

## A CURA DI REDAZIONE

# L'evento nazionale compie 25 anni: riflettori puntati sul diritto al cibo, sulla sostenibilità e sulle eccellenze locali. Aigle nominata Città del Gusto 2025, mentre il Ticino propone un ricco cartellone di appuntamenti

---

La **Settimana del gusto**, che dal 2000 porta in tutta la Svizzera riflessioni e celebrazioni dedicate all'alimentazione, festeggia quest'anno la sua XXV edizione. Una ricorrenza che non è soltanto festosa e conviviale, ma anche occasione per affrontare questioni cruciali: il diritto universale al cibo, le disuguaglianze nell'accesso ad alimenti sani e la necessità di rimettere al centro la qualità della tavola.

Se, infatti, la **Dichiarazione universale dei diritti umani** del 1948 riconosce il diritto all'alimentazione, la Costituzione federale non lo include ancora. Solo il Canton Ginevra ha iscritto questo principio nella propria legislazione, a seguito di un voto popolare. Eppure, in un Paese tra i più ricchi al mondo, oltre l'8% della popolazione incontra difficoltà ad arrivare a fine mese e quasi il 15% vive in condizioni di precarietà.

Il cibo, in questo contesto, è diventato una variabile di bilancio: la spesa media per una famiglia svizzera è di circa 600 franchi al mese, ma non sempre questa cifra consente una dieta equilibrata. La diffusione di obesità e junk food nei quartieri popolari delle città dimostra che l'accesso a prodotti freschi e salutari non è affatto scontato.

## Una manifestazione tra cultura e responsabilità

**Settimana svizzera del gusto** si propone di ribadire che il cibo non è solo nutrimento, ma cultura, identità e coesione sociale. Per questo, l'iniziativa chiede misure politiche e culturali mirate: dall'introduzione di lezioni di educazione alimentare fin dalla prima infanzia, all'eliminazione dell'IVA su frutta e verdura, fino a un sostegno concreto ai piccoli produttori e ai negozi alternativi.

Il padrino di questa edizione è **Edgard Bovier**, chef vallesano di lunga esperienza internazionale, oggi alla guida del ristorante Le Cerf di Rougemont. Con il suo stile improntato

alla valorizzazione dei prodotti di prossimità e alla cucina mediterranea, Bovier incarna la filosofia della manifestazione: piatti autentici, semplici ma capaci di esprimere il territorio.

## Aigle, crocevia di sapori

A detenere il titolo di **Città del Gusto 2025** è **Aigle**, nel Canton Vaud, capitale mondiale dello Chasselas e porta di accesso allo Chablais vodese. Qui, per dodici mesi, la comunità celebra il proprio patrimonio enogastronomico con eventi diffusi tra vigne, formaggi d'alpeggio e prodotti locali. Una scelta non casuale: Aigle, crocevia geografico e culturale, si propone come ponte naturale tra Svizzera e Italia, esaltando la ricchezza culinaria dell'arco alpino ([programma su aiglevilledugout.ch](https://aiglevilledugout.ch)).

## Il Ticino tra tradizione e innovazione

Il cartellone ticinese non è da meno, con numerose proposte che spaziano dalle degustazioni alle attività didattiche per i più piccoli. Tra i momenti di rilievo:

- **Mercato agroalimentare e Villaggio del Gusto** ad Airolo (13 settembre);
- **MangioAlpino d'autunno** lungo la Tremola (18-28 settembre);
- pranzi e cene tematiche nei grotto e ristoranti di Bellinzona, Lugano, Locarno, Mendrisio e Chiasso;
- la **vendemmia tradizionale** alla Cantina Cavallini di Cabbio (18-28 settembre);
- iniziative dedicate ai bambini, come la **Settimana del Gusto nelle scuole dell'infanzia del Canton Ticino** (22-26 settembre), premiata come "Colpo di fulmine" 2025 ([info qui](#)).

Accanto alla convivialità, emerge con forza il tema della **sostenibilità**: diversi eventi sono stati riconosciuti tra i "Colpi di fulmine Pianeta", premi speciali per chi promuove pratiche rispettose dell'ambiente, dell'inclusione e dell'equità sociale.

## Dal gala di Berna al Magazine Gout

Il programma nazionale sarà inaugurato ufficialmente il 17 settembre a Berna, con un **gala al Bellevue Palace** alla presenza del Consigliere federale **Beat Jans**. La serata sarà interamente

dedicata al patrimonio enogastronomico vodese, con un menu firmato da Bovier e vini locali.

Infine, anche quest'anno torna il **Magazine della Settimana del Gusto**, pubblicato in tre lingue e distribuito in 120'000 copie, con approfondimenti tematici – dal pomodoro nelle mense scolastiche alle esperienze dei produttori.