



CORSO SULLA PRODUZIONE DI IDROMELE

Bologna, 9, 10 e 30 ottobre 2018

Ambasciatori dei Mieli organizza un CORSO SULLA PRODUZIONE DI IDROMELE. Il corso si svolge in collaborazione con CREA-AA, coordinatore del progetto di ricerca "Idromele" sostenuto dalla Fondazione Carisbo. L'evento si terrà a Bologna presso la sede del CREA-AA in via di Saliceto 80. Il corso avrà una durata complessiva di 20 ore. Docente principale sarà il dr. agronomo Aldo Buiani, che si avvarrà anche dell'apporto tecnico dei ricercatori CREA coinvolti nel summenzionato progetto.

Per il corso è prevista una quota di 180 € per i soci AMi e 200 € per i non soci, che comprende anche i pranzi delle tre giornate di corso. Per iscriversi è necessario compilare l'allegata scheda di partecipazione e inviarla all'indirizzo eventi@ambasciatorimieli.it. Il corso è a numero chiuso (massimo 50 persone). Le iscrizioni saranno accettate nell'ordine in cui giungeranno alla segreteria organizzativa.

L'iscrizione verrà ritenuta confermata al ricevimento della caparra di 20 € da versare sul conto corrente bancario di Ambasciatori dei Mieli, IBAN IT25N050343675000000000585. La caparra verrà restituita solo nel caso in cui il corso venisse annullato dagli organizzatori. Prima di versare la caparra assicurarsi che il modulo di iscrizione sia stato ricevuto e che ci sia ancora disponibilità. Il saldo sarà richiesto a pochi giorni dall'inizio del corso, sempre per bonifico o in contanti all'inizio del corso. Sarà emessa una nota di debito per l'intero importo versato a nome dell'interessato (o diversa intestazione da comunicare all'atto dell'iscrizione).

Pernottamenti: per gli eventuali pernottamenti abbiamo stilato una convenzione con l'Hotel Palace Bologna Centro - Via Monte Grappa, 9/2 – Bologna Tel. +39 051 237442 - Fax +39 051 220689 - info@hotelpalacebologna.com che prevede il prezzo di 50 € per camera singola, 59 € per doppia uso singola e 75 € per la camera doppia a notte. Per usufruire di tale convenzione, fino a esaurimento delle camere disponibili, è necessario prenotare direttamente presso l'hotel facendo riferimento alla convenzione "CREA" tassativamente entro la data del 30 agosto 2018.

Allegato programma e scheda di iscrizione.

PROGRAMMA

Parte teorica

1. Cenni di storia sulle bevande fermentate ed origine presunta dell'idromele;
2. Composizione chimica della bevanda: "ingredienti" base per la preparazione;
3. Attuali sistemi produttivi: tecniche e processi produttivi – coadiuvanti e prodotti utilizzati;
4. Macchinari ed impianti per la produzione;
5. Tipologie di idromele presenti sui mercati europei ed internazionali;
6. Caratteristiche organolettiche, nutrizionali e medicinali della bevanda;
7. Prodotti derivati: aceto, distillato ecc.;
8. Tecniche di degustazione prodotti finiti: costruzione ruota degli aromi dell'idromele;
9. Possibili utilizzi in cucina e abbinamento;
10. Legislazione e normativa di riferimento.

Parte pratica

Durante il corso verrà realmente realizzato l'idromele con prove ed esperienze pratiche in laboratorio. Nella prima parte: preparazione del mosto e avvio della fermentazione; nell'ultima giornata: travaso, chiarifica, filtrazione, maturazione ed imbottigliamento.

Orario corso

9 ottobre:

Ore 9 – 10 registrazione partecipanti; ore 10 – 12,30 sessione antimeridiana; ore 12,30 – pausa pranzo; ore 14 – 17,30 sessione pomeridiana

10 e 30 ottobre:

Ore 9 – 12,30 sessione antimeridiana; ore 12,30 – pausa pranzo; ore 14 – 17,30 sessione pomeridiana

COME ISCRIVERSI

Inviare la scheda di iscrizione entro il 28 settembre 2018 all'indirizzo a eventi@ambasciatorimieli.it.

Per quanto versato sarà emessa una nota di debito secondo i dati indicati di seguito.

Il corso è strettamente a numero chiuso, le iscrizioni verranno accettate in ordine cronologico di arrivo.

Nome: _____

Cognome: _____

Indirizzo: _____

Recapito mail: _____

Recapito telefonico: _____

C.F. o P. IVA: _____

Intestatario della nota di debito (compilare solo se diverso da quanto indicato sopra): _____

C.F. o P. IVA: _____

Quota di partecipazione socio AMi (180 €)

Quota di partecipazione non socio AMi (200 €)

Nota: le quote includono anche i pranzi delle tre giornate di corso; la quota per i non soci AMi include la quota associativa AMi per l'anno 2019

Particolari esigenze alimentari (vegetariani, intolleranze, allergie, ecc.): _____
