



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.



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

2023	Pierrot Ayer
2022	Tanja Grandits
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

2023	Friburgo	2009	Delémont
2022	Basilea	2008	St-Gall
2021	Ginevra	2007	Grandson
2020	Heidiland	2005	Bulle
2019	Montreux	2004	Rapperswil/Jona
2018	Lugano	2003	Sion
2017	Neuchâtel	2002	Morges
2016	Liestal		
2015	Locarno		
2014	Moutier		
2013	ViaStoria		
2012	Losanna		
2011	Bellinzona		
2010	Onex e Lucerna		



SEMAINE DU GOÛT
GENUSSWOCHE
SETTIMANA DEL GUSTO