



LA SEMAINE DU GOÛT



CONFERENZA STAMPA

24^a Settimana svizzera del Gusto

LUNEDI 9 SETTEMBRE 2024

Scuola dell'infanzia di Minusio

Via Mezzaro 12

dalle ore 14.00 alle 16.00

Alla presenza di:

Consigliera di Stato Marina Carobbio Guscetti, Direttrice DECS

Josef Zisyadis, direttore della Fondazione per la promozione del Gusto

Responsabile Sezione delle Scuole Comunali

Contatti responsabili della Settimana del Gusto:

- **Josef Zisyadis**
Direttore della **Settimana svizzera del Gusto**
+41 79 355 21 41 / presse@gout.ch
- **Isabella Charbon,**
Presidente del Comitato Qualità ticinese della Settimana del Gusto
+41 79 460 81 83 / isalis@sunrise.ch



Il cibo è un bene comune

Si parla di alimentazione e ognuno mette bocca ! Ci sono i dogmatici di ogni tendenza, chi vuol dare lezioni, chi calcola le calorie, i fanatici della dietetica. Insomma, tanti punti di vista, che spesso dividono, invece di unire tutti attorno al piacere del gusto.

Riunendo da 24 anni migliaia di eventi in tutto il paese, la Settimana del Gusto vuol far diventare il mese di settembre, senza nessuna esclusiva, il mese popolare dell'alimentazione. Con due obiettivi : ridare alla cucina il suo posto d'onore e fare del cibo un diritto umano. La cucina è una cosa troppo preziosa per consegnarla all'industria agro-alimentare. La cucina del quotidiano permette di compiere piccoli gesti artigianali in un mondo di stress e di rumore. Gesti per i propri amici, per la famiglia : c'è una componente di sogno nel gesto di far da mangiare per gli altri. Prima di insegnare ai bambini ad usare una tastiera di computer, insegniamo loro a cucinare autonomamente !

Con quasi 800 000 persone povere nel nostro paese e 500 000 appena sopra la soglia di povertà, la questione dell'uguaglianza alimentare si impone. Il cibo è diventato per molti una voce di spesa aggiustabile a fine mese. Va bene raccomandare il consumo di 5 porzioni di frutta o verdura al giorno, ma sarebbe più efficace esonerarla dall'IVA !

In tutta Europa si avviano riflessioni per dare ai consumatori dei diritti e una maggiore uguaglianza. Queste idee convergono verso l'obiettivo di rendere il cibo un bene comune da tutelare, in solidarietà con i produttori locali.

L'evento più buono dell'anno vi aspetta in tutto il paese. Prendetevi il tempo di gustarlo, vedrete che fa bene allo spirito. www.gout.ch

Un Magazine GOUT.CH 2024 per accompagnare migliaia di eventi

Con una tiratura di 100'000 e tradotto in 3 lingue, il magazine 2024 della Settimana del Gusto si articola intorno al tema dei cereali. L'occasione per Fourchette verte, partner storico della Settimana del Gusto, di farne il suo tema nelle mense scolastiche.

Ai «Fiori del Gusto» dei comitati si aggiungono le distinzioni per la sostenibilità

I Comitati Qualità della Settimana del Gusto, allegramente composti da artigiani, giornalisti, ristoratori e cuochi, insegnanti e altri amanti della gastronomia, sono presenti in ogni regione della Svizzera. Ogni anno, si riuniscono per approvare il programma degli eventi riuniti dalla manifestazione secondo i criteri della Carta della manifestazione (<https://www.gout.ch/it/carta/>). Selezionano anche degli eventi «Fiori del Gusto». Da quest'anno, si aggiungono le distinzioni per la sostenibilità, che mettono in valore gli eventi particolarmente impegnati nell'ambito delle tematiche della sostenibilità : l'ambiente, l'inclusione, il commercio equo etc.

Le distinzioni per il Canton Ticino :

- Menu Gastronomico "Reno 1332" al ristorante Tremola San Gottardo
- Mercato agricolo by Teste di rapa, del Biobistrot "Afiordigusto"

Scopriteli tutti: <https://www.gout.ch/it/suggestion/i-preferiti-dei-nostri-comitati/>



Gian-Battista et Johann-Baptista von Tscharner, Padrini del Gusto 2024

I viticoltori e castellani di Reichenau, Gian-Battista von Tscharner e suo figlio Johann-Baptista, sono i Padrini della Settimana svizzera del Gusto 2024. Il castello di Reichenau troneggia sopra il luogo dove il Reno anteriore e il Reno posteriore si ricongiungono. Una situazione privilegiata in quanto si trova sulla direttrice dell'antica strada commerciale che collegava Coira e Tirano, ovvero la porta verso l'Italia. La strada commerciale è diventata una strada del gusto, che porta in Engadina e poi nella Valposchiavo attraversando il passo della Bernina.

