
CARTELLA STAMPA



LA SETTIMANA DEL GUSTO



**CONFERENZA STAMPA DELLA SETTIMANA SVIZZERA DEL GUSTO
LUNEDÌ 4 SETTEMBRE 2023**

23^A Settimana svizzera del Gusto

LA SETTIMANA DEL GUSTO 2023 IN COLLABORAZIONE CON

Partner Oro

Svizzera. Naturalmente.



SEMAINE DU GOÛT
GENUSSWOCHE
SETTIMANA DEL GUSTO

UN EVENTO DI:



SOMMARIO

- 23^a Settimana svizzera del Gusto, dal 14 al 24 settembre 2023
- Friburgo, Città svizzera del Gusto 2023
- Swiss Wine – Nel cuore della vendemmia

CONTATTI

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

- **Alexander Barisnikow**
Responsabile di progetto **Friburgo, Città del Gusto 2023** / +41 78 681 71 85 /
Alexander.Barisnikov@ville-fr.ch

- **Nicolas Joss**
Direttore **Swiss Wine Promotion** / +41 79 753 68 10 / nicolas.joss@swisswine.ch



Il nostro diritto all'alimentazione

Dietro ciò che mangiamo si nascondono questioni legate alla salute, alla produzione agricola, all'educazione, all'ambiente, al turismo e alla giustizia sociale, per questo abbiamo bisogno di una politica pubblica dell'alimentazione. È forse necessario ricordare che il riscaldamento climatico è per un terzo direttamente connesso alle sfide planetarie dell'alimentazione?

Quando abbiamo organizzato per la prima volta la Settimana del Gusto, 23 anni fa, non eravamo del tutto consapevoli della sua finalità sociale. Sentivamo, certamente, che l'industria agro-alimentare, con tutto il suo corteo di cibi spazzatura, ci stava spingendo in un vicolo cieco e che stava distruggendo la nostra identità culturale e i suoi valori profondi, ma non sapevamo ancora che avremmo avviato un movimento fatto di persone che possono fare la differenza per il futuro alimentare del nostro paese.

Il buon senso al posto del «nutriscore»

Al centro della nostra alimentazione ci sono processi industriali di trasformazione inquietanti: idrogenazione, omogeneizzazione, estrusione, frazionamento, idrolisi. L'alimento di base non lo si trova praticamente più. In pochi decenni siamo passati da cibi semplici e freschi a cibi imballati immediatamente consumabili. Il risultato è sotto gli occhi di tutti, con la scomparsa delle abitudini alimentari tradizionali sono aumentati obesità e diabete.

Il nostro frigorifero è già diventato la succursale di un supermercato. Aggiungere un «nutriscore» non ci fa riflettere. Al contrario, ci deresponsabilizza e ci spinge inesorabilmente verso cibi ultra-trasformati, allontanandoci dall'uso di prodotti del patrimonio culinario locale. Per questo piace tanto al settore agro-industriale... Mentre mangiare bene, alla fine, è molto più semplice. Basta mangiare veri alimenti di stagione, scegliere soprattutto cibi vegetali, rilocalizzare.

La Fondazione per la promozione del Gusto, con i suoi 5 progetti (Settimana svizzera del Gusto, Grandi Luoghi del Gusto, Swiss Wine Tour, Merito culinario svizzero, Accademia del Gusto), vuole far sentire la voce delle mangiatrici e dei mangiatori più esigenti in tutti i campi della politica alimentare. Il diritto all'alimentazione per tutte e tutti è il nostro obiettivo.

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

Un Magazine GOUT.CH 2023 per accompagnare migliaia di eventi

Pubblicato in 120.000 esemplari e in 3 lingue, il Magazine 2023 della Settimana svizzera del Gusto è incentrato sul tema delle radici, che stanno tornando nei nostri piatti e offrono l'occasione a Fourchette Verte, partner della Settimana del Gusto, di metterli in primo piano nelle mense scolastiche.

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



Pierrot Ayer, chef stellato, Padrino svizzero del Gusto 2023

Lo chef del ristorante Le Pérolles incarna la gastronomia friburghese ed è stato naturale sceglierlo come Padrino della Settimana svizzera del Gusto 2023. «La Settimana del Gusto è un'impresa magnifica che fa vivere la Svizzera e il suo patrimonio culinario», dichiara Pierre-André Ayer, che nel suo locale nel centro di Friburgo trasmette i propri valori e la propria cultura a una clientela di tutte le età. Recentemente ha festeggiato i cento anni di uno sei suoi clienti, ma per formare le nuove leve promuove con entusiasmo i buoni lanciati dalla Settimana del Gusto il cui scopo è permettere a ragazze e ragazzi tra i 16 e i 25 anni di scoprire la migliore cucina con una spesa di soli 60 franchi.

