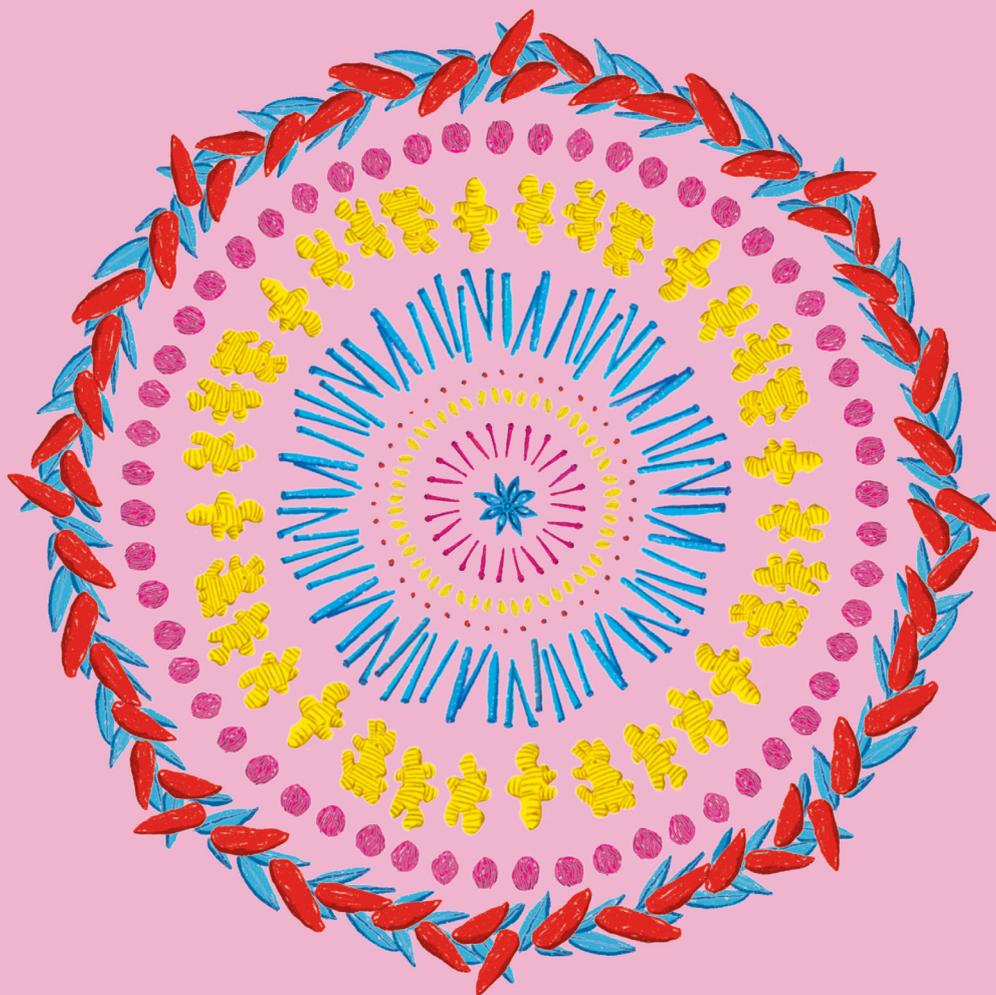




SEMAINE DU GOÛT
GENUSSWOCHE
SETTIMANA DEL GUSTO

CONFERENZA STAMPA DELLA
SETTIMANA SVIZZERA DEL GUSTO
DI LUNEDÌ 5 SETTEMBRE 2022

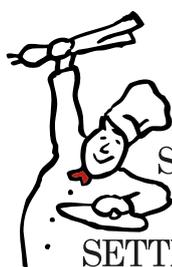
15-25.09.2022
22^A EDIZIONE



CARTELLA STAMPA

LA SETTIMANA DEL GUSTO 2022 IN COLLABORAZIONE CON

Partner Oro



SEMAINE DU GÔÛT
GENUSSWOCHE
SETTIMANA DEL GUSTO

SOMMARIO

- 22^a Settimana svizzera del Gusto, dal 15 al 25 settembre 2022
- Basilea, Città svizzera del Gusto 2022
- Swiss Wine “Nel cuore della vendemmia” – 2^o edizione

CONTATTI

- Josef Zisyadis
Direttore della Settimana svizzera del Gusto / +41 79 355 21 41 / presse@gout.ch



22^a Settimana svizzera del Gusto

Per gli esseri umani, gli animali e il pianeta

Sono ormai quattro le generazioni che si nutrono di cibo spazzatura, con tutto ciò che questo porta con sé: obesità, diabete, sterilità, cancro. Recentemente si è registrato anche un calo della speranza di vita in buona salute. Si vive più a lungo, ma sono aumentate le malattie degenerative che fanno la felicità dell'industria farmaceutica.

L'alimentazione e l'agricoltura incidono per meno del 6% sul budget delle famiglie. Non c'è paragone con le spese sostenute per acquistare computer portatili o schermi. Si preferisce mangiare in fretta, spendendo il meno possibile e acquistando tutto il necessario in grandi supermercati di periferia.

