

Workshop Sensoriale Presidi

StageOne Halle in Zürich-Oerlikon
(nell'ambito del mercato Slow Food Zurigo)

Tema: Alimenti a lunga conservazione (tra l'altro miele, olio di noci, "Sonntags-Konfi")

Come è possibile valutare, differenziare e giudicare in modo fondato la qualità sensoriale dei prodotti alimentari Slow Food a lunga conservazione?



A chi è rivolto questo workshop?

Soci Slow Food, produttori dei Presidi, professionisti dei settori della gastronomia e dell'artigianato alimentare, consumatori interessati alla qualità, alla provenienza e al gusto dei prodotti

Data: Sabato 28 febbraio 2026

Direzione sensoriale & relatore:

Patrick Zbinden (sensorialista alimentare, giornalista gastronomico BR, docente di Food Design)

Procedura e programma:

- **11:00:** Meet & Greet (caffè, acqua, tè)
- **11:30: Inizio del workshop**
 - Saluto e introduzione:
 - Perché garantire la qualità dei prodotti Presidi?
 - Garanzia di qualità per i prodotti Presidi
 - Breve introduzione e formazione sulla valutazione multisensoriale degli alimenti
 - Verifica multisensoriale e valutazione dei prodotti Presidi di Slow Food:**
 - Prugne secche, Hauszwetschge, confettura di prugne, confettura Posamenten, «Prune d'Or» e «Heissi Zwätschge», Powidl (Paesaggi di pruneti del Giura tabulare)
 - Olio di noci tradizionale AOP
 - Miele (Ape nera)
 - Cioccolata alla Farina Bóna
- **14:00:** Condivisione/conclusioni/valutazione del workshop
- **14:15: Chiusura**

Successivamente, facoltativo:

14:15 – 14:45: Visita guidata al mercato Slow Food presso gli espositori dei Presidi

Luogo: [StageOne Halle, Zürich-Oerlikon](#)

Costo: CHF 20.- soci Slow Food / CHF 90.- non soci (+ CHF 10.- ingresso al mercato Slow Food Zurigo)

Saremo lieti di ricevere la vostra iscrizione entro il 20.02.2026: [Eventfrog Tickets](#)

Note:

- **Le cancellazioni sono possibili fino al 23.02.2026** via e-mail a info@slowfood.ch. Le quote di partecipazione non possono essere rimborsate in caso di cancellazione tardiva o di mancata partecipazione.
- Il workshop si terrà in alto tedesco.