<https://www.gout.ch/it/buoni-per-i-giovani/>

Pierre-André Ayer, che tutti chiamano Pierrot, da decenni è noto in tutto il cantone e ha lasciato il segno sulla sua gastronomia. Dopo un percorso ricco ed esemplare si è fatto conoscere al Buffet de la Gare di Friburgo prima di prendere in gestione per dieci anni, con l'aiuto della moglie Françoise, La Fleur de Lys. Infine è approdato al ristorante Le Pérolles, dove ha conquistato punti della guida Gault Millau e stelle Michelin e che attualmente dirige con il figlio Julien.

<https://www.gout.ch/it/pierrot-ayer/>

Friburgo, città d'arte e di storia e Città svizzera del Gusto 2023

La città di Friburgo, nel cuore di un cantone dalla produzione agricola eccezionale, è da tempo una capitale gastronomica. La popolazione e le persone di passaggio hanno a disposizione celebri ristoranti e due mercati settimanali dove si trovano i prodotti tipici del territorio. Autorità, ristoratori e produttori cooperano per dar forma a un futuro sostenibile e pieno di gusto.

La nomina di Friburgo a Città svizzera del Gusto ha entusiasmato il settore gastronomico e alimentare, molto dinamico fin dalla fondazione dell'antico centro urbano. Per tutto il 2023 le autorità comunali hanno fatto leva sui punti forti della città degli Zaehringen per organizzare eventi e manifestazioni culinarie destinati a culminare, in settembre, nella Settimana del Gusto.

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

Il consigliere federale Ignazio Cassis apre la Settimana svizzera del Gusto 2023

Mercoledì 13 settembre il consigliere federale Ignazio Cassis aprirà la 23^a Settimana svizzera del Gusto durante un ricevimento al Bellevue Palace di Berna. Il consigliere federale conosce bene la Settimana del Gusto: per molti anni è stato membro del suo comitato ticinese e ha fatto parte del consiglio della Fondazione del Gusto. Il ricevimento sarà tutto all'insegna dei colori di Friburgo, Città svizzera del Gusto 2023, i vini saranno esclusivamente friburghesi come le specialità DOP che le 200 persone invitate potranno scoprire.





Pressemitteilung

Ref. 132.01/1

Das Programm der Genusswoche in Freiburg

Freiburg, den 29. August 2023 – Die Stadt Freiburg feiert die Genusswoche im September mit grossem Pomp. Die Veranstaltung hat dieses Jahr eine ganz besondere Bedeutung, wurde doch die Zähringerstadt für 2023 als Schweizer GenussStadt auserkoren. Heute wurde das Programm der Genusswoche in Anwesenheit der wichtigsten Partnerinnen und Partner bekannt gegeben.

Die Genusswoche findet vom 14. bis 24. September auf Initiative der *Fondation pour la promotion du Goût* in der ganzen Schweiz statt und die Stadt Freiburg wird alles daran setzen, damit die Veranstaltung ein voller Erfolg wird. Der Kantonshauptstadt kommt dieses Jahr nämlich die Ehre zu, als Schweizer GenussStadt zu fungieren (siehe [Pressemitteilung vom 26. September 2022](#)). Aus diesem Anlass hatte sie beschlossen, die Feierlichkeiten auf das ganze Jahr auszudehnen, um die Freiburger Kulinarik, ihr Innovationspotenzial, die Akteurinnen und Akteure der Gastronomie sowie die Produkte der Region gebührend zu würdigen (siehe [Pressemitteilung vom 27. Februar 2023](#)).

Nun ist die Zeit gekommen, den Hauptgang zu präsentieren, den die Stadt gemeinsam mit ihren Partnerinnen und Partnern zusammengestellt hat: mit Terroir Fribourg, dem Freiburger Bauernverband und der Universität Freiburg, aber auch mit zahlreichen Personen, Geschäften und Restaurants, die im Bereich des Genusses tätig sind und die beschlossen haben, mitzumachen. Als Herzstück des grössten gastronomischen Events der Schweiz organisiert die Stadt vom 15. bis 17. September ein grosses Kilbi-Wochenende. Während drei Tagen findet im Stadtzentrum zwischen dem Jean-Tinguely-Platz und der unteren Lausannegasse ein Markt mit regionalen Produkten statt, auf dem Georges-Python-Platz wird ein grosses Festzelt aufgestellt, in dem das Kilbi-Essen serviert wird und ein Bauernhof mit authentischen Produkten, Farben und Tieren gibt der Stadtbevölkerung einen Einblick in die ländliche Region, die sie umgibt und die sie ernährt. Im weiteren Verlauf der Woche finden zahlreiche Aktivitäten statt, die von Einzelpersonen oder Restaurants und Geschäften organisiert werden und im umfangreichen [Veranstaltungskalender von Freiburg, GenussStadt 2023](#) aufgeführt sind. Am 23. September findet die Genusswoche am Tag der offenen Tür auf dem Campus Pérolles ihren offiziellen Abschluss, wo die Universität Freiburg mit einem reichhaltigen Programm aufwartet. Zudem findet die Stabübergabe an die nächste GenussStadt statt und in Stadt wird ein Bio-Markt durchgeführt.

