

“Fatto in casa” diventerà “Label Fait Maison”: più clienti e trasparenza

Nel 2016 GastroTicino aveva lanciato l’iniziativa “Fatto in casa” assieme all’ACSI (evoluzione del loro progetto “Ristoranti che cucinano”) e a Ticino a Tavola; nel 2017 nacque anche il “Label Fait Maison” grazie a GastroSuisse, Slow Food Svizzera, la Settimana svizzera 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. Dal 2025, dunque, Fatto in casa non esisterà più. **Gli iscritti in Ticino che lo desiderano, dovranno aderire al nuovo progetto 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 regionali 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 svizzera 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 2.000 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@labelfaitmaison.ch.