Non andremo molto lontano con questo cibo triste nei nostri piatti. Esiste un'urgenza climatica anche perché c'è un'urgenza alimentare. Il cibo scadente è strettamente legato alla perdita di biodiversità, all'inquinamento dell'acqua, alla distruzione dei suoli. E influisce sul riscaldamento climatico.

Sono ormai 22 anni che organizziamo la Settimana svizzera del Gusto. Abbiamo visto nascere una maggiore consapevolezza, ma temiamo che la globalizzazione delle pandemie e il ritorno della guerra sul nostro continente vadano a vantaggio del settore agroindustriale. Non vogliamo veder scomparire le nostre tradizioni culinarie. Ne abbiamo abbastanza di cibi tutti uguali.

La Fondazione per la promozione del Gusto, con i suoi quattro progetti nazionali (Settimana svizzera del Gusto, Grandi siti del Gusto, Swiss Wine Tour, premio al Merito culinario svizzero) sa di lavorare per il futuro del cibo nel nostro paese. Un futuro decarbonizzato, ma anche un futuro del piacere del gusto, con un'agricoltura fatta da contadini, un patrimonio culinario e territori in cui si incontri ancora l'autentica ospitalità umana. Seguiteci in questa avventura di civiltà. Per gli esseri umani, gli animali e il pianeta!

<http://it.fondationgout.ch/>

Un Magazine GOUT.CH dal sapore speziato

Il Magazine 2022 della Settimana del Gusto quest'anno ha un sapore speziato. Il tema proposto alle scuole insieme al nostro partner Fourchette verte è «Le spezie, di qui e di altrove».

<https://www.gout.ch/it/>



Tanja Grandits, chef stellata, Madrina svizzera del Gusto 2022

Tanja Grandits, la sola donna chef stellata della svizzera, è una fata dei sapori e dei colori. Spontanea, curiosa, aperta, estremamente creativa e profondamente convinta che il piacere è tale solo se condiviso: l'ideale per la madrina della Settimana del Gusto 2022! E inoltre dichiara con orgoglio: «Basilea è la mia patria».

<https://www.tanjagrandits.ch/>

Basilea, Città svizzera del Gusto 2022

Basilea invita a scoprire la sua varietà e mette l'accento sul regionalismo, la stagionalità e l'artigianato. La città renana fa parte di un movimento nazionale incentrato sul gusto, il rispetto degli alimenti e il piacere del mangiare bene che offre una vasta tribuna a tutti i produttori locali. A fare di Basilea un'autentica capitale in questo ambito è la continua attività di promozione del gusto grazie a specialità radicate nel territorio e sostenibili.

<https://genusstadtbasel.ch/>

La rete delle Città svizzere del Gusto

Oggi metà dell'umanità vive in un ambiente urbano. Le città hanno un ruolo cruciale da svolgere per promuovere la trasformazione dei sistemi alimentari e il mangiar bene. È in questo solco che si inserisce Basilea: il suo obiettivo è avviare una politica alimentare a lungo termine che affronti i problemi legati ai cambiamenti climatici. Tutte le Città svizzere del Gusto devono aderire agli obiettivi del Patto di Milano sulle politiche alimentari urbane.

<https://www.milanurbanfoodpolicypact.org/>

Il consigliere federale Ueli Maurer apre la Settimana svizzera del Gusto 2022

Mercoledì 14 settembre il consigliere federale Ueli Maurer aprirà la 22^a Settimana svizzera del Gusto durante un ricevimento al Bellevue Palace di Berna che porterà i colori di Basilea, Città svizzera del Gusto 2022, e sarà interamente BIO!



Basilea, 31 agosto 2022

Comunicato stampa Basilea Città del Gusto

Basilea è la Città svizzera del Gusto 2022 e sono già stati organizzati diversi eventi di rilievo. Con la campagna "Chefs for Peace", per la prima volta gli chef di Basilea hanno unito le forze e realizzato con successo un progetto comune. L'edizione speciale Falstaff di GenussStadt Basel ha fatto conoscere l'artigianato gastronomico locale oltre i confini regionali e con la Gourmet-Saat-Box di Tanja Grandits e Urbanroots, la Città del Gusto è entrata nelle cucine degli abitanti di Basilea. Questa e molte altre iniziative ci mostrano cosa sta accadendo quest'anno a Basilea nell'ambito di questo ambizioso progetto.

Ci si avvia adesso verso la fine dell'anno, vediamo quindi le proposte in arrivo di GenussStadt Basel. Presto sarà inaugurata la settimana dei panettieri e dei pasticceri, e verranno selezionati i migliori dolci di quest'anno con il concorso "Regio Basel Spezialität 2022", che giunge quest'anno alla sua terza edizione. Inoltre, il marchio regionale "Aus Stadt und Land" vizerà gli ospiti con un omaggio culinario dei produttori regionali e i panettieri e i pasticceri della regione presenteranno alcune delle loro migliori specialità. Recatevi dunque al concorso con un robusto appetito! Come sempre, non mancherà tanto divertimento.

