

CURIOSITÀ E TREND

Città del Gusto 2025: Aigle, nuovo centro enogastronomico

In occasione della "Settimana del Gusto", evento gastronomico più importante della Svizzera, la città vodese ospiterà eventi gastronomici per valorizzare prodotti locali e tradizioni culinarie, con un occhio di riguardo verso i giovani

16 settembre, 17:00

 UnsplashDi: **Daniele Alves Barreiro**

Tra i vigneti della terra privilegiata dello *Chasselas*, la città di Aigle accoglie l'edizione 2025 della "Città del Gusto", celebrando i 25 anni della prestigiosa "**Settimana del Gusto**", il più grande evento enogastronomico della Svizzera. Dal 18 al 25 settembre 2025, l'evento offrirà un'occasione unica per valorizzare le specialità gastronomiche del Chablais, una regione romanda rinomata per il formaggio *Etivaz AOP*, il villaggio alpino del gusto di Leysin e le storiche saline di Bex, che da 450 anni producono, immagazzinano e distribuiscono sale in tutto il Paese.

**La Settimana del gusto compie 25 anni**

Konsigli 16.09.2025, 17:45

 Unsplash •  Marco Pagani e Alice Tognacci

Un progetto gastronomico a lungo termine

“*Aigle, Carrefour des saveurs*” è un progetto che mira ad andare oltre la “Settimana del Gusto”. L’idea, spiegano gli organizzatori, è quella di «posizionare Aigle e l’area circostante come una destinazione gastronomica imperdibile a lungo termine, non celebrando unicamente l’anno speciale della città del gusto, ma lasciando un’eredità duratura, rafforzando così l’immagine di Aigle come luogo in cui i sapori si incontrano, si scambiano e fioriscono anno dopo anno».

Un obiettivo ambizioso che si inserisce perfettamente nella missione della “*Fondation Goût*”, impegnata nella «promozione, valorizzazione e difesa dei prodotti autentici e di qualità, rispettosi delle tradizioni culinarie ed enologiche delle loro regioni di provenienza; lo sviluppo di una coscienza precoce dei sapori e degli odori per le giovani generazioni». La Fondazione porta avanti questa visione attraverso l’organizzazione di eventi come la Settimana svizzera del Gusto e iniziative simili, che puntano all’educazione al gusto fin dall’infanzia, «valorizzando i produttori di biodiversità alimentare, al fine di preservare il patrimonio culinario». Un evento, dunque, che ha al centro il “gusto” in tutte le sue sfaccettature e che punta con particolare attenzione alle giovani generazioni.



Lo chef Benoit Violier, a sinistra, mostra ogni tipo di prodotti freschi, verdure, carne e pesce agli alunni della classe di quinta elementare di Crissier durante la giornata di apertura della Settimana nazionale del Gusto, giovedì 12 settembre 2013, nella cucina del Ristorante dell'Hotel de Ville a Crissier.

📷 KEYSTONE/Laurent Gillieron

Durante la settimana del Gusto (dal 15 agosto al 18 settembre) tutti coloro che hanno tra i 18 e i 25 anni possono usufruire di un buono per scoprire l'alta gastronomia svizzera. Il buono permette di poter gustare un menu di quattro portate e a quattro onces di vino.

Una visione per il futuro di Aigle

L'organizzazione ad Aigle abbraccia appieno i principi menzionati dalla Fondazione per la promozione del gusto. Grazie alle caratteristiche della città e della regione circostante, quali la ricca **diversità culturale** che si riflette in un ampio **ventaglio di tradizioni culinarie** e in un **eccezionale patrimonio gastronomico e viticolo**, Aigle punta a consolidare nel tempo il proprio impegno nella promozione del gusto.



Una veduta del vigneto attorno al Castello di Aigle nel Chablais, mercoledì 14 maggio 2025 ad Aigle.

