



## **CARTELLA STAMPA**

---

**CONFERENZA STAMPA DELLA SETTIMANA SVIZZERA DEL GUSTO  
LUNEDÌ 3 MARZO 2025**

25<sup>A</sup> Settimana svizzera del Gusto

---

# LA SETTIMANA DEL GUSTO 2025 IN COLLABORAZIONE CON

Partner Oro

---



Suisse. Naturellement.



UN EVENTO DI:



## ***Indice***

- 1. Comunicato Settimana svizzera del Gusto 2025**
  - **Edgar Bovier, Padrino della Settimana del Gusto 2025**
  - **Apertura delle iscrizioni 2025**
  - **Aigle - Città svizzera del Gusto 2025**
  - **Network delle Città svizzere del Gusto**
  
- 2. Comunicato stampa della Città del Gusto 2025**
  
- 3. Formulario di iscrizione 2025**
  
- 4. Carta della Settimana svizzera del Gusto**

## ***Informazioni***

### **Settimana svizzera del Gusto**

Josef Zisyadis - Direttore

079 355 21 41

[presse@gout.ch](mailto:presse@gout.ch)

### **Netzwerk svizzera delle Città del Gusto**

Alexander Barisnikov - Vice-direttore

078 681 71 85

[alexander@gout.ch](mailto:alexander@gout.ch)





DAL 18 AL 28 SETTEMBRE 2025

LA SETTIMANA DEL GUSTO

## Comunicato stampa dal 3 marzo 2025

### *Edgard Bovier, Padrino svizzero del Gusto 2025*

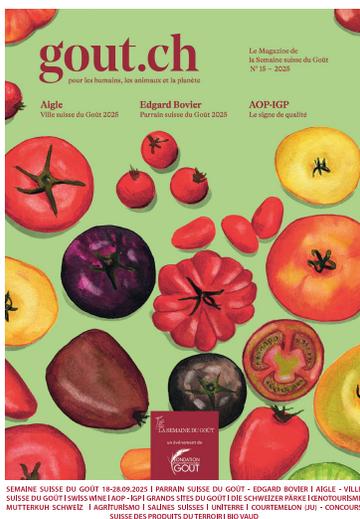
Dopo 50 anni passati in cucina, che lo hanno portato dagli alberghi più lussuosi fino al ristorante Le Cerf di Rougemont, il vallesano Edgard Bovier ha collezionato stelle, premi ed onori.

«Ho sempre privilegiato una cucina gustosa, dai sapori autentici», afferma Edgard Bovier, il famoso chef vallesano. Un'affermazione che si addice perfettamente al Padrino della Settimana del Gusto 2025, che ha sempre valorizzato i prodotti di prossimità nella sua cucina dallo squisito tocco mediterraneo. Dopo aver deliziato i palati degli ospiti dei più grandi alberghi della Svizzera, ma anche della Grecia, si concentra ormai sulla gastronomia del Pays-d'Enhaut, presso il ristorante Le Cerf, a Rougemont, dove difende con entusiasmo il patrimonio culinario elvetico. Secondo lui, Aigle, crocevia fra montagne e lago, è una perfetta Città del Gusto 2025, in particolare perché si trova sulla strada per l'Italia e si profila quindi come punto d'incontro delle cucine dell'arco alpino.



<https://www.instagram.com/lecerfrougemont/>

## Mangiare bene per gli esseri umani, gli animali e il pianeta



### *Le candidature per la 25a Settimana svizzera del Gusto (18-28 settembre 2025) sono aperte !*

Ogni persona, associazione, scuola o attività legata al gusto interessata ad organizzare un evento nell'ambito della più grande manifestazione del « mangiare bene » della Svizzera, è pregata di presentare domanda entro il 31 maggio 2025 direttamente su [www.gout.ch](http://www.gout.ch). I 14 comitati qualità cantonali o regionali di tutta la Svizzera faranno le loro scelte definitive ad inizio giugno 2025, attenendosi alla Carta della Settimana svizzera del Gusto.

