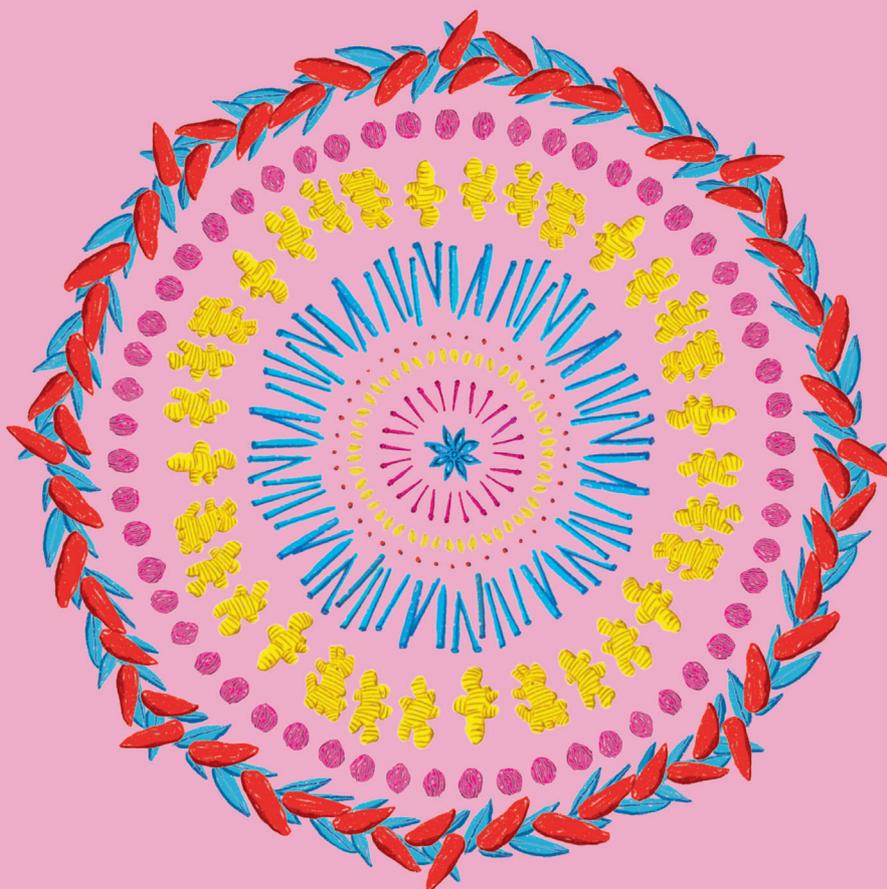




CARTELLA STAMPA

LA SETTIMANA DEL GUSTO



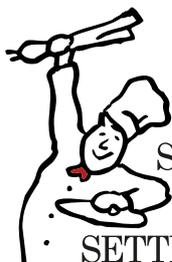
**CONFERENZA STAMPA DELLA SETTIMANA SVIZZERA DEL GUSTO
MARTEDÌ 22 MARZO 2022**

22^A Settimana svizzera del Gusto

LA SETTIMANA DEL GUSTO 2022 IN COLLABORAZIONE CON

Partner Oro

Suisse. Naturellement.



SEMAINE DU GOÛT
GENUSSWOCHE
SETTIMANA DEL GUSTO

UN EVENTO DI:





Indice

1. Settimana svizzera del Gusto – 22a edizione
Tanja Grandits, Madrina del Gusto 2022
2. Basilea, città del Gusto 2022
3. Carta della Settimana svizzera del Gusto

Contatti

Settimana svizzera del Gusto

Josef Zisyadis - direttore

T. 079 355 21 41

presse@gout.ch

Basilea, città del Gusto

Daniel Nussbaumer, Tel. +41 76 520 19 22,

daniel.nussbaumer@genussstadtbasel.ch

Projektleiter Genussstadt Basel

Lukas Ott, Tel. +41 61 267 42 30, lukas.ott@bs.ch

Leiter Kantons- und Stadtentwicklung Basel-Stadt

Tanja Grandits, Madrina ideale della Settimana del Gusto



Tanja Grandits nel suo ristorante a Basilea, lo « Stucki »

