Alpes, la perla della nostra gamma, è realizzato nel nostro laboratorio di produzione artigianale nel cuore delle Miniere. Prodotto naturale al 100%, ricco di minerali e oligoelementi, questo autentico sale di finitura rivela il sapore delle pietanze conferendo loro una delicata croccantezza.

SEL DES ALPES

Caroline Duparc
Tel. +41 24 463 04 81
caroline.duparc@saline.ch
www.seldesalpes.ch

Fondation des Mines de Sel de Bex

Route des Mines de Sel 55
CH - 1880 Bex
Tel. +41 24 463 03 30
info@mines.ch
www.mines.ch



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 12 al 22 settembre 2019

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: events@gout.ch)

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 12 ven 13 sa 14 do 15 lun 16 mar 17

mer 18 gio 19 ven 20 sa 21 do 22.09

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

da a CHF

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 Bio Suisse Banque

WIR Fourchette Verte Swiss Wine IP-Suisse

Magasins du Monde Uniterre Agriturismo Suisse

Demeter Chic Kids Fait Maison Gastrosuisse

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 2019

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

