



A quanti possono essere interessati Loro Sedi

Castel San Pietro Terme, 16 ottobre 2016

Gentili Signore e Signori,
AMi, Ambasciatori dei Mieli, organizza, in collaborazione con ARAP, Associazione Regionale Apicoltori Pugliesi, un corso di introduzione all'analisi sensoriale del miele. All'organizzazione del corso contribuiscono anche la Società Agricola Mastroserio srl e l'Agriturismo Pantalone presso il quale si svolgerà il corso. Il corso si terrà in data **25, 26, 27 e 28 gennaio 2018**, con orario pieno (9 – 13, 14,30 – 18), presso l'**Agriturismo Pantalone – Contrada Cristo Fasano 159, Cassano delle Murge (BA)**.

Il Corso è rivolto a tutti coloro che vogliono approcciarsi all'analisi sensoriale del miele. 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 a un corso di perfezionamento di I livello e, successivamente, a un corso per la selezione degli assaggiatori da iscrivere all'Albo stesso.

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 250 €. Tale importo dovrà essere versato nella seguente forma: 20 € da versare sul conto corrente di Ambasciatori dei Mieli contestualmente all'iscrizione, entro il 15 gennaio 2018. Nel caso il corso non potesse essere realizzato perché non si raggiunge il numero minimo di iscritti, tale caparra verrà restituita. Alla conferma del corso (16 gennaio 2018) l'interessato dovrà versare, entro il 20 gennaio 2018, sempre sul conto bancario di Ambasciatori dei Mieli, la quota di 230 €. 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 IT25N0503436750000000000585.

Presso l'Agriturismo Pantalone 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 Pantalone agripantalone@alice.it - +39 080 775983.

Per partecipare è necessario iscriversi, entro il 15 gennaio, inviando per e-mail la scheda di iscrizione qui allegata o telefonando a Maria Mastroserio (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



CORSO INTRODUZIONE ALL'ANALISI SENSORIALE DEL MIELE - PROGRAMMA

I giorno

MATTINA

- Presentazione del corso, dei relatori e dei partecipanti
- L'analisi sensoriale: principi generali, elementi di fisiologia sensoriale, l'ambiente, i materiali, le variazioni individuali
- Prova dei 4 sapori e verifica dei limiti di percezione individuale

POMERIGGIO

- Prova olfattiva di riconoscimento di odori standard
- Prova olfattiva su mieli uniflorali
- Il miele: origine, composizione, proprietà fisiche, alimentari, biologiche

II giorno

MATTINA

- La tecnica di degustazione
- Degustazione di mieli uniflorali: descrizione e memorizzazione delle caratteristiche olfattive e gustative
- Prove di differenziazione

POMERIGGIO

- Prova olfattiva di riconoscimento di mieli uniflorali
- Degustazione di mieli cristallizzati con differenti strutture
- La cristallizzazione: cause, tecnologia, difetti

III giorno

MATTINA

- Secondo passaggio di memorizzazione dei mieli uniflorali
- Prove di differenziazione
- La fermentazione del miele, cos'è, come si riconosce e come si previene
- Esercitazione sull'uso del rifrattometro

POMERIGGIO

- Degustazione di mieli difettosi
- I difetti del miele: identificazione, cause, rimedi, tecnologie collegate
- La conservazione del miele
- Riscaldamento del miele: perché può essere necessario, come si applica, vantaggi ed inconvenienti

IV giorno

MATTINA

- Prova di riconoscimento di mieli uniflorali
- Prova di riconoscimento di mieli uniflorali in miscela
- Prove di differenziazione
- Le analisi del miele
- Disposizioni legislative
- La definizione di miele uniflorale
- Sistemi di valorizzazione del miele

POMERIGGIO

- Possibili utilizzazioni della tecnica di analisi sensoriale
- Uso del miele in cucina
- Prove di abbinamento
- Metodi di valutazione (schede)
- Prova di valutazione guidata
- Prove di valutazione su mieli portati dai partecipanti
- Chiusura del corso e consegna degli attestati

- lezioni teoriche
 - prove pratiche
- Orario indicativo: 9-13; 14,30-18,00