📷 KEYSTONE/Noemi Cinelli

L'Associazione "**Aigle Ville du Goût**" ha preparato questo importante momento con la missione di valorizzare i prodotti locali in tutta la loro varietà, ponendo le basi per la salvaguardia e la trasmissione del patrimonio culinario della regione alle future generazioni. Il tutto in un'ottica di promozione di un'alimentazione sana e sostenibile. Il "gusto", però, è anche incontro e condivisione: per questo l'organizzazione si pone come obiettivo quello di creare legami duraturi tra produttori, artigiani e consumatori, in modo da rafforzare il tessuto gastronomico e sociale della regione.

Canton Vaud, un paradiso ricco di prodotti regionali

Il Canton Vaud, dove si trova **Aigle**, può vantare una vasta gamma di prodotti locali che lo rendono un luogo perfetto per celebrare il "gusto" in tutte le sue sfaccettature. Lo si potrebbe definire un cantone "**gourmet**": infatti, è l'unico in Svizzera che può vantare tre prodotti AOP (**Gruyère AOP**, **Vacherin Mont-d'Or AOP** e **Etivaz AOP**) e, oltre a questi, due prodotti a Indicazione Geografica Protetta (IGP): il **Saucisson vaudois** e la **Saucisse aux choux**. Scopriamo insieme alcuni dei prodotti tipici vodesi:

Papet Vaudois

Il **Papet Vaudois**, tradizionalmente accompagnato dalla **saucisse aux choux**, è uno dei piatti simbolo del Canton Vaud. Racchiude una storia profondamente legata al territorio e alle sue radici agricole. I protagonisti di questa specialità sono il porro, coltura tipica della regione, e la carne di maiale, ingrediente principale della **saucisse aux choux**. Questo piatto vanta persino una giornata dedicata, celebrata ogni anno il primo venerdì di ottobre, e gode del riconoscimento come patrimonio immateriale della regione.

TERRITORIO E TRADIZIONI

Papet Vaudois: un piatto simbolo del Canton Vaud

La preparazione dai sapori forti e speziati è storicamente un simbolo della vita agricola del territorio



<https://rsi.cue.rsi.ch/food/extra/territorio-e-tradizioni/Papet-Vaudois-un-piatto-simbolo-del-Canton-Vaud--2667290.html>

Gruyère AOP

Il Vaud è anche una terra di grandi formaggi, tra cui spicca il celebre *Gruyère AOP*. Prodotto in una ventina di alpeggi d'alta quota, questo formaggio deve il suo **carattere unico ai ricchi pascoli della regione**. Il *Gruyère* è un simbolo di unione per la Svizzera: la sua produzione non si limita al Vaud, ma abbraccia anche i cantoni di Neuchâtel, Giura, Friburgo e alcuni distretti del Canton Berna. È un formaggio orgogliosamente svizzero, apprezzato e riconosciuto in tutto il mondo.

COLLEZIONI

Ricette con il Gruyère

La nostra selezione di ricette con uno dei formaggi più amati al mondo, orgogliosamente svizzero! Da gustare così com'è per un aperitivo in compagnia, sciolto per una fondue con i fiocchi, o come ingrediente di una ricetta che non ti aspetti, che golosa è a dir poco...



<https://rsi.cue.rsi.ch/food/collezioni/Ricette-con-il-Gruy%C3%A8re--1786977.html>

Beignets des Brandons

Il Carnevale *Brandons de Moudon* è uno degli eventi più attesi della regione. Oltre alle maschere e ai coriandoli, a rubare la scena sono i *Beignets des Brandons*. Queste deliziose frittelle dalla caratteristica forma a cappello sono il simbolo goloso della festività. Tra gli ingredienti principali possono essere aggiunti vino bianco o kirsch per arricchirne il sapore.

