



## A quanti possono essere interessati Loro Sedi

Castel San Pietro Terme, 20 dicembre 2014

Gentili Signore e Signori,  
AMI, Ambasciatori dei Mieli, organizza, in collaborazione con ARAP, Associazione Regionale Apicoltori Pugliesi, un corso di perfezionamento di I livello in analisi sensoriale del miele. All'organizzazione del corso contribuiscono anche l'Azienda Agricola Mastroserio, l'Associazione Apuliacountry, nonché l'Agriturismo Fasano presso il quale si svolgerà il corso. Il corso si terrà in data **24, 25 e 26 febbraio 2015**, con orario pieno (9 – 13, 14,30 – 17,30), presso l'**Agriturismo Fasano – Contrada Cristo Fasano 167, Cassano delle Murge (BA)**.

Il Corso è rivolto a persone che abbiano già seguito un corso di introduzione all'analisi sensoriale del miele riconosciuto dall'Albo. Per il corso sarà richiesto il riconoscimento da parte dell' Albo degli esperti in analisi sensoriale del miele. Questo permetterà agli allievi che abbiano seguito il corso per almeno il 75% della sua durata di accedere al corso di perfezionamento di II livello, organizzato direttamente dal CRA-API di Bologna, per la selezione degli assaggiatori da iscrivere all'Albo stesso. Per essere valido ai fini del percorso di addestramento dell'Albo, le persone che si iscrivono a questo corso di perfezionamento di I livello dovranno aver concluso il corso di introduzione non più tardi del 24 novembre 2014. Il corso non è idoneo a chi non abbia già una formazione di base sull'argomento e il suo programma è riportato in allegato.

Il corso avrà come docente Maria Lucia Piana. La realizzazione del corso è vincolata al raggiungimento di un numero minimo di iscritti e avrà un costo di 200 €, che potranno ridursi fino a 175 €, nel caso il numero di partecipanti raggiunga il massimo previsto. Tale importo dovrà essere versato nella seguente forma: 20 € da versare sul conto corrente di Ambasciatori dei Mieli contestualmente all'iscrizione, entro il 31 gennaio 2015. Nel caso il corso non potesse essere realizzato perché non si raggiunge il numero minimo di iscritti, tale caparra non verrà restituita ma verrà considerata come quota annuale di iscrizione ad Ambasciatori dei Mieli, per l'anno 2015. Alla conferma del corso (1 febbraio 2015) l'interessato dovrà versare, entro il 16 febbraio 2015, sempre sul conto bancario di Ambasciatori dei Mieli, la quota di 155 €. La restante parte, per un massimo di 25 €, sarà versata in contanti contestualmente all'inizio del corso. Ambasciatori dei mieli emetterà un documento con valore fiscale (nota di debito) sull'importo complessivamente versato. L'IBAN di Ambasciatori dei Mieli per il versamento delle quote sopra indicate è IT25N050343675000000000585.

Presso l'Agriturismo Fasano sarà anche possibile pranzare durante le giornate del corso a un prezzo molto contenuto. E' possibile anche il pernottamento, occorre in questo caso prenotare direttamente all'Agriturismo Fasano [info@agriturismofasano.it](mailto:info@agriturismofasano.it) - +39 080 764177.

Per partecipare è necessario iscriversi, entro il 31 gennaio 2015, inviando per e-mail la scheda di iscrizione qui allegata o telefonando a Maria Mastroserio ([mariamastroserio@gmail.com](mailto:mariamastroserio@gmail.com) 3805477461), alla quale ci si può rivolgere anche per eventuali ulteriori informazioni.

Augurandoci che questo evento possa suscitare il vostro interesse, si porgono cordiali saluti.

La Segreteria di AMI



C.da Cristo Fasano 162 - 70020 Cassano delle Murge (BARI)  
tel. fax +39 080 764177 - email [info@agriturismofasano.it](mailto:info@agriturismofasano.it)  
[www.agriturismofasano.it](http://www.agriturismofasano.it)



## PROGRAMMA

### 24 febbraio 2015

Mattino (9 – 13)

- Richiamo dei principi generali dell'analisi sensoriale
- Ripasso delle modalità di degustazione con analisi descrittiva
- Ripasso dei mieli uniflorali obbligatori (17 campioni) + altri insoliti o rari

Pomeriggio (14,30 – 17,30)

- Prova olfattiva
- Prove di differenziazione
- Ripasso dei principali difetti del miele

### 25 febbraio 2015

Mattino (9 – 13)

- Prova di riconoscimento di mieli uniflorali
- Prove su mieli uniflorali di diversa purezza; il concetto di unifloralità

Pomeriggio (14,30 – 17,30)

- Prove di differenziazione
- L'analisi sensoriale nella pratica: valutazione della qualità in laboratorio e in campo, concorsi, marchi
- Metodo del profilo
- Uso delle schede descrittive

### 25 febbraio 2015

Mattino (9 – 13)

- Prove di differenziazione
- Prova di riconoscimento di mieli uniflorali
- Prova in miscela
- Prova di ordinamento

Pomeriggio (14,30 – 17,30)

- Prova olfattiva
- Simulazione di concorso – schede a punti
- Simulazione di concorso – scheda con scala non strutturata
- Valutazione dell'andamento del corso e dei risultati ottenuti dai partecipanti