

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 sono in linea con la Carta per un'alimentazione sostenibile, promossa dall'Unione delle Città Svizzere.

Obiettivi

- 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

Impegni

- 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

Anni	Padrini & Madrine	Città
2025	Edgard Bovier	Aigle
2024	Gian-Battista & Johann-Baptista von Tschamer	Valposchiavo
2023	Pierrot Ayer	Friburgo
2022	Tanja Grandits	Basilea
2021	Philippe Chevrier	Ginevra
2020	Franck Giovannini	Heidiland
2019	Les Artisans du Vin suisse	Montreux
2018	Dominik Flammer	Lugano
2017	Claude Frôté	Neuchâtel
2016	Theres & Markus Dettwiler	Liestal
2015	Paolo Basso	Locarno
2014	Carlo Crisci	Moutier
2013	Vreni Giger	ViaStoria
2012	Gérard Rabaey	Losanna
2011	Martin Dalsass	Bellinzona
2010	† Philippe Rochat	Onex und Lucerna
2009	Marie-Thérèse Chappaz	Delémont
2008	André Jaeger	San Gallo
2007	Georges Wenger	Grandson
2006	Irma Dütsch	
2005	Frédéric Girardet	Bulle
2004		Rapperswil-Jona
2003		Sion
2002		Morges