



Slow Food® CH

Sensorik-Workshop am Slow Food Markt Zürich

Thema: Schweizer Presidi-Käse



Datum: Samstag, 01. März 2025

Sensorische Leitung & Leitung Podium: Patrick Zbinden (Food-Sensoriker, Food-Journalist, Dozent für Food Design)

Ablauf und Programm:

- **12:30 Uhr:** Meet & Greet (Kaffee, Wasser, Tee) Eintreffen der Teilnehmer*innen
- **13:00 Uhr:** Workshop-Start
Begrüssung und Einführung:
Ziele des Presidi-Workshops
Qualitätssicherung für Presidi-Produkte
Einführung in die Lebensmittel-Multisensorik
Sensorische Überprüfung und Bewertung von Schweizer Presidi Käse
Traditioneller Emmentaler AOP
Alp Sbrinz AOP
Vacherin Fribourgeois AOP au lait cru
Zincarlin dala Vall da Mücc
- **15:00-15:30:** Pause
- **15:30 Uhr:** Inputreferat und Podiumsdiskussion
Thema: «Schweizer Milch-/Käsewirtschaft: Gratwanderung zwischen Tradition und Innovation»
Mit **Patrick Zbinden** und Gast **Prof. Dr. Matthias Meier** (Dozent für nachhaltige Lebensmittelwirtschaft)
Ziel: Die traditionelle handwerkliche Presidi-Rohmilchkäseherstellung und moderne, innovative Verfahren beleuchten, um deren Chancen für die Zukunft zu erkennen.
- **16:30 Uhr:** Austausch/Fazit/Beurteilung
- **16:45 Uhr:** Beurteilung des Workshops
- **17.00 Uhr: Abschluss**

Ort: Halle550, Raum I, Birchstrasse 150, 8050 Zürich-Oerlikon, <https://halle550.ch>

Raum: Nummer I, 1. Stock (der Zugang zum Workshop ist beschildert)

Kosten: CHF 30.- Slow Food-Mitglieder / CHF 120.- Nicht-Mitglieder
(zzgl. Eintritt zum Slow Food Markt Zürich)

Wir freuen uns auf deine Anmeldung bis 20.2.2025: <https://eventfrog.ch/sfpresidi>

Hinweise:

- **Abmeldungen sind bis spätestens zwei Wochen** vor dem Anlass per E-Mail an info@slowfood.ch möglich. Bei späterer Abmeldung oder Nichterscheinen müssen die Teilnahmegebühren in Rechnung gestellt werden.
- Der Workshop findet im Rahmen vom Slow Food Markt Zürich statt und wird auf Hochdeutsch abgehalten. www.slowfoodmarkt-zuerich.ch



Slow Food® CH

Atelier Sensoriel au Marché Slow Food de Zurich

Thème : Fromages Presidi Suisses



Date : Samedi 1er mars 2025

Direction sensorielle et modération du podium : Patrick Zbinden (expert en analyse sensorielle des aliments, journaliste gastronomique, professeur de Food Design)

Programme :

- **12h30 :** Meet & Greet (café, eau, thé) - Arrivée des participants
- **13h00 :** Début de l'atelier
Accueil et introduction :
Objectifs de l'atelier Presidi
Assurance qualité pour les produits Presidi
Introduction à la multisensorialité alimentaire
Évaluation sensorielle des fromages Presidi suisses :
Emmentaler traditionnel
Sbrinz d'alpage AOP
Vacherin Fribourgeois AOP au lait cru
Zincarlin dala Vall da Mücc
- **15h00-15h30 :** Pause
- **15h30 :** Conférence et discussion
Thème : « Industrie laitière suisse : un équilibre entre tradition et innovation »
Avec **Patrick Zbinden** et l'invité **Prof. Dr. Matthias Meier** (professeur en économie alimentaire durable)
Objectif : Analyser la production artisanale traditionnelle des fromages Presidi au lait cru et les procédés modernes et innovants
- **16h30 :** Échange/conclusions/évaluation
- **16h45 :** Évaluation de l'atelier
- **17h00 :** Clôture

Lieu : Halle550, Salle I, Birchstrasse 150, 8050 Zurich-Oerlikon, <https://halle550.ch>

Salle : Numéro I, 1er étage (l'accès à l'atelier est signalé)

Coût : CHF 30.- membres Slow Food / CHF 120.- non-membres
(+ entrée au Marché Slow Food de Zurich)

Nous attendons avec plaisir votre inscription avant le 20.02.2025 :

Remarques :

- **Les annulations sont possibles jusqu'à deux semaines** avant l'événement par e-mail à info@slowfood.ch. En cas d'annulation tardive ou de non-présentation, les frais de participation seront facturés.
- L'atelier a lieu dans le cadre du Marché Slow Food de Zurich et sera tenu en allemand. www.slowfoodmarkt-zuerich.ch



Slow Food® CH

Workshop Sensoriale al Mercato Slow Food di Zurigo

Tema: **Formaggi Presidi Svizzeri**



Data: Sabato, 1 marzo 2025

Direzione sensoriale e moderazione del podio: Patrick Zbinden (sensorialista alimentare, giornalista gastronomico, docente di Food Design)

Programma:

- **12:30:** Meet & Greet (caffè, acqua, tè) - Arrivo dei partecipanti
- **13:00:** Inizio del workshop
Saluto e introduzione:
Obiettivi del workshop Presidi
Garanzia di qualità per i prodotti Presidi
Introduzione alla multisensorialità alimentare
Valutazione sensoriale dei formaggi Presidi svizzeri:
Emmentaler tradizionale AOP
Sbrinz d'alpeggio DO
Vacherin Fribourgeois DOP a latte crudo
Zincarlin dala Vall da Mücc
- **15:00-15:30:** Pausa
- **15:30:** Conferenza e discussione
Tema: «Industria lattiero-casearia svizzera: un equilibrio tra tradizione e innovazione» Con **Patrick Zbinden** e l'ospite **Prof. Dr. Matthias Meier** (docente di economia alimentare sostenibile)
Obiettivo: Analizzare la produzione tradizionale artigianale di formaggi Presidi a latte crudo e i moderni processi innovativi per comprenderne le opportunità future.
- **16:30:** Condivisione/conclusioni/valutazione
- **16:45:** Valutazione del workshop
- **17:00:** Chiusura

Luogo: Halle550, Sala 1, Birchstrasse 150, 8050 Zurigo-Oerlikon, <https://halle550.ch>

Sala: Numero 1, 1° piano (l'accesso al workshop è segnalato)

Costo: CHF 30.- membri Slow Food / CHF 120.- non membri

(+ ingresso al Mercato Slow Food di Zurigo)

Attendiamo con piacere la tua iscrizione entro il 20.2.2025: <https://eventfrog.ch/sfpresidi>

Note:

- **Le cancellazioni sono possibili fino** a due settimane prima dell'evento via e-mail a info@slowfood.ch. In caso di cancellazione tardiva o mancata partecipazione, la quota di iscrizione sarà addebitata.
- Il workshop si svolge nell'ambito del Mercato Slow Food di Zurigo e sarà tenuto in tedesco. www.slowfoodmarkt-zuerich.ch