CARTELLA STAMPA
LA SETTIMANA DEL GUSTO
CONFERENZA STAMPA DELLA SETTIMANA SVIZZERA DEL GUSTO
E DI SWISS WINE PROMOTION DI LUNEDI 7 SETTEMBRE 2020
All'École Hôtelière de Lausanne
20A Settimana svizzera del Gusto
20|20 ANS JAHRE ANNI

LA SETTIMANA DEL GUSTO 2020 IN COLLABORAZIONE CON

Partner Oro

Slow Food CH

AOP IGP

SWISS WINE | SENZA DUBBI

EHL

BIOSUISSE

Svizzera. Naturalmente.

V ZUG

LOTERIE ROMANDE

SEL DES ALPES +

20|20 ANS JAHRE ANNI

SEMAINE DU GOÛT
GENUSSWOCHE
SETTIMANA DEL GUSTO

SOMMARIO

- 20a Settimana svizzera del Gusto dal 17 al 27 settembre 2020
- Franck Giovannini, Padrino svizzero del Gusto 2020
- Heidiland, GenussRegion 2020

CONTATTI

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

La Settimana svizzera del Gusto compie 20 anni… e la festeggiamo con più di 3000 appuntamenti su tutto il territorio !

Dietro la questione sanitaria si profila la questione del diritto al cibo per tutti. Una questione che diventa sempre più centrale per i suoi nessi con la distruzione degli ecosistemi provocata dall'agricoltura industriale e da tutto ciò che ne consegue: riduzione della biodiversità, allevamento intensivo ecc.

In Svizzera, in vent'anni un terzo delle fattorie è scomparso. Le condizioni di vita dei contadini sono peggiorate. L'apertura dei mercati comprime i prezzi mentre la percentuale dedicata al cibo del budget familiare è ormai scesa al 6%, praticamente niente. Questo «niente» giustifica lo spreco alimentare: si arriva a gettare fino al 35% degli alimenti.

L'uniformità del gusto va di pari passo con la scomparsa della diversità vegetale e animale. Il cibo finisce per non dire più nulla alla popolazione, si perde il senso della convivialità e sono sempre più numerose le persone che mangiano in fretta e da sole. Al centro di questo sistema ci sono le grandi catene del settore agro-alimentare.

Da vent'anni organizziamo la Settimana svizzera del Gusto e possiamo dire di aver contribuito al cambiamento della percezione quotidiana del cibo nel nostro paese. Con Slow Food, che opera a livello planetario, pensiamo che sia indispensabile ridare senso all'alimentazione come diritto fondamentale dell'umanità. L'emergere di comunità di mangiatori che sostengono la biodiversità gustativa è un elemento centrale della presa di coscienza globale. Il grande cambiamento è che i produttori non sono più soli di fronte all'industria agro-alimentare, i mangiatori sono diventati i loro alleati.

www.gout.ch

Magazine 2020

Franck Giovannini, chef e Padrino svizzero del Gusto 2020

Festeggiamo i nostri primi vent'anni con un Padrino del Gusto d'eccezione, uno chef di grande umiltà, Franck Giovannini, che ha firmato l'appello svizzero per il diritto di mangiare bene. Con 3 stelle Michelin e 19 punti Gault Millau, 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.

https://www.gout.ch/it/franck-giovannini/

Heidiland, Regione del Gusto 2020

Sono molti i modi per fare un viaggio culinario attraverso il paese di Heidi. Si può addirittura passare una straordinaria notte all'interno di una botte! O nell'elegantissimo Grand Resort Bad Ragaz. L'offerta comprende anche escursioni gastronomiche e visite guidate con degustazione di vini.

