



Slow Food®CH

## Einladung zum Presidi-Sensorik-Workshop

Thema: Schweizer Slow Food Presidi «Haltbare Nahrungsmittel»

**Datum:** Samstag, 13. April 2024

**Workshop-Start:** 11:00 Uhr

**Workshop-Ende:** 16:00 Uhr mit anschliessendem Apéro bis max. 17:00 Uhr

**Ort:** Tibits Kreativatelier, Othmarstr. 9, 8008 Zürich, <https://www.tibits.ch/de/>

**Kosten:** CHF 20 für Slow Food-Mitglieder / CHF 120 für Nicht-Mitglieder

**Hinweise:**

- **Die Anmeldung ist verbindlich.** Abmeldungen bis 2 Wochen vor dem Anlass sind zu richten an [info@slowfood.ch](mailto:info@slowfood.ch). Bei späteren Abmeldungen oder Nichterscheinen werden die Teilnahmekosten verrechnet.
- Der Workshop wird auf Hochdeutsch abgehalten.

**Programm:**

Sensorische Leitung durch Patrick Zbinden (Sensoriker und Food Journalist)

- **11:00 Begrüssung/Vorstellung**
- Einführung
  - Ziele des Presidi-Workshops
  - Qualitätssicherung für Presidi-Produkte im Überblick
  - Einführung in die Lebensmittel-Multisensorik
  - Vorstellung der 4 Presidi-Projekte:
    - Dunkle Biene
    - Traditionelles Nussöl
    - Farina Bóna
    - Zwetschgenlandschaft im Tafeljura
- [www.slowfood.ch/de/slow-food/presidi](http://www.slowfood.ch/de/slow-food/presidi)
- Gemeinsame multisensorische Überprüfung der Presidi-Produkte:
  - Traditionelles Nussöl, Farina Bóna Schokolade, Dörrzwetschgen, Hauszwetschge, Sonntagskonfi, Posamenter Konfi, Prune d'Or, Heissi Zwätschge, Powidl
- **13:30 – 14:00 \*PAUSE mit Häppchen von tibits\***
- Sensorische Überprüfung der Produkte des Presidios «Dunkle Biene» (verschiedene Honig-Sorten)
  - Arbeit in Gruppen
  - Präsentation der Ergebnisse aller Gruppen
- Fazit / Beurteilung des Workshops
- **16:00 - 17:00 \*APÉRO\***



Slow Food®CH

**Invitation à un atelier d'analyse sensorielle de produits Presidi**  
**Sujet: Presidi suisses « aliments conservables »**

**Date :** Samedi, 13 avril 2024

**Début :** 11h00

**Fin :** 16h avec apéro consécutif jusqu'à 17h max.

**Lieu :** Tibits Kreativatelier, Othmarstr. 9, 8008 Zürich, <https://www.tibits.ch/fr/>

**Coût :** CHF 20 pour les membres Slow Food / CHF 120 pour les non-membres

**Important:**

- **L'inscription est obligatoire.** Les annulations jusqu'à deux semaines avant l'événement doivent être adressées à [info@slowfood.ch](mailto:info@slowfood.ch). En cas de désinscription tardive ou de non-présentation, les frais de participation seront facturés.
- L'atelier se déroulera en allemand.

**Programme:**

Approche sensorielle par Patrick Zbinden (analyste sensoriel et journaliste gastronomique)

- **11:00 Accueil / Présentation**
- Introduction
  - Objectifs de l'atelier *Presidi*
  - Aperçu de l'assurance qualité pour les produits *Presidi*
  - Introduction à l'analyse multisensorielle des aliments
  - Présentation des projets *Presidi* :
    - Abeille noir
    - Huile de noix traditionnelle
    - Farina Bóna
    - Paysages de pruniers du Jura tabulaire
- Examen multisensoriel commun des produits *Presidi*:
  - Huile de noix traditionnelle, Farina Bóna chocolat, Pruneaux secs, «Hauszwetschge», confiture de pruneaux, confiture Posamenter, Prune d'Or, «Heissi Zwätschge», Powidl
- **13:30 – 14:00 \*PAUSE avec petites bouchées de tibits\***
- Contrôle sensoriel par équipes des produits du *Presidio* «Abeille noir» (différentes sortes de miel)
  - Travail en groupe
  - Présentation des résultats de toutes les équipes
- Résumé / évaluation de l'atelier
- **16.00 - 17:00 \*APÉRO\***



Slow Food®CH

## Invito al laboratorio sensoriale Presidi

Argomento: Presidi svizzeri «Alimenti a lunga conservazione»

**Quando:** sabato 13 aprile 2024

**Inizio:** ore 11:00

**Fine:** ore 16:00, seguito da un aperitivo fino alle 17:00

**Dove:** Tibits Kreativatelier, Othmarstr. 9, 8008 Zürich, <https://www.tibits.ch/fr/>

**Costo:** CHF 20 per i soci Slow Food / CHF 120 per i non soci

**Importante:**

- La registrazione è obbligatoria. Le cancellazioni fino a due settimane prima dell'evento devono essere inviate a [info@slowfood.ch](mailto:info@slowfood.ch). In caso di cancellazione tardiva o di mancata presentazione, verrà addebitata la quota di partecipazione.
- Il workshop sarà condotto in tedesco.

**Programma:**

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

- **11:00 Benvenuto/presentazione**
  - Introduzione
    - Obiettivi del laboratorio
    - La garanzia di qualità dei prodotti Presidi in sintesi
    - Introduzione all'analisi multisensoriale degli alimenti
    - Presentazione di 4 progetti dei Presidi:
      - Ape nera
      - Olio di noci tradizionale
      - Farina Bóna
      - Pruneti del Giura tabulare
- <https://www.slowfood.ch/it/slow-food/presidi>
- Test multisensoriale congiunti dei prodotti dei Presidi:
    - Olio di noci tradizionale, Cioccolata alla Farina Bóna, Prugne secche, Hauszwetschge, confettura di prugne, confettura Posamenter, «Prune d'Or» e «Heissi Zwätschge», Powidl
  - **13:30-14:00 \*PAUSA con stuzzicchini tibits\***
  - Analisi sensoriale in gruppi dei prodotti del Presidio "Ape nera" (diversi tipi di miele)
    - Lavoro in gruppo
    - Presentazione dei risultati dei gruppi
  - Conclusione / valutazione del evento
  - **16:00 -17:00 \*APERITIVO\***