CONFERENZA STAMPA DELLA SETTIMANA SVIZZERA DEL GUSTO MARTEDÌ 7 MARZO 2023

23A Settimana svizzera del Gusto

LA SETTIMANA DEL GUSTO 2023 IN COLLABORAZIONE CON

Partner Oro

Suisse. Naturellement.

ECOLE HOTELIERE LAUSANNE

AOP IGP

SEL DES ALPES

SWISS WINE

VZUG

LOTERIE ROMANDE

SEMAINE DU GOÛT
GENUSSWOCHE
SETTIMANA DEL GUSTO

UN EVENTO DI :

FONDATION POUR LA PROMOTION DU GOÛT

Indice

1. **Comunicato Settimana svizzera del Gusto 2023**
2. **Pierrot Ayer, Padrino del Gusto 2023**
3. **Carta della Settimana svizzera del Gusto**
4. **Formulario di iscrizione 2023**

Informazioni

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

Comunicato stampa con embargo 7 marzo 2023, ore 12.00

Pierrot Ayer, Padrino svizzero del Gusto 2023

Pierre-André Ayer è uno chef emblematico per il suo impegno a favore dei prodotti tipici e per la difesa dell'eccellenza. Ambasciatore del Vacherin, fa parte del Comitato della Confraternita della Poire à Botzi e sostiene il Gruyère DOP. Membro del comitato friburghese della Settimana svizzera del Gusto fin dall'inizio, sarà l'ambasciatore della manifestazione in occasione della sua 23ª edizione. Con la sua inesauribile giovialità, è un autentico Padrino del Gusto e del patrimonio culinario.

Mangiar bene: al via le candidature per la 23ª Settimana svizzera del Gusto (14-24 settembre 2023)!

Chiunque desideri organizzare un evento – persona singola, associazione o luogo del gusto – per la più grande manifestazione svizzera dedicata al «mangiar bene» è invitato a presentare la propria candidatura entro il 15 maggio 2023 direttamente sul sito www.gout.ch. I 14 comitati qualità cantonali/regionali di tutta la Svizzera faranno la loro scelta definitiva all'inizio di giugno 2023 sulla base della Carta della Settimana svizzera del Gusto. Il programma degli eventi sarà diffuso in agosto, insieme alla rivista nazionale Gout.ch. Quest'anno l'edizione per le scuole sarà dedicata alle «radici», tema scelto in collaborazione con Fourchette Verte.

Friburgo «Città svizzera del Gusto 2023» ha inaugurato il suo anno del Gusto

La scelta di Friburgo non è un caso. La città si è messa subito in moto proponendo non solo futuri momenti di festa, ma anche spunti innovatori. L'intenzione è quella di includere tutta la popolazione nelle iniziative collettive incentrate sull'alimentazione e il gusto. Del resto la Capitale svizzera del Gusto 2023 accoglierà, il 28 aprile prossimo, il primo incontro della rete delle 20 Città svizzere del Gusto. Al centro dell'invito: la questione della politica alimentare delle città, dove vive l'85% della popolazione del paese.

La Semaine du Goût® | Die Genusswoche® | La Settimana del Gusto®
CP 99 | CH-1001 Lausanne | contact@gout.ch | T. +41 21 601 58 03 | F. +41 21 601 58 06
www.gout.ch | www.genusswoche.ch | www.settimanadelgusto.ch

Pierrot Ayer
Padrino del Gusto 2023

Lo chef del ristorante Le Pérolles è il simbolo della gastronomia friburghese. È stato del tutto naturale sceglierlo come padrino della Settimana del Gusto 2023.
«La Settimana del Gusto è un'impresa magnifica che fa vivere la Svizzera e il suo patrimonio culinario», afferma Pierre-André Ayer, lo chef del ristorante Le Pérolles, emblematico locale del centro di Friburgo, da dove trasmette valori e cultura ai suoi clienti di ogni età. Di recente ha festeggiato i 100 anni di uno di loro, ma una cosa che ama molto è promuovere i buoni per i giovani, lanciati dalla Settimana del Gusto, che permettono a ragazze e ragazzi tra i 16 e i 25 anni di gustare la grande cucina con una spesa di 60 franchi.

Da decenni Pierre-André Ayer, che tutti chiamano Pierrot, è un simbolo della gastronomia friburghese. Dopo un percorso ricco ed esemplare si è fatto conoscere al Buffet de la Gare di Friburgo. Poi a La Fleur de Lys, che ha gestito per dieci anni insieme alla moglie Françoise. E infine al ristorante Le Pérolles, dove ha ottenuto diversi punti Gault Millau e una stella Michelin e che dirige oggi con il figlio Julien.