TERRITORIO E TRADIZIONI

Dolci di carnevale in Svizzera: i Beignets des Brandons

Una specialità carnevalesca della Svizzera romanda da oltre 400 anni



<https://rsi.cue.rsi.ch/food/extra/territorio-e-tradizioni/Dolci-di-carnevale-in-Svizzera-i-Beignets-des-Brandons--2589711.html>

Chasselas

Lo *Chasselas*, il vino bianco più coltivato in Svizzera, è uno dei vitigni protagonisti del Canton Vaud. È il re delle vigne nella regione del Lavaux, un'area vitivinicola di oltre 800 ettari tra Losanna e Montreux, **patrimonio mondiale dell'UNESCO**. Lo *Chasselas* incarna l'unicità del

territorio con il suo carattere raffinato e le sue note minerali. Perfetto da degustare, è anche un accompagnamento ideale per i formaggi, esaltandone i sapori con la sua eleganza.

TERRITORIO E TRADIZIONI

I vigneti terrazzati del Lavaux

Il Lavaux (Canton Vaud), esempio virtuoso della riuscita interazione tra uomo e ambiente, è una delle poche zone vitivinicole al mondo ad essere patrimonio dell'UNESCO



<https://rsi.cue.rsi.ch/food/extra/territorio-e-tradizioni/l-vigneti-terrazzati-del-lavaux--2485639.html>

La Svizzera italiana: un viaggio nel gusto attraverso il tempo

Con la scorsa edizione, la Svizzera italiana ha celebrato per la quarta volta il suo ruolo di ambasciatrice del gusto. Dal 2002 a oggi, l'evento annuale si è svolto in tre città ticinesi e una nei Grigioni, portando avanti una tradizione che esalta la ricchezza gastronomica del territorio.

Dai suggestivi castelli di Bellinzona (2011) alle rive del Lago Maggiore (2015) e del Ceresio (2018), fino alla splendida cornice della Val Poschiavo (2024), ogni edizione ha trasformato questi luoghi in un punto d'incontro per eventi, convegni e dibattiti dedicati al "gusto" in tutte le sue sfumature. Un'occasione per accogliere non solo i vicini svizzero-tedeschi e romandi, ma tutti gli appassionati di enogastronomia, riuniti attorno a una tavolata imbandita di piatti tipici.



Bellinzona città del gusto 2011, cerimonia ufficiale di chiusura della Settimana del Gusto. Nella foto veduta panoramica durante la festa il Piazza del Sole.

 Ti-Press / Samuel Golay

Durante la "Settimana del Gusto", produttori e artigiani locali valorizzano il territorio con le loro storie e i loro prodotti, dando vita a un'esperienza che celebra la tradizione culinaria.

ALPHAVILLE

Dossier: "Alimentazione"

In occasione della 'Settimana del gusto per il mangiar bene in Svizzera (GastroSuisse)' "Alphaville" dedica cinque momenti al tema dell'alimentazione



<https://rsi.cue.rsi.ch/rete-due/programmi/cultura/alphaville/Dossier-%E2%80%99Alimentazione%E2%80%99D--1883265.html>

Fonti

- [Vaud, terra di buongustai](#)
- [La settimana del gusto](#)
- [Aigle, città del gusto 2025!](#)
- [Aigle \(VD\) è la Città svizzera del Gusto 2025 !](#)
- [Buoni per i giovani](#)

FOOD

#Canton Ticino #Aigle #Chasselas #Svizzera #Chablais #Leysin #Bex #Canton Vaud
 #Bellinzona #Lago Maggiore #Ceresio #Val Poschiavo #Città del gusto
 #Aigle, Carrefour des saveurs #Settimana del gusto 2025 #Fondation Goût
 #Fondazione per la promozione del gusto #Aigle Ville du Goût #UNESCO #Tradizioni culinarie

#Patrimonio viticolo #Patrimonio gastronomico #Tradizioni vodesi #Specialità vodesi
#Prodotti locali #Vino #Cibo #Enogastronomia #Gastronomia #Alimentazione
#Promozione #Evento #Settembre #Autunno #AOP #IGP

Copyright © RSI 2025 - All rights reserved • info@rsi.ch

 SRG SSR RSI Radiotelevisione svizzera, succursale della Società svizzera di radiotelevisione