100 % Freiburger Kilbi in der Stadt

Ab Freitagabend, 15. September, bietet das Festzelt auf dem Georges-Python-Platz für 300 Personen, die ein zu 100 % Freiburger Kilbi-Essen geniessen möchten. Laut Terroir Fribourg wird der Freiburger Bevölkerung das «freiburgischste Kilbi-Menü der Geschichte» geboten: die Cuchaule AOP wird mit Freiburger Safran zubereitet, die Senfsaat für den Kilbi-Senf stammt aus dem Sensebezirk und auch der Jambon de la borne AOP, der Freiburger Lammgigot sowie sämtliche Beilagen (vom Gemüse bis zum Dessert) stammen alle aus der Region. Am Freitagabend sowie am Samstagmittag und -abend kann ein À-la-Carte-Menü genossen werden, während am Sonntagmittag ausschliesslich das komplette Kilbi-Menü serviert wird. Es wird auch eine vegetarische Variante sowie eine musikalische Unterhaltung angeboten.

Markt mit regionalen Produkten, Bauernhof in der Stadt, Partnerrestaurants

Auch für ein reichhaltiges Unterhaltungsprogramm ist gesorgt. Auf dem Georges-Python-Platz wird eine Kilbi-Schaukel aufgestellt, auf der sich kleine und grosse Kinder vergnügen können und auf dem Regionalmarkt warten am 16. und 17. September zahlreiche kulinarische Schätze aus Freiburg auf die Besucherinnen und Besucher. Zwischen dem Vorplatz des Theaters Équilibre und der unteren Lausannegasse bieten die Gewerbetreibenden aus der Stadt Freiburg und anderswo ihre Spezialitäten und handwerklichen Produkte an über 50 Ständen feil. Ein gutes Dutzend Erlebniswelten (Produktion/Herstellung sowie Demonstrationen) und 9 Partnerrestaurants, die das Kilbi-Menü servieren, dürfen an diesem Fest ebenfalls nicht fehlen.

Der Freiburgische Bauernverband (FBV), der dieses Jahr sein 175-jähriges Jubiläum feiert, beteiligt sich mit einem Bauernhof in der Stadt an den Feierlichkeiten. Die ganze Bevölkerung ist eingeladen, im Park der Schützenmatte eine Tieraussstellung (Ziegen, Schweine, Hasen, Hühner, Kälber und Ponys), didaktische Stände rund um Bienenzucht, Getreide, Obstbau und faire Milch sowie eine Ausstellung von Landwirtschaftsmaschinen zu besuchen. Der Bauernhof ist ab dem 15. September für die Öffentlichkeit zugänglich. Den Primarschulen der Stadt wird in Partnerschaft mit dem Projekt Schule auf dem Bauernhof eine Sonderführung mit pädagogischen Ateliers angeboten. Am Samstagmorgen, den 16. September stehen diese Ateliers rund um das Thema nachhaltige Ernährung im Zelt des Bauernhofs in der Stadt allen 6- bis 12-jährigen Kindern offen. Die Ateliers sind kostenlos und sollen das Bewusstsein der Kinder für die Herkunft unserer Lebensmittel, den Respekt vor Lebensmitteln und eine gesunde und nachhaltige Ernährung mit lokalen Produkten schärfen (Anmeldungen: www.agrifribourg.ch/de/aktualitaeten/175-Jahre/bauernhof-in-der-stadt).

