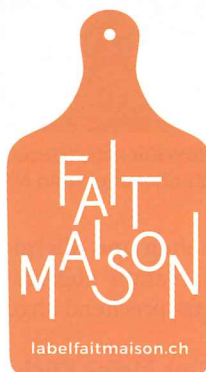


Volete sapere che cosa mangiate?

«Fatto in casa» diventerà «Label Fait Maison»: più clienti e trasparenza



MAD



Nel 2016 GastroTicino aveva lanciato l'iniziativa «Fatto in casa» assieme all'ACSI e a Ticino a Tavola e nel 2017 nacque anche il «Label Fait Maison» grazie a GastroSuisse, Slow Food Svizzera, la Settimana del gusto e la Federazione romanda dei consumatori. Ora i due progetti uniscono le forze e dal 2025 anche Fatto in casa entrerà nella grande famiglia del Label Fait Maison. Ma già oggi gli iscritti in Ticino possono chiedere informazioni per aderire all'iniziativa che darà loro visibilità su tutto il territorio nazionale!

Anche il Label Fait Maison risponde al desiderio di trasparenza dei consumatori buongustai e promuove i piatti preparati sul momento, combattendo contro la standardizzazione del gusto e i

prodotti precotti industriali. Cerca l'autenticità del gusto del cibo e valorizza i prodotti regionali e stagionali, nonché le capacità degli chef.

Il label garantisce il «fatto in casa»

I ristoranti che espongono il Label Fait Maison offrono una cucina fatta in casa, cucinando in loco prodotti non trattati o tradizionalmente utilizzati in cucina come oli, spezie, latticini, ecc. Il Label Fait Maison garantisce ai consumatori che quanto preparato in un ristorante certificato è fatto in casa. Le eccezioni sono indicate: piatti o prodotti che non soddisfano i criteri del marchio devono essere dichiarati nel menu con un asterisco (*). Il Label Fait Maison non richiede che il

100% sia fatto in casa, ma esige assoluta trasparenza se si utilizza un prodotto industriale.

Gusto autentico, meno additivi

Gli chef la cui cucina è a base di prodotti non trattati spesso privilegiano i prodotti stagionali e supportano i produttori regionali, collaborando regolarmente con gli artigiani locali. Nel loro approccio, evitano gli additivi dannosi e troppi zuccheri e sale, oltre a poter adattare più facilmente i loro piatti alle esigenze di chi ha allergie e intolleranze alimentari.

Un label nazionale di riferimento

Da quando è stato lanciato nel 2017 da GastroSuisse, Slow Food Svizzera, la Settimana del gusto e la Federazione romanda dei consumatori (FRC), il Label Fait Maison si è sviluppato in tutta la Svizzera, offrendo in tal modo una rete sempre più ampia di ristoranti del «fatto in casa». Da quest'anno sono stati certificati i primi ristoranti nei Grigioni e nella Svizzera centrale. È già presente in più di 21 cantoni e mira a diventare il punto di riferimento nazionale della ristorazione svizzera e certificare 2000 ristoranti entro il 2028. C'è una grande diversità tra i membri: il ristorante di un hotel 5*, il bistrot del villaggio o la capanna possono fregiarsi del Label Fait Maison. Ce n'è per tutti i gusti e per tutti i budget, e tutti sono elencati su labelfaitmaison.ch.

I ristoranti ticinesi iscritti a Fatto in casa o i potenziali interessati a ottenere il Label Fait Maison possono richiedere informazioni inviando una e-mail a : info@gastroticino.ch.

Cerchiamo... i campioni del risotto

Torna più interessante e goloso che mai il Festival del risotto. La 9ª edizione avrà luogo il 23 e 24 agosto 2024 e sarà sempre organizzata in Piazza Grande a Locarno da GastroLagoMaggiore e Valli, in collaborazione con Ticino a Tavola.

La manifestazione, ideata dal giornalista Alessandro Pesce, prevede: venerdì 23 agosto dalle ore 19 alle 22 una serata culinaria denominata «9º Campionato ticinese del risotto per chef»; chef locali e ospiti cucineranno risotti che i buongustai potranno assaporare, partecipando all'estrazione di ricchi premi. Anche dopo la conclusione del Campionato, sarà aperto un wine bar ticinese che presenterà i vini della regione,

e un complesso musicale proseguirà ad allietare l'evento. Il Campionato per chef gode del patrocinio del Club Prosper Montagné / Accademia Svizzera dei Gastronomi.

Spazio all'allegria sabato 24 agosto sempre tra le ore 19 e le 22, con il «9º Campionato ticinese del risotto» con gruppi di carnevale, associazioni, ecc. Anche in questo caso musica e wine bar.

Chef e gruppi si annunciano o confermano la loro iscrizione al più presto perché diversi posti sono già prenotati. Scrivete una e-mail a rassegne@gastroticino.ch.

Ma non è tutto: torna anche la rassegna «Caccia al risotto» che avrà luogo

dal 19 agosto all'8 settembre 2024 nei ristoranti di tutto il cantone: iscrizioni per i ristoratori entro il 2 luglio, sempre via e-mail. Per restare informati visitate sempre il sito ticinoatavola.ch.



MAD