Per questa edizione, il tema dedicato alle scuole, scelto in collaborazione con Fourchette verte, sarà « i pomodori ».

[www.gout.ch](http://www.gout.ch)



## ***Aigle, Città svizzera del Gusto 2025***

La Fondazione per la promozione del Gusto ha assegnato questo titolo al Comune di Aigle per il suo progetto federativo e il suo impegno sostenibile.

Al di là dei confini della città di Aigle, questo progetto riguarda tutto lo Chablais valdese (distretto di Aigle), creando una vera e propria dinamica regionale attorno alla gastronomia e alle filiere corte. Per assicurare una visibilità ottimale ai partecipanti, i piatti e i loro ideatori saranno pubblicizzati tramite i vari canali di comunicazione del progetto Aigle Città svizzera del Gusto 2025 per tutto il corso dell'anno.

[www.aiglevilledugout.ch](http://www.aiglevilledugout.ch)



## ***23 maggio a Aigle : il Network delle Città svizzere del Gusto***

Il terzo incontro del Network delle Città svizzere del Gusto si terrà il 23 maggio 2025 a Aigle. Questa rete è stata creata nel 2023 nell'ambito dell'Accademia svizzera del Gusto, l'ultimo progetto della Fondazione. Un incontro del network ha luogo ogni anno nella Città o Regione del Gusto.

Questi incontri annuali puntano ad uno scambio sulle politiche alimentari delle città svizzere, in particolare sulla loro sostenibilità, e alla valorizzazione di progetti concreti che sono esempi di buone pratiche.

**ASG**  
**SGA**  
**ASG**



Accademia svizzera del Gusto

<https://academiedugout.ch/>





Association Aigle Ville du Goût

Place du Marché 1

Case postale

CH-1860 Aigle

Tél. +41 (0)24 468 41 11 | info@aiglevilledugout.ch

www.aiglevilledugout.ch

Aigle, 3 marzo 2025

## Comunicato stampa

---

### Aigle, Città del Gusto 2025 :

#### Un anno dedicato ai sapori del territorio e ai ristoratori dello Chablais

Aigle, capitale mondiale dello Chasselas e crocevia di sapori dello Chablais valdese, si appresta a vivere un anno eccezionale in qualità di **Città svizzera del Gusto 2025**. Questo titolo prestigioso è la consacrazione del suo ricco patrimonio enogastronomico, nonché del suo ruolo centrale nella promozione dei prodotti del territorio.

In questo ambito, il Comune di Aigle, in collaborazione con **GastroVaud sezione Chablais** e gli operatori locali del settore gastronomico, lancia un'iniziativa destinata a valorizzare i prodotti del nostro ricco territorio e la competenza dei ristoratori ed artigiani della regione. Questo progetto, che inizierà il **3 marzo 2025**, punta a diffondere i sapori dello Chablais attraverso un'offerta culinaria autentica e locale.

#### Una mobilitazione inedita dei ristoratori e degli artigiani

A partire dal 3 marzo, i locali partecipanti – **bar, ristoranti, macellerie, panetterie e pasticcerie** – proporranno una **creazione gastronomica esclusiva ed originale, composta quasi esclusivamente da ingredienti locali**, prodotti o trasformati nello Chablais. L'obiettivo? Valorizzare la ricchezza dei territori ed incoraggiare un consumo sostenibile e di prossimità.

Inoltre, i ristoratori sono invitati ad abbinare il loro piatto ad una bevanda regionale (vino, birra, succo di frutta o altro) per offrire un'esperienza gustativa completa. Uno **sticker identificativo** sarà apposto sui menu dei locali aderenti, permettendo ai clienti di individuare facilmente queste creazioni del gusto.

La sezione GastroVaud Chablais ha già invitato i suoi soci ad aderire al progetto. Se alcuni locali o **artigiani del distretto di Aigle** fossero interessati a partecipare, sono pregati di **farsi avanti**, indicando il/i prodotto/i che intendono valorizzare. Quest'offerta potrà evolversi nel corso delle stagioni, in modo da rispecchiare al meglio la diversità dei prodotti del territorio.

