



CARTELLA STAMPA

LA SETTIMANA DEL GUSTO®

Conferenza stampa del 2 settembre 2019
all'Ecole Professionnelle de Montreux.

19^A Settimana svizzera del Gusto

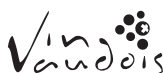


LA SETTIMANA DEL GUSTO 2019 IN COLLABORAZIONE CON

Partner Oro



Partner Argento



SEMAINE DU GOÛT
GENUSSWOCHE
SETTIMANA DEL GUSTO

SOMMARIO

- **19^a Settimana svizzera del Gusto dal 12 al 22 settembre 2019:**
il più grande evento della svizzera dedicato alla buona tavola, con oltre 2800 eventi
- **22 Madrine del Gusto nel 2019**
- **Montreux, Città svizzera del Gusto 2019**
- **Swiss Wine Promotion (en français)**

CONTATTI

- **Josef Zisyadis**
Direttore della Settimana svizzera del Gusto / 079 355 21 41 / presse@gout.ch
- **Nicolas Joss**
Direttore di Swiss Wine Promotion / 079 753 68 10 / nicolas.joss@swisswine.ch

IMMAGINI

[Immagini Settimana del Gusto](#)

[Immagini Swiss Wine Promotion](#)



Più di 50 partner per 2800 eventi

In cinquant'anni l'industria agro-alimentare ha rivoluzionato il contenuto dei nostri piatti. È riuscita a fare in modo che l'80% dei cibi che mangiamo siano alimenti trasformati, pieni di additivi, coloranti, pesticidi, OGM. A volte sono stati irradiati, o innaffiati con acidi trans e grassi idrogenati, infarciti di zucchero e sale nascosto.

Ma questo oscuro orizzonte non è una fatalità. Ovunque si osservano forme di resistenza. L'agro-ecologia offre un nuovo modello di agricoltura e da parte loro i mangiatori vogliono di nuovo trovare la strada della cucina e dei circuiti brevi.

La piattaforma della Settimana del Gusto riunisce ormai più di 50 partner che si associano per promuovere il mangiar bene.

Con la pubblicazione del Magazine 2019 GOUT.CH (120.000 esemplari in tre lingue), oltre 2800 eventi verranno proposti a tutta la popolazione. E spesso al centro della festa ci sarà il pane, il pane locale, il pane svizzero fatto con farine svizzere.

La Settimana del Gusto è cresciuta, ma continua ad avere lo stesso scopo: cambiare il nostro modo di mangiare quotidiano. Del resto, si tratta anche di una questione di salute.

www.gout.ch

22 Madrine del Gusto nel 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. Il gusto è lo strumento di lavoro quotidiano delle Artigiane e il vino un fondamentale ambasciatore della Settimana del Gusto.

www.gout.ch/it/22-madrine-per-la-settimana-del-gusto-2019/

Montreux, capitale della Svizzera del Gusto

Pescatori, casari, fornai, cioccolatai, pasticceri, chef prestigiosi condivideranno le loro delizie. Dalla Scuola professionale alle scuole primarie passando per i SOMED e le panetterie tutti apriranno le loro porte alla scoperta del mangiar bene. Le cucine di tutto il mondo, ben presenti sul territorio comunale, saranno messe a loro volta in primo piano.

www.montreuxvilledugout.ch/

Il consigliere federale Guy Parmelin apre la Settimana svizzera del Gusto 2019

Mercoledì 11 settembre il consigliere federale aprirà la Settimana svizzera del Gusto 2019 durante un ricevimento al Bellevue Palace di Berna tutto all'insegna del Canton Vaud e alla presenza di una nutrita delegazione del Consiglio di Stato vodese.



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.

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.



Les Artisanes du Vin suisse
Foto : Sedrik Nemeth

<https://artisanes.ch/>





Comunicato stampa

Montreux, 2 settembre 2019

A Montreux, la Settimana del gusto si declina al plurale!

"Città del gusto 2019", Montreux ha scelto di declinare la Settimana del Gusto al plurale! A partire dal 24 agosto, con la Bénichon, e fino al 28 settembre, una serie di eventi dedicati al mangiar bene sono previsti in diversi luoghi della città, al Casinò, presso l'Ecole professionnelle de Montreux, presso il centro ricreativo di Clarens, oltre che in alcuni hotel e in alcuni ristoranti selezionati.

