



CARTELLA STAMPA

LA SETTIMANA DEL GUSTO

CONFERENZA STAMPA DELLA SETTIMANA SVIZZERA DEL GUSTO
E DI SWISS WINE PROMOTION DI MARTEDÌ 3 MARZO 2020

Al V-ZUG SA, Zugorama di Crissier

20^A Settimana svizzera del Gusto

2020

ANS
JAHRE
ANNI



LA SETTIMANA DEL GUSTO 2020 IN COLLABORAZIONE CON

Partner Oro



Indice

1. **Settimana svizzera del Gusto – 20a edizione**
2. **Franck Giovannini, Padrino del Gusto 2020**
3. **Heidiland, Regione del Gusto 2020**
4. **Carta della Settimana svizzera del Gusto**
5. **Formulario di iscrizione 2020**

Contatti

Settimana svizzera del Gusto

Josef Zisyadis - Direttore

079 355 21 41

presse@gout.ch

Heidiland Tourismus AG

Orlando Bergamin, Direttore generale

Valenserstrasse 6, 7310 Bad Ragaz

T +41 81 720 08 29

orlando.bergamin@heidiland.com



Comunicato stampa

con embargo al 3 marzo 2020, ore 12

Franck Giovannini, Padrino svizzero del Gusto 2020

Il Padrino del 20° anniversario per il più grande evento che celebra il mangiar bene

Franck Giovannini è il quarto chef del Ristorante dell'Hôtel de Ville di Crissier (VD).

Questo locale prestigioso è sempre stato a fianco della Settimana del Gusto fin dal suo lancio nel 2001. E Franck era già là, in cucina... Philippe Rochat è stato il Padrino del 10° anniversario. Franck sarà quello del 20°. Appassionato, emblematico, aperto e popolare, questo cuoco stellato ha sempre partecipato con entusiasmo a tutte le Settimane del Gusto organizzando eventi rivolti ai bambini.

Con una cinquantina di altri grandi chef svizzeri ha firmato l'Appello per il diritto di mangiare bene: « Possiamo accettare che i nostri figli e i nostri nipoti non dispongano né della qualità né della varietà alimentari che noi abbiamo ancora – almeno in parte? »

Nell'era del menu unico, dei prodotti standardizzati, insipidi e privi di gusto, Franck Giovannini sarà un eccezionale ambasciatore dell'educazione al gusto nelle scuole e del diritto di ognuno a mangiare bene.

www.restaurantcrissier.com

Heidiland « Regione svizzera del Gusto 2020 »

Per la prima volta nella storia della Settimana svizzera del Gusto un'intera regione assume il ruolo di ambasciatrice del piacere del gusto.

« Heidiland » si estende su due cantoni, San Gallo e Grigioni, dal lago di Walen e il distretto di Sarganserland fino alla Bündner Herrschaft (la Signoria grigionese). Ospita vini di livello internazionale, molti locali stellati e tanti produttori regionali innovativi.

Uno dei momenti clou del programma sarà la festa del gusto della Bündner Herrschaft che si svolgerà dal 5 al 27 settembre 2020 (per ben 3 settimane!) in collaborazione con graubuendenVIVA.

www.heidiland.com/genuss

Al via le candidature per la 20^a Settimana svizzera del Gusto (17-27 settembre 2020)!

Chiunque desideri organizzare un evento – persona singola, associazione o luogo del gusto – per il più grande evento svizzero dedicato al «mangiar bene» è invitato a presentare la propria candidatura entro il 30 aprile 2020 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 2020 sulla base della Carta della Settimana svizzera del Gusto. Le decisioni saranno rese pubbliche in agosto sulla rivista GOUT.CH.

www.gout.ch



Franck Giovannini, Padrino della Settimana svizzera del Gusto 2020

Il grande chef di Crissier è l'ambasciatore della 20ª edizione.



Per la sua ventesima edizione la Settimana del Gusto può contare su un ambasciatore d'eccezione. Con 3 stelle Michelin e 19 punti GaultMillau, Franck Giovannini è uno dei più grandi nomi della gastronomia svizzera. Con lui il ristorante dell'Hôtel de Ville di Crissier continua a essere sinonimo di eccellenza e di una cucina i cui valori sono perfettamente in linea con la filosofia della Settimana del Gusto.

« Per me è un grande onore essere il padrino di questa 20ª edizione perché è tra queste mura che la Settimana del Gusto è nata, circa vent'anni fa. L'Hôtel de Ville ha sempre mantenuto legami molto stretti con questa manifestazione », dice lo chef, che si muove tra i fornelli di questo straordinario ristorante da 25 anni.

Educare e risvegliare l'interesse

Per Franck Giovannini educare i bambini al gusto è fondamentale: « Troppe persone hanno ormai smesso di cucinare e si accontentano di piatti pronti o consegnati a domicilio. Bisogna ritrovare il piacere e il desiderio di mangiare. E per questo è necessario conoscere i prodotti, sapere come trattarli, e stabilire di nuovo un legame con gli artigiani e gli agricoltori del nostro paese ».

