



LA SETTIMANA DEL GUSTO

— per gli esseri umani, gli animali e la Terra —



CARTELLA STAMPA

CONFERENZA STAMPA DELLA SETTIMANA SVIZZERA DEL GUSTO
LUNEDÌ 7 SETTEMBRE 2026

26^A Settimana svizzera del Gusto

LA SETTIMANA DEL GUSTO 2026 IN COLLABORAZIONE CON

Partner Oro



TEABO



chanoyu



SEMAINE DU GOÛT
GENUSSWOCHE
SETTIMANA DEL GUSTO

— un evento di —





LA SETTIMANA DEL GUSTO

DAL 17 AL 27 SETTEMBRE 2026

INDICE

COMUNICATO STAMPA.....	2
Zineb Hattab, Madrina svizzera del Gusto 2026.....	3
Zurigo, Regione svizzera del Gusto 2026.....	3
Il Consigliere federale Beat Jans apre la manifestazione nazionale	4
EDITO Cucinare ci rende umani.....	4
Su di noi.....	5



COMUNICATO STAMPA

26a Settimana svizzera del Gusto: Vivere il gusto !

Losanna, 7 settembre 2026 – La 26a Settimana svizzera del Gusto prenderà avvio in tutta la Svizzera dal 17 al 27 settembre. La Regione svizzera del Gusto 2026 è Zurigo, con Zineb Hattab scelta come Madrina svizzera del Gusto. Il tema per le scuole appare sulla copertina del Magazine tramite un secchio da latte disegnato dall'illustratrice Dora Formica. Il Consigliere federale Beat Jans darà il via all'evento durante una serata di gala che si terrà mercoledì 16 settembre al Bellevue Palace di Berna.

Zineb Hattab, Madrina svizzera del Gusto 2026

A 36 anni, Zineb Hattab incarna la diversità e il dinamismo culinario della città di Zurigo. E' quindi naturale che sia lei a vestire gli abiti della Madrina. Eppure, in origine Zineb voleva diventare ingegnere per far qualcosa di utile. Ma, cucinando per i suoi compagni di studio, Zizi – così la chiamano tutti – ha realizzato che preparare da mangiare per gli altri era molto più che utile: « La cucina è amore. E ne abbiamo tutti bisogno », afferma la talentuosa cuoca ispano-marocchina.

Zurigo : Regione svizzera del Gusto 2026

Il programma « Genussregion Zürich 2026 » propone appuntamenti culinari, incontri ed eventi innovativi durante tutto l'anno, per dialogare attorno alla cucina, la nutrizione, la salute, la sostenibilità, i prodotti locali, le innovazioni alimentari e la creazione di un valore regionale. L'obiettivo è di educare la popolazione a un piacere consapevole, di sensibilizzarla alle questioni nutrizionali, di dare visibilità alla forza innovativa del cantone e di rafforzare così la ricca cultura culinaria della zona.

Eventi da scoprire in tutta la Svizzera

Il sito internet gout.ch, disponibile in 3 lingue, elenca tutti gli eventi della Settimana del Gusto proposti in questi 10 giorni dedicati al piacere del gusto. Sono presenti suggerimenti, in particolare le scelte dei vari Comitati Qualità cantonali che hanno selezionato le loro scoperte più accattivanti sotto il titolo « [I Preferiti dei nostri Comitati](#) », ma anche i « [Colpi di fulmine sostenibili](#) » che fanno bene al pianeta. Inoltre, un motore di ricerca permette di selezionare sia il cantone, sia i luoghi, la data o le categorie di eventi previsti come ad esempio Agriturismo, DOP-IGP, Swiss Wine, e propone anche una lista di aiuto alla scoperta con parole-chiave quali zero sprechi, aperitivo o passeggiata.

Nuovo partner per il magazine del Gusto

Quest'anno, la Fondazione per la promozione del Gusto ha annunciato una nuova partnership con [Terre&Nature Publications SA](#) sul magazine GOUT.CH, che accompagna la manifestazione da tanti anni. Questo rilancio rispecchia la volontà comune di rafforzare la qualità editoriale del titolo, pur consolidando il suo radicamento con gli operatori svizzeri del mangiare bene. Pubblicato in 100'000 copie, stampato in francese, tedesco ed italiano, questo Magazine costituisce un mezzo di valorizzazione dei prodotti del territorio, delle tradizioni culinarie, delle regioni del gusto e dei suoi ambasciatori. Il Magazine 2026 ha come fil rouge il latte, l'occasione per Fourchette Verte, partner della Settimana del Gusto, di sceglierlo come tema per le mense scolastiche.

Contatto: Josef Zisyadis, Direttore della Settimana svizzera del Gusto, +41 79 355 21 41, presse@gout.ch



Zineb Hattab, Madrina svizzera del Gusto 2026



All'età di 36 anni, Zineb Hattab incarna la diversità e il dinamismo culinario della città di Zurigo. E' quindi naturale che sia lei a vestire gli abiti della Madrina svizzera del Gusto 2026.

Eppure, in origine Zineb voleva diventare ingegnere. Infatti, questa giovane donna dallo sguardo dolce e determinato a un tempo ha sempre voluto fare qualcosa di utile. Ma cucinando per i suoi compagni di studio, Zizi – come la chiamano tutti – ha realizzato che preparare da mangiare per gli altri, era molto più che utile: « La cucina è amore », dichiara la talentuosa chef ispano-marocchina.

Allora ha studiato. E non a caso. Passando da Andreas Caminada, Massimo Bottura e dai fratelli Roca, ha sviluppato uno stile personale ed unico. Una gastronomia basata sulla fiducia, con i produttori, con i collaboratori ma anche con i clienti.