Invito Conferenza stampa GenussStadt Basel nella più antica fabbrica di biscotti della Svizzera

Data: 15 settembre 2022

Ora: 11h00

Luogo: Jakobs Leckerly, St. Johannis-Vorstadt 47, 4056 Basilea

Per ulteriori informazioni e iscrizioni contattare:

Daniel Nussbaumer, Tel. +41 76 520 19 22, daniel.nussbaumer@genussstadtbasel.ch

Responsabile del progetto Genussstadt Basel

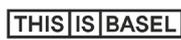
Hauptpartner



Partner:



Präsidentsdepartement des Kantons Basel-Stadt
Kantons- und Stadtentwicklung

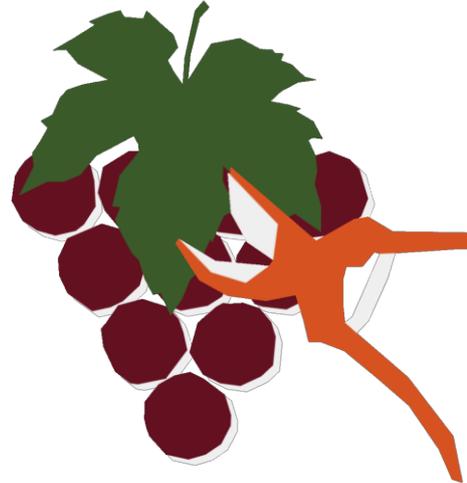


Medienpartner:



Comunicato stampa

Berna, lunedì 5 settembre 2022



Festeggiate la vendemmia 2022 con gli artigiani del vino svizzero!

Swiss Wine Promotion [SWP], l'ente nazionale di promozione dei vini svizzeri, organizza sabato 1° ottobre 2022 la seconda edizione di "Nel cuore della vendemmia". Questo evento vuole offrire agli amanti del vino svizzero l'opportunità di celebrare la vendemmia 2022 insieme ai viticoltori.

"Nel cuore della vendemmia" è l'evento imperdibile del calendario autunnale. Questa manifestazione consente ai visitatori di immergersi, per mezza giornata, in questo momento essenziale del processo di vinificazione.

SWP ha aperto la biglietteria dell'evento il 1° agosto. I visitatori hanno la possibilità di vivere l'esperienza "Nel cuore della vendemmia" in più di 18 cantine iscritte, per un totale di 356 posti disponibili. Ad oggi, SWP è lieta di annunciare che 3 tenute partecipanti sono già al completo nella Svizzera romanda e tedesca.

Il 1° ottobre vivete un'esperienza unica

L'inizio del raccolto è diverso per ogni regione, in quanto influenzato dalle condizioni climatiche di tutto l'anno. Con l'estate calda, la seconda edizione di "Nel cuore della vendemmia" si svolgerà probabilmente verso la fine della raccolta. La vendemmia non comprende solo la raccolta delle uve, ma anche tutto il lavoro di vinificazione in cantina. Approfittate di questa esperienza unica per conoscere i vari compiti importanti in vigna e in cantina.

L'evento "Nel cuore della vendemmia" consente, per qualche ora, di vivere la vendemmia al fianco dei produttori e di trascorrere momenti di rara intensità, svolgendo in prima persona un lavoro vigoroso, ma assolutamente appagante.

Il programma: accoglienza calorosa e un'introduzione alle tecniche della vendemmia, della vinificazione e del lavoro in cantina. Per concludere l'esperienza, vendemmiatori amatoriali e viticoltori professionisti siederanno a tavola fianco a fianco rifocillandosi con un vino svizzero.

Biglietteria

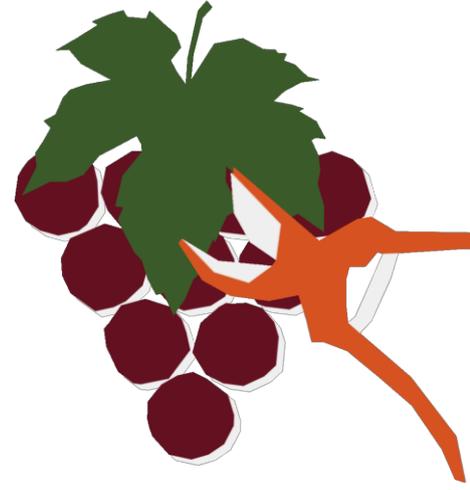
I biglietti sono in vendita fino al 25 settembre [secondo disponibilità] sul sito web www.nelcuoredellavendemmia.ch.

Alcune tenute sono già al completo, quindi non perdetevi questa esperienza unica "Nel cuore della vendemmia"!

Svizzera. Naturalmente.



SWISS WINE



Contatti Swiss Wine Promotion AG

Nicolas Joss, Direttore, nicolas.joss@swisswine.ch, +41 79 753 68 10

Océane Gex, Capo progetti, oceane.gex@swisswine.ch, +41 78 754 36 62

Marine Bréhonnet, Responsabile della comunicazione, marine.brehonnet@swisswine.ch, +41 79 484 38 64

Partner media

ARCInfo

Le Nouvelliste

LA CÔTE

Altri partner

LOCAL IMPACT



 **Livesystems**



Svizzera. Naturalmente.

 **SWISS WINE**