Il "menù" di queste settimane celebrative del gusto incentrate sul tema del pane prevede un programma vario quanto stuzzicante, elaborato dal Comune di Montreux e dai suoi partner pensando a buongustai, professionisti nel campo della ristorazione e amanti della buona tavola di qualsiasi provenienza. Come ha sottolineato Laurent Wehrli, sindaco e consigliere nazionale, le degustazioni, le animazioni, i laboratori, i menù speciali, le conferenze e i concorsi riservati ai professionisti sono tutti delle opportunità per Montreux "di testimoniare il proprio senso di condivisione e di convivialità e di distinguersi nel campo della gastronomia". A settembre, Montreux e i suoi partner vi propongono:

Fino al 28	Mostra in biblioteca "Il pane, al crocevia del tempo, qui e altrove"
6	Conferenze presso l'Ecole professionnelle de Montreux
9	Giornata dedicata ai professionisti organizzata dalla Società svizzera dei cuochi. Casinò Barrière.
Dal 12 al 22	Menù a base di pesce appositamente concepito per la Settimana del gusto proposto in una decina di ristoranti della città.
12	Percorso didattico incentrato sul tema del pane, stand con presentazione delle diverse professioni nel campo della ristorazione e aperitivo. Mercato coperto.
12	Semi finale del Campionato per apprendisti panettieri-pasticcieri-confettieri del cantone di Vaud. Preparazione di pane con lievito e di "bouchons vaudois". Il pubblico potrà assaggiare i prodotti. Mercato coperto.
Dal 13 al 16	Primo Street Food Festival sul lungolago di Montreux.
14	Festa del pane a Tavel.
14	Laboratori di cucina per bambini di età compresa tra cinque e dieci anni presso il Fairmont le Montreux Palace.
14 e 15	Percorso gastronomico a Chailly.
Dal 17 al 19	Laboratorio di scoperta "la fermentazione attraverso i cinque sensi" presso l'Ecole professionnelle de Montreux.
19	Racconti sulla vigna, il vino e i vignaioli. Biblioteca di Montreux.
19	Iniziazione alla degustazione del formaggio. Centro ricreativo di Clarens.
21	Investitura dei nuovi Cavalieri del buon pane e consegna del "Pane d'oro del Vaud 2019-2020". Il pubblico potrà degustare ogni sorta di specialità. Sfilata sul lungolago e mercato coperto.
21	Finale della competizione tra giovani pasticceri della Svizzera romanda e del canton Ticino. Ecole professionnelle de Montreux.
22	Giornata di manifestazioni ufficiali e festa di chiusura. Brunch con pane e marmellata offerti al pubblico e svariati stand di ristorazione. Mercato coperto.
28	Open day organizzato dall'Ecole professionnelle de Montreux.

Programma completo e aggiornamenti sul sito www.montreuxvilledugout.ch, sulla pagina [Facebook](#) e su [Instagram](#)

Fotografie esenti da copyright di Montreux: ottenibili inoltrando richiesta a communication@montreux.ch

Per ricevere ulteriori informazioni potrete rivolgervi al: sig. Gérard Carrel, presidente dell'associazione "Montreux Ville du Goût". Tel. 079 607 71 07 Gerard.Carrel@bschnider.com

Communiqué de presse

15 restaurateurs suisses lauréats du concours « Swiss Wine Gourmet 2019 »

En parallèle de la Semaine du Goût qui se déroulera du 12 au 22 septembre, Swiss Wine Promotion a le plaisir d'annoncer les lauréats du concours « Swiss Wine Gourmet 2019 ».

L'édition 2019 du Swiss Wine Gourmet, grand concours promotionnel piloté par Swiss Wine Promotion, a connu un vif succès. Près de 1'700 personnes de toute la Suisse ont participé au concours « Swiss Wine Gourmet 2019 » et ont désigné leur établissement favori. Les restaurateurs de chaque région linguistique qui comptabilisent le plus de voix reçoivent un bon d'achat de 1'000 francs pour du vin suisse auprès des producteurs.

