Slow Food®CH

Invito al laboratorio sensoriale Presìdi

Argomento: Presìdi svizzeri «Alimenti a lunga conservazione»

Quando: venerdì 13 maggio 2022
Inizio: ore 13:00
Fine: ore 18:00, seguito da un aperitivo fino alle 19:00
Dove: DieCuisine, Geerenweg 23a, 8048 Zurigo-Altstetten, www.diecuisine.ch/kontakt/
Costo: gratis per i soci Slow Food / CHF 120 per i non soci
N.B.: il workshop si terrà in lingua tedesca

Programma:

Benvenuto/presentazione/introduzione

Direzione sensoriale di Patrick Zbinden (analista sensoriale e giornalista gastronomico)

- Obiettivi del laboratorio
- Garanzia di qualità: presentazione delle procedure relative ai prodotti dei Presìdi
- Introduzione all'analisi sensoriale
- Presentazione di cinque progetti dei Presìdi:
  - Ape nera
  - Fagiolini secchi
  - Olio di noci tradizionale
  - Farina Bóna
  - Pruneti del Giura tabulare

  https://www.slowfood.ch/it/slow-food/presidi
- Analisi sensoriale in gruppo dei prodotti dei Presìdi:
  - Miele di ape nera, Fagiolini secchi, Olio di noci tradizionale, Cioccolata alla Farina Bóna
- **15:30-15:50 *PAUSA***
- Analisi sensoriale in piccoli gruppi dei prodotti del Presidio Pruneti del Giura tabulare:
  - Prugne secche, «Sonntagskonfi», confettura di prugne, «Prune D'Or» e «Heissi Zwätschge»
- Presentazione dei risultati dei gruppi:
  discussione / domande / esempi di buone pratiche
- **18:00-19:00 *APERITIVO***

Per iscriversi al laboratorio è necessario inviare un'e-mail a Maria Rath (maria.rath@slowfood.ch) entro il 29 aprile 2022.
Numero di partecipanti limitato.

Se necessario, il laboratorio si svolgerà in conformità con il piano di protezione COVID-19 dell'UFSP.