

VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

In Svizzera arriva il robot che prepara la fondue

Maria Carla Cebrelli · Tuesday, November 23rd, 2021

Si chiama **Bouébot**, dal termine dialettale friburghese, che indicava i ragazzi che **aiutavano i formaggiai nello sbrigare le mansioni più dure, negli chalet di montagna svizzeri**.

Si tratta di un robot realizzato dall'azienda tecnologica del Canton Vallese, [Workshop 4.0](#), studiato per preparare **uno dei piatti simbolo della tradizione gastronomica svizzera**, la “fondue moitié-moitié” ([qui la ricetta originale](#)).

Il robot, che sarà presentato in anteprima al salone dell'agricoltura di Parigi nella primavera del 2022 e poi a Friburgo al Suisse Fondue Festival, è **frutto di un lavoro di 21 mesi, in collaborazione con le realtà di riferimento del territorio**: Terroir Fribourg, Gruyère AOP e Vacherin Fribourgeois AOP.

Non è la prima volta che l'azienda vallesiana sceglie di specializzarsi su un caposaldo della cucina elvetica: la stessa impresa ha messo sul mercato il “Roboclette”, robot che scalda e “raschia” il formaggio Raclette da servire direttamente in tavola.

This entry was posted on Tuesday, November 23rd, 2021 at 11:36 am and is filed under [Canton Ticino](#), [Turismo](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.