Les établissements devaient remplir les critères suivants :

- ✓ Une présence marquée de vins suisses à la carte
- ✓ L'établissement est répertorié dans le projet Swiss Wine Gourmet
<https://gourmet.swisswine.ch/fr>
- ✓ Être un coup de cœur du consommateur

Ce concept de promotion des vins suisses vise essentiellement 3 objectifs :

- Promouvoir les vins suisses dans les restaurants du pays
- Resserrer les liens entre producteurs de vins suisses et restaurateurs
- Offrir aux consommateurs l'opportunité de découvrir la diversité des vins suisses à travers les restaurants helvétiques.

Une reconnaissance pour 15 restaurants suisses

Les heureux élus de cette année sont :

Suisse italienne

Ristorante Castel Grande, Salita al Castelgrande, 6500 Bellinzona, TI,

www.castelgrande.ch

Suisse alémanique

APÉRO mit Schweizer Wein, Bonstettenstrasse 2, 3012 Bern, BE,

www.mit-schweizer-wein.ch

Hotel Eden Spiez, Seestrasse 58, 3700 Spiez, BE,

<https://www.eden-spiez.ch>

Hotel Restaurant Weisses Kreuz, Marktplatz 15, 3250 Lyss, BE,

www.kreuz-lyss.ch

Hotel Seepark, Seestrasse 47, 3600 Thun, BE,

www.seepark.ch

Himmipan Lodge (Knies Zoo), Oberseestrasse 42, 8640 Rapperswil, ZH,

www.himmipan.ch

Wasserschloss Hagenwil, Schloss-Strasse 1, 8580 Amriswil, TG,

www.schloss-hagenwil.ch

Hotel Restaurant Einstein Gourmet, Berneggstrasse 2, 9000 St Gallen, SG,

www.einstein.ch

Bad Bubendorf, Kantonsstrasse 3, 4416 Bubendorf, BL,

www.badbubendorf.ch

Landhotel Linde, Niederrohrdorferstrasse 1, 5442 Fislisbach, AG,

www.linde-fislisbach.ch

Suisse Romande

Brasserie, La Glacière, Avenue Ritz 35, 1950 Sion, VS,
L'Envie, Grand-Rue 18, 1110 Morges, VD,
Ze Fork, Léman 2, 1800 Vevey, VD,
La Table de Mary, Route du Gymnase 2, 1400 Cheseaux-Noréaz, VD,
La Désobéissance, Fausses-Brayes 19, 2000 Neuchâtel, NE,

www.brasserielaclaciere.ch

www.lenvie-morges.ch

www.zefork.ch

www.latabledemary.ch

www.desobeissance.ch

Les vins suisses progressent auprès des restaurateurs

Le label Swiss Wine Gourmet a pour objectif de mettre en valeur les efforts de présentations et de valorisations des vins suisses par les restaurateurs.

Lors de la création de cette campagne en 2014, 200 établissements avaient répondu à l'appel de Swiss Wine Promotion.

Aujourd'hui le répertoire compte 1'370 établissements et le label Swiss Wine Gourmet lancé discrètement il y a deux ans connaît un essor réjouissant dont 160 établissements ont reçu un label trois verres d'or. (135 en 2018)



1. Verre d'or pour une carte de vins régionaux
2. Verres d'or pour une carte des vins comportant deux ou plusieurs régions viticoles suisses
3. Verres d'or pour saluer les cartes qui représentent la Suisse et ses six régions viticoles

Swiss Wine Gourmet et la Semaine du Goût

Pendant cette période festive de 10 jours, le public suisse est invité à participer aux événements proposés par la Semaine du Goût. En parallèle, les restaurateurs sont invités à faire un effort particulier en proposant plus de vins suisses de qualité au verre. La diversité des crus helvétiques apporte une parfaite harmonie avec les mets de qualité proposés par les restaurateurs partenaires de la semaine du Goût.

Soyons fiers des vins suisses.

Contact

SWISS WINE PROMOTION SA

Belpstrasse 26, 3007 Berne

Tél : +41 31 398 52 20

Courriel : gourmet@swisswine.ch