

COMUNICATO STAMPA

Berna, 12 marzo 2018

Best of Swiss Gastro 2018: il nuovo label «Pane svizzero»

I ristoranti che hanno scelto di dare risalto al pane svizzero devono avere la possibilità di comunicarlo più efficacemente ai loro clienti con il nuovo label dedicato. Perché «Pane svizzero» è sinonimo di puro piacere per il palato, grazie alle materie prime della migliore qualità e a una catena del valore sostenibile, due aspetti a cui i clienti dei ristoranti sono sempre più attenti. Il termine per la presentazione della candidatura a «Best of Swiss Gastro» scade il 30 aprile 2018.

L'origine, la qualità e la freschezza degli ingredienti svolgono da sempre un ruolo fondamentale nella gastronomia. Questo è vero anche nel caso del pane, soprattutto perché è la prima cosa che colpisce quando ci si mette a tavola e diventa un vero e proprio biglietto da visita. Per dargli il riconoscimento che merita, l'Associazione Pane svizzero, di concerto con «Best of Swiss Gastro», ha lanciato l'etichetta «Puntiamo sul Pane svizzero». Le aziende partecipanti potranno fare richiesta contemporaneamente anche di questo riconoscimento.

Stephan Scheuner, direttore dell'Associazione Pane svizzero osserva a tale riguardo: «Mantenendo viva la cultura del pane i ristoranti hanno la possibilità di distinguersi con professionalità, affrancandosi dal classico noioso cestino del pane. Se un'azienda decide consapevolmente di dare risalto alla qualità del pane svizzero, è giusto che il suo impegno venga premiato e sia visibile ai suoi ospiti.»

La giuria specializzata, formata da rappresentanti del mondo della gastronomia, della panificazione e della stampa, esamina le candidature e assegna le etichette. Elemento decisivo in tal senso è la dichiarazione di tracciabilità a garanzia dell'origine svizzera del pane.

Contatto stampa

- Stephan Scheuner, direttore Associazione Pane svizzero, 031 385 72 79, media@schweizerbrot.ch
- Andreas Krumes, direttore BOSG, 044 400 50 29, ak@kis-com.ch

ASSOCIAZIONE PANE SVIZZERO / schweizerbrot.ch

L'Associazione Pane svizzero è il centro di competenza per tutte le questioni che riguardano il pane, la farina e i cereali di origine svizzera.

BEST OF SWISS GASTRO / bosg.ch

Best of Swiss Gastro è l'unico premio di gastronomia della Svizzera assegnato dal pubblico. Ogni anno, dal 2004, vengono premiate le migliori aziende gastronomiche. Il premio è un progetto di KIS-COM AG.