Proprio in questo castello, vivono i von Tscharner, annoverati tra i migliori viticoltori della Svizzera. Tra l'altro, l'associazione « Mémoire des Vins Suisses » creata nel 2004 per dimostrare il potenziale di invecchiamento dei vini svizzeri, ha incluso sin dall'inizio del progetto la loro cantina, il cui vitigno di riferimento è il Pinot nero. Ma i von Tscharner amano anche il Completer, vitigno più di nicchia che loro definiscono « Regina dei vini bianchi svizzeri ». Oltre alla produzione vinicola, i nostri viticoltori e castellani producono anche circa 2 tonnellate di asparagi l'anno, nei terreni sabbiosi del Reno.

La Settimana svizzera del Gusto 2024 ha la fortuna di avere degli Ambasciatori generosi, veraci e appassionati, proprio come i loro vini, che fanno brillare la produzione viti-vinicola svizzera.

<https://www.gout.ch/it/gian-battista-e-johann-baptista-von-tscharner/>

Valposchiavo, Regione Svizzera del Gusto 2024

La Valposchiavo - in quanto partner della rete dei "Grandi Luoghi del Gusto" - da anni punta sulla cucina locale nel suo marketing turistico: mangiare il cibo buono da dove viene è il motto, e non solo per ragioni di marketing. Probabilmente sono poche le regioni che - in uno spazio così ridotto - hanno un portafoglio così ricco di prodotti locali da offrire. Per valorizzare questi prodotti è stato lanciato il progetto „100% Valposchiavo“, una stretta collaborazione tra l'agricoltura, la trasformazione alimentare e la gastronomia con lo scopo di creare o rafforzare le catene di valore chiuse che vanno dalla produzione alla lavorazione fino al consumo. È stato questo modo innovativo di organizzare il sistema alimentare che ha convinto la Fondation pour la promotion du Goût a nominare la Valposchiavo Regione del Gusto 2024. Una rete capillare di partner in tutta la regione - dai contadini ai trasformatori e fino alla gastronomia - sono le fondamenta dei tre pilastri che costituiscono il programma della Regione del Gusto 2024: I produttori e i prodotti locali verranno festeggiati durante tutto l'anno con eventi e attività legate al tema del sistema alimentare locale. Il tutto culminerà nella cerimonia di passaggio del testimone che sarà celebrata con una festa della raccolta a conclusione della Settimana del Gusto, il 21 e 22 Settembre 2024.

gusto.valposchiavo.ch

La Consigliera federale Elisabeth Baume Schneider inaugura la Settimana svizzera del Gusto 2024

Elisabeth Baume Schneider darà il via alla 24a Settimana svizzera del gusto con un Gala che si terrà mercoledì 11 settembre a Berna presso il Bellevue Palace. La Consigliera federale conosce bene la Settimana svizzera del gusto: è stata per molti anni membro del comitato qualità del Giura e membro del Consiglio della Fondazione del Gusto. Il Gala sarà interamente all'insegna dei prodotti della Valposchiavo, Regione Svizzera del Gusto 2024, e del Cantone dei Grigioni, con vini esclusivamente locali per i 200 ospiti.



Lancio della Settimana del Gusto in Ticino alla Scuola dell'infanzia di Minusio

Si apre lunedì 9 settembre l'edizione ticinese della Settimana del Gusto. Presenti il direttore nazionale della manifestazione, Josef Zisyadis e la direttrice del Dipartimento dell'educazione, della cultura e dello sport (DECS), Marina Carobbio Guscelli, oltre ad allieve e allievi e personale scolastico.

Numerose le proposte in Ticino, distribuite sul territorio cantonale nell'ambito della Settimana del Gusto: menu gastronomici, visite a cantine e degustazioni, feste, attività a favore della salute. Da oltre vent'anni anche le scuole dell'infanzia hanno aderito alla manifestazione. La Sezione delle scuole comunali del DECS, con il marchio di garanzia Fourchette verte, in collaborazione con il Centro di Competenze agroalimentari (CCAT), che si occupa di incrementare l'utilizzo dei prodotti ticinesi anche nella refezione scolastica, porta quest'anno nelle scuole dell'infanzia, dal 9 al 13 settembre, cinque menu equilibrati che prestano un'attenzione particolare ai prodotti locali, stagionali e sostenibili.

La refezione scolastica del Canton Ticino, coordinata dall'Ufficio della refezione e dei trasporti scolastici (URTS), che garantisce dal canto suo circa 430'000 pasti annuali in 26 ristoranti scolastici a gestione statale e che si impegna a sensibilizzare ragazzi e ragazze a una sana e corretta alimentazione, propone anch'essa, in occasione della Settimana del gusto, diverse ricette legate al territorio ticinese. Particolare attenzione, pure al Sud delle Alpi, ai cereali, utilizzati in Ticino in una varietà di piatti che riflettono le tradizioni culinarie locali e la disponibilità di ingredienti del territorio.