Impronta all'esplorazione, ai viaggi e alla golosità, la sua cucina essenzialmente vegana e di prossimità suscita un vivo interesse. Il suo primo ristorante, il [KLE](#), ottiene 15 punti al GaultMillau e una stella Michelin. E tutta Zurigo accorre al [DAR](#), più semplice ma deliziosamente urbano, e al [COR](#), dedicato ai tapas baschi e catalani. Una vera e propria storia d'amore.

<https://www.gout.ch/it/zineb-hattab/>

Zurigo, Regione svizzera del Gusto 2026

Nel canton Zurigo, il 2026 sarà all'insegna del Gusto: il programma « Genussregion Zürich 2026 » combina eventi culinari, sagre del gusto e manifestazioni innovatrici durante tutto l'anno.

Dibattiti che verteranno su cucina, nutrizione, salute, sostenibilità, prodotti locali, innovazione alimentare e identità regionale.

Per un anno intero, Genussregion Zürich darà vita ad una piattaforma unica per diffondere il suo ricco e variegato potenziale legato al Gusto, alla nutrizione e all'innovazione. Questi eventi rendono concreto e visibile al grande pubblico il patrimonio culinario, la creatività e il *know-how* del cantone e della sua regione.

L'obiettivo è di ispirare nella popolazione un gusto consapevole, di sensibilizzarla alle questioni nutrizionali, di valorizzare la forza di innovazione del cantone e di rafforzare la ricca tradizione culinaria della regione.

<https://genussregion.zuerich/de>



Il Consigliere federale Beat Jans apre la manifestazione nazionale

Beat Jans inaugurerà la 26a Settimana svizzera del Gusto durante un Gala che si terrà mercoledì 16 settembre a Berna presso il Bellevue Palace. Il Consigliere federale conosce bene la manifestazione : ha aperto la Settimana svizzera del Gusto in qualità di Presidente del Consiglio di Stato di Basilea-Città nel 2022, quando Basilea era Città svizzera del Gusto.

EDITO

Cucinare ci rende umani

Sappiamo che il nostro sistema alimentare è arrivato al limite. L'agroindustria ci sta portando verso una forma di barbarie. Giorno dopo giorno, gli alimenti ultra-processati danneggiano non solo il nostro organismo, ma anche l'ambiente.

I nutrizionisti hanno invaso la nostra quotidianità con raccomandazioni di ogni tipo. Hanno però largamente ignorato le trasformazioni che sono ormai diventate la norma: si eliminano fibre e vitamine dai cereali per poi reintrodurle artificialmente. Non sorprende quindi che l'industria degli alimenti ultra-processati sia responsabile dell'aumento di numerose malattie croniche, tra cui l'obesità.

La cucina è il luogo in cui si tramanda una civiltà. È lo spazio della memoria e dell'identità. Dobbiamo restituire alla cucina di famiglia il posto che le spetta. Con le sue manifestazioni, le sue feste e i suoi eventi organizzati in tutto la Svizzera, la Settimana del Gusto ha proprio questa missione: preservare le cucine tradizionali, popolari e familiari. È attorno ai fornelli che diventiamo davvero umani, non acquistando vaschette da riscaldare nel forno a microonde, che dovrebbero farci risparmiare tempo... un tempo che probabilmente finiremo per trascorrere davanti a uno schermo.

I grandi gruppi industriali hanno un solo obiettivo: trasformare noi consumatori in uomini e donne senza radici, in esofagi indifferenti che ingoiano cibo insipido senza nemmeno riflettere. Noi scegliamo di cucinare per restare vivi, per rimanere esseri umani dotati di memoria ed emozioni. La nostra alleata è l'agricoltura contadina: quella radicata nel proprio territorio, che mette in pratica ogni giorno la sovranità alimentare e resiste nonostante i suoi mezzi limitati. Rendiamo omaggio alle donne contadine in questo Anno internazionale proclamato dalle Nazioni Unite, che ne riconosce il ruolo fondamentale.

Trasmettere questi valori culinari è un atto di resistenza contro l'omologazione del gusto ed è un gesto d'amore di fronte alla crescente solitudine alimentare. A questo proposito, la candidatura del patrimonio alimentare alpino all'UNESCO, che riunisce i Paesi alpini con la Svizzera al centro di questo progetto, rappresenta una tappa fondamentale. Valorizzare un'intera regione transnazionale, unita da una cucina millenaria, da una straordinaria cultura alimentare e da una grande tradizione di ospitalità, può offrire un salutare rallentamento e una sostenibilità ormai indispensabile.

A settembre partecipate alle centinaia di eventi proposti dalla Settimana svizzera del Gusto in tutta la Svizzera. Come dice così bene la nostra ambasciatrice dell'anno, la chef zurighese Zineb Hattab: «Il cibo è amore.» È questo il cuore del nostro messaggio.

Josef Zisyadis

Direttore della Settimana svizzera del Gusto



Su di noi

La «Settimana svizzera del Gusto» è un evento che si svolge ogni anno nel mese di settembre in tutta la Svizzera.

Per 10 giorni, questa manifestazione celebra la diversità culinaria e il piacere del mangiare bene. Dal 17 al 27 settembre 2026, in tutta la Svizzera, produttori, chef, artigiani e buongustai metteranno in primo piano prodotti autentici, locali e di stagione, attraverso esperienze gastronomiche, incontri e laboratori per tutte le età: un vero e proprio invito a riscoprire e difendere il gusto in tutte le sue forme.

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.

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, ai modi di produzione e alla 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 gli animali 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