Il rispetto contro lo spreco

Agli occhi del padrino 2020, la conoscenza e il rispetto dei prodotti sono un modo per lottare attivamente contro gli sprechi alimentari, tema della Settimana del Gusto 2020. « Attraverso il nostro mestiere di cuochi abbiamo il privilegio di arrivare a tutti e possiamo influenzare le persone nelle loro scelte. Sono felice di poter dare quest'anno un contributo ancora maggiore in questo senso, anche se da sempre cerco di far passare questo messaggio, in particolare tra i più giovani e nelle scuole ».



..... Comunicato stampa (IT)

Il 2020 la regione turistica di Heidiland diventa la regione svizzera ufficiale del gusto

Per la prima volta nella storia della «Settimana svizzera del gusto», un'intera regione assume il ruolo di ambasciatrice con la regione turistica dell'Heidiland. «Siamo molto orgogliosi di essere la prima regione a ricevere il titolo di la regione svizzera ufficiale del gusto», afferma Orlando Bergamin, amministratore delegato di Heidiland Tourismus AG. L'Heidiland si estende attraverso i due cantoni di San Gallo e Grigioni ed è anche sede di Maienfeld, il luogo originale dove si svolge la famosa storia di Heidi. La regione delle vacanze e del tempo libero nell'est della Svizzera copre svariati gusti in uno spazio molto ristretto, e offre ai suoi ospiti una vasta gamma di opzioni culinarie. La regione si estende dal lago Walen, attraverso il Sarganserland fino alla Signoria Grigione, e racchiude nell'ambito del gusto vini di fama mondiale, un'alta densità di ristoranti di alto livello e numerosi produttori regionali innovativi. Queste tematiche vengono celebrate tutto l'anno sotto forma di offerte ed eventi culinari nella patria di Heidi. Gli ospiti possono aspettarsi un programma variegato di formati nuovi e consolidati nella regione. Uno dei momenti salienti nel corso dell'anno, il festival del gusto della Signoria Grigione si svolgerà tutto il mese settembre 2020 in collaborazione con graubündenVIVA.

www.heidiland.com/genuss

Contatto per ulteriori richieste:

Heidiland Tourismus AG

Orlando Bergamin, Direttore generale

Valenserstrasse 6, 7310 Bad Ragaz

T +41 81 720 08 29

orlando.bergamin@heidiland.com

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, ai modi di produzione e alla 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 gli animali 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, dicembre 2019



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 ritemprarci, 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.



COLPI DI FULMINE!

In ogni Cantone o regione, i comitati selezionano uno o due eventi che si distinguono per la loro originalità. Questi « Colpi di fulmine » saranno messi in risalto nel programma stampato e sul sito internet.

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 alla stagionalità dei prodotti, ai modi di produzione e alla 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 gli animali 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



SEM-AINE DU GOÛT
GENUSS-UCHE
SETTIMANA DEL GUSTO

LA SETTIMANA DEL GUSTO

dal 17 al 27 settembre 2020

La vostra
iscrizione
fino al
30 aprile

Compilare il modulo sul retro o iscriversi online su www.gout.ch

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)

gi 17.09 ve 18.09 sa 19.09 do 20.09 lu 21.09 ma 22.09
me 23.09 gi 24.09 ve 25.09 sa 26.09 do 27.09

mezzogiorno sera altro: _____
(data o orario)

È NECESSARIA UNA PRENOTAZIONE?

no raccomandata indispensabile

Numero di posti limitato a: _____

Accesso per disabili, compresi i 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....

DI QUALE ASSOCIAZIONE/I SEI MEMBRO?

(Selezionare un massimo di 4 associazioni)

Slow Food AOP-IGP Bio Suisse

Fourchette Verte Swiss Wine Regio.garantie

Botteghe del Mondo Uniterre Agriturismo Svizzera

Demeter Chic Kids Fait Maison Gastosuisse

Femmes paysannes Il latte onesto IP Suisse

LUOGO DEL VOSTRO EVENTO (Se diverso dal vostro indirizzo)

Ragione sociale:

Persona di contatto:

Indirizzo:

NPA, località:

Cantone:

Telefono:

E-Mail:

SPESE DI ISCRIZIONE

CHF 200.- / per 1-2 eventi lucrativi

CHF 100.- / artigiano invitato

Gratuito per eventi per bambini, eventi senza scopo di lucro e membri di associazioni partner. Maggiori dettagli su www.gout.ch

Altre richieste di esenzione:

La vostra firma:

Gli eventi sono convalidati da comitati regionali di qualità. Sarete informati della decisione nel mese di giugno. Potrete quindi annunciare il vostro evento con il materiale promozionale della Settimana del Gusto. Gli eventi saranno poi pubblicati sul sito www.gout.ch e nel programma degli eventi, di cui verranno pubblicate 120.000 copie.

**Ultimo termine
per l'iscrizione
.....
30 aprile 2020**



INVIATE LA VOSTRA ISCRIZIONE A:

La Settimana del Gusto • Avenue Dapples 21
CP 99 • 1001 Lausanne • events@gout.ch
Tél.+41 21 601 58 03 • Fax +41 21 601 58 06
o [iscrivetevi online su www.gout.ch](http://www.gout.ch)