

**A quanti possono essere interessati
Loro Sedi**

Lecce, 3/05/2021

Gentili Signore e Signori,

ARAP, Associazione Regionale Apicoltori Pugliesi, organizza, in collaborazione con AMi, Ambasciatori dei Mieli un corso di introduzione all'analisi sensoriale del miele. All'organizzazione del corso contribuisce la gelateria AGRICOLA dove si svolgerà il corso. Il corso si terrà in date **17-18 luglio e 24-25 luglio 2021**, con orario pieno (9 – 13, 14,30 – 18), presso LA GELATERIA AGRICOLA – Piazza Italia, 28 (nei pressi di Porta San Biagio) Lecce.

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 docenti Maria Lucia Piana e Maria Antonietta Mastroserio. La realizzazione del corso è vincolata al raggiungimento di un numero minimo di iscritti e avrà un costo di 300 €, ribassato a 270 per i soci Arap e Ami. Tale importo dovrà essere versato nella seguente forma: 50 € da versare sul conto corrente di ARAP contestualmente all'iscrizione, entro il 30 giugno 2021. Nel caso il corso non potesse essere realizzato perché non si raggiungesse il numero minimo di iscritti, tale caparra verrà restituita. Alla conferma del corso (2 luglio 2021) l'interessato dovrà versare, entro il 7 luglio 2021, sempre sul conto bancario di ARAP, la quota di 250 € per i non soci e 220 per i soci Arap e Ami. L'IBAN di ARAP per il versamento delle quote sopra indicate è IT 64 S0760116 00000 1004 5161 65.

Si prega di inviare copia della contabile bancaria a segreteria@apicoltoripugliesi.it in formato PDF.

Nei pressi della location 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 nei b&b presenti sul territorio.

Per partecipare è necessario iscriversi, entro il 30 giugno, inviando per e-mail la scheda di iscrizione qui allegata e compilando il modulo google <https://forms.gle/BDoredUHGBKqxjBk7> o telefonando a Maria Mastroserio (segreteria@apicoltoripugliesi.it 3273565938), 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 ARAP

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

- lezioni teoriche

- prove pratiche

Orario indicativo: 9-13; 14,30-18,00

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