#### Un progetto federativo e un impegno sostenibile

Al di là dei confini della città di Aigle, questo progetto riguarda **tutto lo Chablais valdese (distretto di Aigle)**, creando una vera e propria dinamica regionale attorno alla gastronomia e alle filiere corte. Per assicurare una visibilità ottimale ai partecipanti, i piatti e i loro creatori saranno valorizzati tramite i vari canali di comunicazione del progetto Aigle Città svizzera del Gusto 2025, e questo per tutto il corso dell'anno.

Contemporaneamente, il sito [www.aiglevilledugout.ch](http://www.aiglevilledugout.ch) elencherà tutti i locali e fornitori aderenti, offrendo una vetrina virtuale a tutti coloro che si impegnano per valorizzare i prodotti dello Chablais.

## **Un appuntamento imperdibile: la Settimana svizzera del Gusto (18-28 settembre 2025)**

Il culmine di questa iniziativa, la **Settimana svizzera del Gusto**, dal 18 al 28 settembre 2025, darà l'occasione di **celebrare il piacere del gusto, la diversità dei sapori e il *savoir-faire* artigianale**. Sarà anche una formidabile opportunità per i ristoratori e gli artigiani dello Chablais di usufruire di una valorizzazione nazionale e di attrarre una clientela curiosa di scoprire i tesori gastronomici della regione.

**Contatti:** Stéphane Montangero  
Presidente del comitato organizzativo di Aigle Città svizzera del Gusto 2025  
[stephane.montangero@aigle.ch](mailto:stephane.montangero@aigle.ch), 079 252 71 88

Julien Reichenbach  
Presidente di GastroVaud sezione Chablais  
[julien@reichenbach-saveurs.ch](mailto:julien@reichenbach-saveurs.ch), 079 155 35 18

**Informazioni ed iscrizioni:** [www.aiglevilledugout.ch](http://www.aiglevilledugout.ch)

## LA CARTA DELLA SETTIMANA DEL GUSTO

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 ritemprarci, e un momento di piacere.

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.



### COLPI DI FULMINE!

In ogni Cantone o regione, i comitati selezionano uno o due eventi che si distinguono per la loro originalità. Questi « Colpi di fulmine » saranno messi in risalto nel programma stampato e sul sito internet.

## GLI OBIETTIVI DELLA SETTIMANA DEL GUSTO

- 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 alla **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



SEMAINE DU GOÛT  
GENUSSWOCHE  
SETTIMANA DEL GUSTO



DAL 18 AL 28 SETTEMBRE 2025

# LA SETTIMANA DEL GUSTO

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

La vostra iscrizione fino al  
31 maggio 2025!

Compilare il modulo sul retro o  
iscriversi online su [www.gout.ch](http://www.gout.ch)



# LA SETTIMANA DEL GUSTO

TANTI EVENTI IN TUTTA LA SVIZZERA PER VALORIZZARE IL GUSTO E IL PIACERE DI MANGIARE BENE

## TITOLO DELL'EVENTO

## BREVE DESCRIZIONE

Inviatemi una descrizione dettagliata e una bella immagine a [events@gout.ch](mailto:events@gout.ch), affinché possano essere pubblicate sul nostro sito [gout.ch](http://gout.ch) !

## INDIRIZZO DI CONTATTO

Ragione sociale:

Persona di contatto:

Indirizzo:

NPA, località:

Cantone:

Telefono:

E-Mail:

Sito internet:

## DATE E ORARI ( Cerciare la/le date dell'evento )

gi 18.09 ve 19.09 sa 20.09 do 21.09 lu 22.09 ma 23.09  
me 24.09 gi 25.09 ve 26.09 sa 27.09 do 28.09

mezzogiorno  sera  altro: \_\_\_\_\_  
( data o orario )

## È NECESSARIA UNA PRENOTAZIONE?

no  raccomandata  indispensabile

Accesso per persone a mobilità ridotta, compresa toilette

## PUBBLICO

- Aperto al pubblico  
 Non aperto al pubblico

## PREZZO DELL'EVENTO

- Gratuito  \_\_\_\_\_ CHF  
 da \_\_\_\_\_ a \_\_\_\_\_ CHF

## QUALE CATEGORIA VI RAPPRESENTA?

- A tavola • Ristoranti, menu, brunch, ecc...  
 Animazione • Degustazioni, corsi, laboratori, cultura, visite, escursioni, ecc...  
 Festa del gusto • Mercati, manifestazioni, ecc...  
 Scuole • Scuole invitate, eventi scolastici, ecc....