La Settimana del Gusto 2022 farà vivere Basilea al ritmo dei sapori e degli incontri. La madrina ideale di questo evento federatore può essere allora solo Tanja Grandits, che da sempre mette in primo piano i sapori e la condivisione nelle cucine dello storico Ristorante Stucki. Da quattordici anni dà lustro a questo locale con le sue 2 stelle Michelin e 19 punti Gault Millau. Ma anche a casa o durante i suoi viaggi in Asia in cerca di ispirazione, Tanja si definisce una persona innanzitutto «curiosa e aperta»: «quello che mi interessa è osservare e poi trasmettere ciò che amo e che so fare». Il tutto senza mai cedere a mode passeggere. Sul menu della Settimana del Gusto 2022 versione Grandits: colori (Tanja ha fatto dei piatti monocromi la sua firma), sapori delicati ed epicurei, piatti vegetariani e un entusiasmo tutto particolare per le proposte culinarie per i più giovani. «Ogni evento che celebra la cultura gastronomica è importante. Ecco perché sono molto felice di essere stata scelta come ambasciatrice della gastronomia basilese – che lo merita ampiamente!»

22 marzo 2022

Comunicato stampa "Basilea - Capitale svizzera del Gusto 2022"

Nel 2022, Basilea entra di nuovo nel segno del Gusto. Dopo Ginevra nel 2021, Basilea avrà l'onore di essere la Città svizzera del Gusto quest'anno. Il cantone di Basilea Città si impegna da tempo in favore di un'alimentazione sostenibile: partecipando attivamente da diverse edizioni alla Settimana del Gusto, ha posto anno dopo anno le basi per assumere questo ruolo di rilievo.

Lukas Ott del Dipartimento dello sviluppo cantonale e urbano di Basilea Città afferma: "Il fatto che Basilea sia stata scelta come Città svizzera del Gusto 2022 mostra che i nostri sforzi per posizionare Basilea come città pioniera dell'alimentazione sostenibile stanno pagando e vengono riconosciuti. La gastronomia regionale e tutti i suoi artigiani saranno gratificati da un'attenzione tutta speciale quest'anno, i riflettori saranno puntati su di loro".

Basilea vanta una lunga tradizione come città commerciale e piazza di scambio: spezie come lo zafferano o la cannella venivano commerciate già nel Medioevo, e ancora oggi numerose specialità presentano caratteristiche che testimoniano la stretta interconnessione che lega Basilea al resto del mondo. Il tema dell'edizione 2022 della Settimana del Gusto, "erbe e spezie" si iscrive alla perfezione in questo contesto, e calza a pennello anche la nomina di Tanja Grandits a Madrina del Gusto. Tanja Grandits è dal 2008 la chef dello storico ristorante "Stucki" a Basilea, dove i suoi piatti sono messi in scena con spezie coloratissime. La sua bravura è stata ricompensata da due stelle Michelin. Tanja Grandits ha inoltre ricevuto il riconoscimento di "Chef dell'anno" da Gault&Millau nel 2014 e nel 2020. "Sono veramente orgogliosa di essere stata scelta come Madrina delle arti culinarie regionali. Basilea ha tantissimo da offrire in termini di gastronomia e sono felice di contribuire a mettere in valore questa meravigliosa varietà in Svizzera".

Da aprile a ottobre, numerosi eventi avranno luogo a Basilea nell'ambito di Basilea Città svizzera del Gusto. Tra questi, il Genussfestival e il mercato Slow Food nella Markthalle, i Food Talks sul tema "Nutrizione del futuro", la Settimana del pane e della pasticceria, con numerosi workshop, il Beer & Food Festival Basel. Il programma viene costantemente aggiornato su genussstadtbasel.ch.

L'obiettivo di Basilea Città del Gusto è quello di promuovere il gusto, il rispetto per il cibo, il piacere di cucinare e di mangiar bene, fornendo allo stesso tempo un palcoscenico per l'artigianato gastronomico locale. Durante gli undici giorni della manifestazione, i visitatori potranno fare nuove scoperte, partecipare ai laboratori e ai corsi o semplicemente divertirsi prendendo parte ai tanti eventi proposti.

Per maggiori informazioni:

- Daniel Nussbaumer, Tel. +41 76 520 19 22, daniel.nussbaumer@genussstadtbasel.ch
Projektleiter Genussstadt Basel
- Lukas Ott, Tel. +41 61 267 42 30, lukas.ott@bs.ch
Leiter Kantons- und Stadtentwicklung Basel-Stadt

Hauptpartner



Partner:



Präsidentsdepartement des Kantons Basel-Stadt
Kantons- und Stadtentwicklung

THIS IS BASEL

Genuss
AUS STÄDT
UND LÄND



Slow Food®
Basel - Stadt und Land



Medienpartner:

BASEL LIVE reijhardt B telebasel

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