explora-Tag und festlicher Abschluss

Am Samstag, den 23. September führt die Universität Freiburg auf dem Campus Pérolles in Partnerschaft mit Freiburg, GenussStadt 2023 und dem Tag der Zweisprachigkeit einen Tag der offenen Tür durch. Auf dem Programm dieses Festivals der Wissenschaft und der Kultur (explora), zu dem die ganze Freiburger Bevölkerung eingeladen ist, stehen über hundert wissenschaftliche, kulturelle, sportliche und kulinarische Aktivitäten. Rund zwanzig der von verschiedenen Abteilungen und Fakultäten der Universität angebotenen Veranstaltungen befassen sich mit dem Geschmack. Workshops, Führungen, ein Escape Game, Wissenschaftscafés und -dinner, Schatzsuchen für Kinder und Jugendliche: Es ist für jeden Geschmack etwas dabei. Das originelle Programm der Universität wurde vom (kantonalen) Freiburger Qualitätskomitee der Schweizer Genusswoche zu einer der beiden "Genussperlen" ernannt. Im Stadtzentrum wird ein Bio-Markt durchgeführt. Überdies findet an diesem Tag mit der Stabübergabe an die GenussStadt 2024 die Genusswoche in Freiburg ihren Abschluss (Infos unter www.unifr.ch/go/explora).

Weitere Infos auf www.fvdg.ch

Bildmaterial auf Anfrage: communication@ville-fr.ch

Kontakte :

Alexander Barisnikov, Projektleiter GenussStadt Freiburg 2023, 026 351 71 23, alexander.barisnikov@ville-fr.ch

Jean-Christophe Emmenegger, Pressedienst, 026 351 72 34, communication@ville-fr.ch



Pressemitteilung

Bern, Mittwoch 30. August 2023

Am Puls der Ernte: eine 3. Ausgabe über 4 Tage!

Swiss Wine Promotion (SWP), das nationale Promotionsorgan für Schweizer Weine, organisiert an den Wochenenden vom 23. bis 24. September und 30. September bis 1. Oktober die 3. Ausgabe der Herbstveranstaltung "Am Puls der Ernte". Die Veranstaltung findet an vier Tagen statt, um der Begeisterung der Teilnehmer gerecht zu werden und den Weingütern eine grössere Flexibilität zu ermöglichen. Der Ticketverkauf hat auf www.ampulsderernte.ch geöffnet!

Das 2018 von Swiss Wine Valais initiierte Projekt « Am Puls der Ernte » war ein innovatives und vielversprechendes Projekt für Schweizer Weine. Im Jahr 2021 wurde das Projekt von Swiss Wine und den regionalen Wirtschaftsförderungsstellen auf nationaler Ebene übernommen. Die ersten beiden Ausgaben (2021 und 2022) waren mit der Teilnahme von über 60 Weinkellern und mehr als 800 Laienweinlesern ein Erfolg. Das leidenschaftliche Engagement der Winzer, die Berichterstattung in den Medien und die positive Resonanz der Weinkellereien und Teilnehmer bestätigten den Willen von Swiss Wine, die Veranstaltung 2023 mit der dritten Ausgabe zu wiederholen.

"Am Puls der Ernte" kommt, wenn der Sommer sich dem Ende entgegen neigt, die Trauben mit Zucker vollgesogen sind und die Weinberge einen subtilen goldenen Schimmer aufweisen: Es ist die Zeit der Weinlese. Dieses Ereignis, das in der ganzen Schweiz stattfindet, bietet den Verbrauchern die einzigartige Gelegenheit, den Entstehungsprozess des Weines von der Rebe bis zum Keller zu entdecken. Es ist die Krönung der harten Arbeit, die die Winzerinnen und Winzer das ganze Jahr über leisten.

Einen halben Tag lang tauchen die Besucher an der Seite leidenschaftlicher Winzer mitten in die Weinlese ein und erleben so besondere Momente in ihrer Gesellschaft. Die Laienweinleser haben die Möglichkeit, die Anforderungen und die Komplexität dieser Arbeit im Einklang mit der Natur und in einer echten Gemeinschaft zu entdecken.

Die Veranstaltung erstreckt sich über die ganze Schweiz und findet an zwei Wochenenden statt: am 23. und 24. September sowie am 30. September und 1. Oktober. In diesem Jahr können Amateur-Weinleser an der Weinlese auf einem der 32 Weingüter teilnehmen. Bereits über 50% der Tickets sind verkauft und neun Weinkeller sind ausverkauft.

« Am Puls der Ernte », eine einzigartige Gelegenheit, eine spannende Weinlese mitten in den Schweizer Weinbergen zu erleben. Informationen und Ticketverkauf auf www.ampulsderernte.ch



Kontakt Swiss Wine Promotion SA

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

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

Marine Bréhonnet, Kommunikationsleiterin, marine.brehonnet@swisswine.ch,
+41 79 484 38 64

Medienpartner

ARCInfo

Le Nouvelliste

LA CÔTE

Sonstige Partner

LOCAL IMPACT

