



Slow Food°CH

Einladung zum Presidi-Workshop Thema: Schweizer Presidi-Käse

Datum: Samstag, 16. Oktober 2021

Zeit: 9:30 Uhr Eintreffen der Gäste / Beginn um 10.00 - max. 15.30 Uhr

Ort: CULINARIUM ALPINUM, Mürigstrasse 18, 6370 Stans NW

Hinweis: Der Workshop wird auf Hochdeutsch abgehalten.

Der Workshop ist gratis für Slow Food-Mitglieder und kostet 120 CHF für Nicht-Mitglieder.

Programm:

1. Teil: Begrüssung/Vorstellung/Einführung

Sensorische Leitung durch Patrick Zbinden (Sensoriker und Food Journalist)

- Ziele des Presidi-Workshops
- Überblick über Slow Food-Philosophie, Presidi-Projekte und Richtlinien
- Qualitätssicherung: Überblick über Prozesse für Presidi-Produkte
- Einführung in die Sensorik und sensorisches Training
- Audit und Bewertung von Schweizer Presidi-Produkten:
 - Alpsbrinz AOP
 - Traditioneller Emmentaler
 - Vacherin Fribourgeois AOP aus Rohmilch
 - Mascarpin
 - Zincarlin dala Vall da Mücc
- Zusammenfassung/Klärung von Fragen/Diskussion

Details: www.slowfood.ch/de/slow-food/presidi

Mittagspause: Lunch + Gespräche (ca. 13.00 bis 14.00 Uhr)

2. Teil: Workshop «Slow Wine & Presidi Cheese»

Slow Wine: Vorstellung von Philosophie und Richtlinien inkl. Degustation

Leitung: Patrick Zbinden und Slow Wine Winzerin Nora Breitschmid vom Bioweingut Sitenrain in Meggen, <https://sitenrain.ch>

*Slow Wine ist ein Netzwerk für Winzer*innen, die sich für den Schutz der Biodiversität, der Authentizität und der Tradition engagieren.*

- Food Pairing / Degustation von Slow Wine-Weinen und Slow Food Presidi-Käse

3. Teil: Abschluss: Fragen/Feedback/Verabschiedung

Wir freuen uns auf eure schriftliche Anmeldung bis 30.9.2021 an Maria Rath, maria.rath@slowfood.ch. Die Teilnehmerzahl ist beschränkt!

Deine Gesundheit ist uns wichtig. Darum ist der Einlass aller Teilnehmenden und Referenten nur mit gültigem Covid-Zertifikat und Ausweisdokument möglich. Somit können wir uns während dem Anlass grösstenteils maskenfrei bewegen. Ausserhalb des Saals gelten die Regeln des Betriebes.



Slow Food°CH

Invitation au workshop Presidi Sujet : Presidi suisses « Fromages »

Date : Samedi, 16 octobre 2021

Horaire : 9h30 Arrivée des invités

Début du workshop à 10h00 - max. 15h30

Lieu : CULINARIUM ALPINUM, Mürgstrasse 18, 6370 Stans (NW)

Important : L'atelier se tiendra en allemand. L'atelier est gratuit pour les membres de Slow Food et coûte 120 CHF pour les non-membres.

Programme :

1^e partie : Accueil / Présentation / Introduction :

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

- Objectifs de l'atelier Presidi
- Introduction sur Slow Food : aperçu de la philosophie, des projets Presidi et des lignes directrices
- Contrôle qualité : aperçu des processus appliqués aux produits Presidi
- Introduction à l'analyse sensorielle et à son entraînement
- Évaluation des produits Presidi :
 - Sbrinz d'Alpage AOP
 - Emmentaler tradition
 - Vacherin Fribourgeois AOP au lait cru
 - Mascarpin
 - Zincarlin dala Vall da MüccDétails : www.slowfood.ch/fr/slow-food/presidi
- Résumé/questions/discussion

Repas : Buffet & conversations informelles 13h00 à 14h00

2^e partie : Workshop « Slow Wine & Fromages Presidi »

Slow Wine : Présentation des lignes directrices, accompagnée d'une dégustation

Animation : Patrick Zbinden et Nora Breitschmid, vigneronne Slow Wine, du domaine Sitenrain à Meggen, <https://sitenrain.ch>

Slow Wine est un réseau de vignerons et vigneronnes qui défendent la biodiversité, l'authenticité et la tradition.

- Accord mets/vins : dégustation de vins Slow Wine et de fromages Presidi

3^e partie : Questions, réactions, conclusion

Vous pouvez nous faire parvenir votre inscription par mail jusqu'au 30.09.21 : maria.rath@slowfood.ch. Le nombre des places est limité !

Votre santé nous tient à cœur. La participation à cette manifestation nécessite la présentation d'un certificat Covid valable, accompagné d'une pièce d'identité (selon l'OFSP). La majeure partie de l'atelier pourra ainsi se dérouler sans masque. Les règles de l'établissement s'appliquent à l'extérieur de la salle.



Slow Food°CH

Invito workshop Presìdi
Tema: Presìdi svizzeri «Formaggi»

Data: sabato 16 ottobre 2021

Ora: 9:30 arrivo dei partecipanti / Inizio alle 10:00 – fine alle 15:30 max

Luogo: CULINARIUM ALPINUM, Mürgstrasse 18, 6370 Stans NW

Nota: il workshop si terrà in lingua tedesca

Il workshop è gratuito per i soci Slow Food. Per i non soci il costo è di 120 franchi.

Programma:

1^a parte: benvenuto/presentazione/introduzione

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

- Obiettivi del workshop
- Introduzione di Slow Food: filosofia, Presìdi e linee guida
- Garanzia della qualità: panoramica dei processi per i prodotti dei Presìdi
- Introduzione alla tecnologia dell'analisi sensoriale e allenamento sensoriale
- Valutazione dei prodotti dei Presìdi svizzeri:
 - Sbrinz d'alpeggio DOP
 - Emmentaler tradizionale
 - Vacherin Fribourgeois DOP a latte crudo
 - Mascarplin
 - Zincarlin dala Vall da Mücc

Per maggiori dettagli: www.slowfood.ch/it/slow-food/presidi

- Conclusione/domande/discussione

Pranzo: buffet + conversazione (dalle 13:00 alle 14:00)

2^a parte: Workshop «Slow Wine & Presìdi Cheese»

Slow Wine: Presentazione della filosofia e delle linee guida, con inclusa degustazione.

Moderatori: Patrick Zbinden e la viticoltrice di **Slow Wine Nora Breitschmid** dall'azienda vinicola biologica Sitenrain di Meggen <https://sitenrain.ch>

Slow Wine è un movimento per la tutela della biodiversità, dell'autenticità e della tradizione.

- Food Pairing / Degustazione di vini Slow Wine e di formaggi Presìdi Slow Food

3^a parte: conclusione: domande / feedback / saluti

Per iscriversi al workshop è necessario inviare un'e-mail a Maria Rath (maria.rath@slowfood.ch) entro il 30 settembre 2021. Numero limitato di partecipanti.

Per noi la vostra salute è importante; per questo l'accesso sarà consentito solo ai partecipanti e i relatori muniti di un Certificato Covid valido e di un documento di identità (come previsto dall'UFSP). In tal modo ci sarà possibile non indossare la mascherina per gran parte dell'evento. All'esterno della sala vigono le regole dell'esercizio.