Pierre-André Ayer è molto conosciuto per il suo impegno a favore dei prodotti del territorio e in difesa dell'eccellenza. Ambasciatore del Vacherin, fa parte del comitato della Confraternita della «Poire à botzi», promuove il Gruyère e cucina per Swiss. Presiede inoltre la sezione svizzera dei Jeunes Restaurateurs d'Europe e le Grandes Tables de Suisse, ed è membro del Club Prosper Montagné e della Chaîne des rôtisseurs.

Spirito federatore, è stato l'iniziatore della festa dei nati nel 1961, un pranzo di beneficienza a cui hanno partecipato 840 persone, e, nel 2007, della grande Bénichon organizzata insieme a Jean-Paul Baechler che ha visto riuniti più di 3000 convitati! Questo chef con il cuore in mano era chiaramente destinato a diventare il padrino della Settimana del Gusto.

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 ritemprarci, 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.

SEMAINE DU GOÛT
GENUSSWOCHE
SETTIMANA DEL GUSTO

per gli esseri umani, gli animali e il pianeta

La Settimana svizzera del Gusto e il suo "Network delle Città del Gusto" hanno l'obiettivo di operare per lo sviluppo di sistemi alimentari sostenibili, inclusivi, resilienti, sicuri e diversificati.

Questi sistemi alimentari devono fornire alimenti sani e accessibili a tutti, nel rispetto dei diritti fondamentali di uomini e animali. Devono ridurre al minimo gli sprechi alimentari, preservare la biodiversità e la qualità del suolo e dell'acqua, contribuire in modo determinante alla riduzione delle emissioni di gas serra e adattarsi ai cambiamenti climatici. Dovrebbero inoltre riconoscere l'importante ruolo svolto dall'artigianato tradizionale e innovativo, dai campi alla tavola.

→ Questi obiettivi corrispondono al Milan Urban Food Policy Pact (ottobre 2015)

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 e dell'importanza della 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 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.

Padrini & Madrine

2021	Philippe Chevrier
2020	Franck Giovannini
2019	Les Artisanes du Vin suisse
2018	Dominik Flammer
2017	Claude Frôté
2016	Theres & Markus Dettwiler
2015	Paolo Basso
2014	Carlo Crisci
2013	Vréni Giger
2012	Gérard Rabaey
2011	Martin Dalsass
2010	†Philippe Rochat
2009	Marie-Thérèse Chappaz
2008	André Jaeger
2007	Georges Wenger
2006	Irma Dütsch
2005	Fredy Girardet

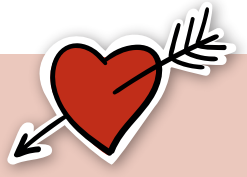
Città del Gusto

2021	Genève
2020	Heidiland
2019	Montreux
2018	Lugano
2017	Neuchâtel
2016	Liestal
2015	Locarno
2014	Moutier
2013	Viastoria
2012	Lausanne
2011	Bellinzona
2010	Onex et Lucerne
2009	Delémont
2008	St-Gall
2007	Grandson
2005	Bulle
2004	Rapperswil/Jona
2003	Sion
2002	Morges

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

SEMAINE DU GOÛT
GENUSSWOCHE
SETTIMANA DEL GUSTO

dal 14 al 24 settembre 2023

LA SETTIMANA DEL GUSTO

– per gli esseri umani, gli animali e la Terra –

La vostra iscrizione fino al 15 maggio 2023!

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 14.09 ve 15.09 sa 16.09 do 17.09 lu 18.09 ma 19.09
me 20.09 gi 21.09 ve 22.09 sa 23.09 do 24.09

☐ 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 ☐ Parchi svizzeri ☐ Bio Suisse
☐ Fourchette verte ☐ Fait Maison ☐ Regio.garantie
☐ Botteghe del Mondo ☐ Uniterre ☐ Agriturismo Svizzera
☐ Demeter ☐ ProSpecieRara ☐ Donne contadine
☐ Gastrosuisse ☐ Swiss Wine ☐ Il latte onesto

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

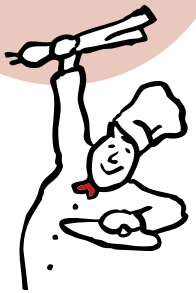
Altre richieste di esenzione:

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

15 maggio 2023



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