Organizzata dall'ufficio del turismo di Heidiland e da graubündenVIVA la festa del gusto della Signoria grigionese, che si svolgerà dal 3 al 27 settembre 2020, permetterà di esplorare la regione in tutte le sue sfaccettature. In programma: passeggiate da una cantina vinicola all'altra, cucina sul fuoco all'aperto, menu esclusivi accompagnati da vini regionali, serate tematiche in compagnia di produttori locali e settimane speciali nelle scuole su argomenti come lo spreco alimentare, la stagionalità, gli snack tra un pasto e l'altro. La presentazione dei vini grigionesi il 18 e il 19 settembre a Maienfeld sarà uno dei punti alti della festa, insieme al grande mercato del gusto del 26 settembre.

https://heidiland.com/de/erleben/kulinarik.html

La Presidente della Confederazione apre la Settimana svizzera del Gusto 2020

Mercoledì 16 settembre la presidente Simonetta Sommaruga aprirà la 20a Settimana svizzera del Gusto durante un ricevimento al Bellevue Palace di Berna tutto all'insegna dei colori e dei sapori dell'Heidiland – e per la prima volta completamente BIO!

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 ».

Bad Ragaz, 3 settembre 2020

..... Pressetext (IT) .....

Settembre nell'Heidiland gastronomico - un intero mese dedicato al gusto

Per la prima volta nella storia della «Settimana svizzera del gusto» (17-27 settembre 2020), un'intera regione assume il ruolo di ambasciatrice con la regione turistica dell'Heidiland. In qualità di Regione Svizzera del Gusto 2020, la regione delle vacanze e del tempo libero nell'est della Svizzera si è impegnata ad offrire ai propri ospiti ogni tipo di momento culinario. Perché per il gusto non è mai abbastanza, esso verrà celebrato per un intero mese a settembre nell'"Heidiland", durante la «Settimana svizzera del gusto».

«Genussfestival» della Signoria Grigionese e «Heidiland Genuss-wochen»

Dal 4 al 27 settembre 2020, la Signoria Grigionese nella regione turistica dell'Heidiland farà da cornice ad un «Genussfestival» unico nel suo genere.

L'attenzione si concentra su nuovi formati esclusivi che facciano esplorare la nota regione vinicola e del gusto all'ingresso del Cantone dei Grigioni.

I posti per le numerose offerte limitate possono ora essere prenotati su www.genussfestival.ch. In tempi in cui molti eventi

più grandi vengono cancellati in tutto il paese a causa del coronavirus, nella nota regione vinicola della Signoria Grigionese si fa di necessità virtù. Invece di semplicemente cancellare il «Genussfestival» della Signoria Grigionese dal calendario annuale, gli organizzatori hanno rapidamente cambiato il concetto.

graubündenVIVA e Heidiland Tourismus si concentrano ora su formati più piccoli e personali. Il focus è incontrare persone appassionanti che, con le loro creazioni, influenzano la cucina e il gusto nella Signoria Grigionese. I visitatori vivranno eventi molto diversi come parte del «Genussfestival». Dai produttori locali agli chef stellati, dalla cucina avventurosa sul fuoco ai tour gastronomici tra le vigne, dalle visite guidate del vino alle degustazioni dell'acqua, dal cucinare la selvaggina alla «Cucina di Nonna»: Tanto diverse sono le imprese partecipanti e i produttori, quanto varia è l'agenda del «Genussfestival».

La regione turistica di Heidiland propone anche piatti freschi, stagionali e regionali «Heidiland Genusswochen» al centro dell'interesse. Dal 5 al 27 settembre si potrà scoprire una varietà di imprese gastronomiche dell'Heidiland. Inoltre, gli ospiti potranno darsi da fare loro stessi e imparare la tecnica della salsiccia, preparare da soli la birra e apprendere entusiasmanti fatti sulla vinificazione durante le escursioni nei vigneti.

Per ulteriori informazioni: www.culinarium.ch/heidiland-genusswochen.

Heidiland - il gusto in tutte le sue sfaccettature

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 Grigionese, e racchiude nell'ambito del gusto vini di fama mondiale, un'alta densità di ristoratori di alto livello e numerosi produttori regionali innovativi.

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