



Protagonista: il pesto! Qualità vs durata

06.06.2023, 09:00 - 12:30

NOI Techpark, Meeting Room Margareth

Veloce da preparare, molto aromatico e versatile: il pesto è un classico della cucina apprezzato ovunque. Anche se la ricetta è facile da realizzare, la produzione di un prodotto di alta qualità e conservabile in modo sicuro presenta delle insidie. L'innovativa tecnologia Roboqbo consente di preservare le proprietà organolettiche dei singoli ingredienti durante la produzione e di ottenere allo stesso tempo un pesto dalla qualità garantita. La Culinary Craft Academy dello spazio BASIS Vinschgau Venosta ci farà vedere come funziona Roboqbo. Osserva il processo di produzione, assaggia il risultato alla degustazione che faremo insieme e scopri i possibili usi del Roboqbo: il 6 giugno 2023 nella cucina sperimentale Kitchen Lab del NOI Techpark di Bolzano.

PROGRAMMA

- 09:00 **Benvenuto**
Doris Gschnitzer, NOI
Ghali Egger, BASIS Vinschgau Venosta
- 09:10 **Caratteristiche tecnologiche e modalità di produzione: il pesto**
Dott. Giuseppe Capogreco, Pragma Food
- 10:30 **Pausa caffè**
- 11:00 **Produrre il pesto con Roboqbo**
Dott. Giuseppe Capogreco, Pragma Food
- 11:30 **Degustazione**
- 12:00 **Possibilità di utilizzo**
Doris Gschnitzer, NOI

L'evento si terrà in lingua tedesca e italiana senza traduzione simultanea.

ISCRIZIONE

Iscrizione [qui](#) entro il 01.06.2023

CONTATTO

Doris Gschnitzer
+39 0471-066696
food@noi.bz.it

IN COLLABORAZIONE CON



**Südtiroler
Bauernbund**