## DI QUALE ASSOCIAZIONE/I SEI MEMBRO?

Tutte le associazioni partner sulla piattaforma per le iscrizioni online, [app.gout.ch](http://app.gout.ch)

- AOP-IGP  Swiss Wine  Bio Suisse  Parchi svizzeri  
 Fourchette verte  Fait Maison  Vacca Madre Svizzera  
 Botteghe del Mondo  Uniterre  Agriturismo Svizzera  
 ProSpecieRara  Donne contadine  Gastrosuisse  
 Club Prosper Montagné  Swissmilk  USC

## LUOGO DEL VOSTRO EVENTO ( Se diverso dal vostro indirizzo )

Ragione sociale:

Persona di contatto:

Indirizzo:

NPA, località:

Cantone:

Telefono:

E-Mail:

## SPESE DI ISCRIZIONE

CHF 200.- / per 1-2 eventi lucrativi

CHF 100.- / artigiano invitato

**Gratuito** per gli eventi destinati ai **bambini**, eventi **senza scopo di lucro** e i **membri delle associazioni partner**. Maggiori dettagli su [www.gout.ch](http://www.gout.ch)

- Con la mia firma, mi impegno a rispettare la carta della Settimana Svizzera del Gusto ( vedi a tergo ).

La vostra firma: \_\_\_\_\_

Gli eventi sono convalidati dai Comitati qualità regionali. Sarete informati della decisione nel mese di giugno. Potrete quindi annunciare il vostro evento con il materiale promozionale della Settimana del Gusto. Gli eventi saranno poi pubblicati a partire da metà agosto sul sito [www.gout.ch](http://www.gout.ch).

**Ultimo termine  
per l'iscrizione  
.....  
31 maggio 2025**

## INVIATE LA VOSTRA ISCRIZIONE A:

La Settimana del Gusto • Avenue Dapples 21  
CP 99 • 1001 Lausanne • [events@gout.ch](mailto:events@gout.ch)  
Tél.+41 21 601 58 03 • Fax +41 21 601 58 06  
o **iscrivetevi online su [www.gout.ch](http://www.gout.ch)**





# 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 corrispondono al Milan Urban Food Policy Pact (ottobre 2015)



## 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 e dell'importanza della 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 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.

## Padrini & Madrine

2023	Pierrot Ayer
2022	Tanja Grandits
2021	Philippe Chevrier
2020	Franck Giovannini
2019	Les Artisanes du Vin suisse
2018	Dominik Flammer
2017	Claude Frôté
2016	Theres & Markus Dettwiler
2015	Paolo Basso
2014	Carlo Crisci
2013	Vréni Giger
2012	Gérard Rabaey
2011	Martin Dalsass
2010	†Philippe Rochat
2009	Marie-Thérèse Chappaz
2008	André Jaeger
2007	Georges Wenger
2006	Irma Dütsch
2005	Fredy Girardet

## Città del Gusto

2023	Friburgo	2009	Delémont
2022	Basilea	2008	St-Gall
2021	Ginevra	2007	Grandson
2020	Heidiland	2005	Bulle
2019	Montreux	2004	Rapperswil/Jona
2018	Lugano	2003	Sion
2017	Neuchâtel	2002	Morges
2016	Liestal		
2015	Locarno		
2014	Moutier		
2013	ViaStoria		
2012	Losanna		
2011	Bellinzona		
2010	Onex e Lucerna		



SEMAINE DU GOÛT  
GENUSSWOCHE  
SETTIMANA DEL GUSTO