



IPSSAR
Alberghiero
A. Migliorini



Alle iscritte e agli iscritti

all'Albo Nazionale degli esperti
in Analisi Sensoriale del Miele

Loro Sedi

Finale Ligure, 21 marzo 2019

Oggetto: **Corso aggiornamento e Seminario 40esimo anniversario dell'Analisi Sensoriale del Miele in Italia**

Gentili Signore e Signori,

APILIGURIA, in occasione del 40esimo anniversario dalla nascita dell'Analisi Sensoriale del Miele in Italia, organizza a Finale Ligure un corso di aggiornamento rivolto agli iscritti all'Albo, proprio nella città dove tanti anni fa il professor Michael Gonnet tenne il primo corso nazionale riguardante la materia.

Il corso di aggiornamento si terrà sabato 6 aprile all'interno di una giornata che sarà tutta dedicata all'Analisi Sensoriale del Miele e alla sua evoluzione nazionale, presso il Monastero Benedettino di Finalpia e i Chiostrini di Santa Caterina di Finalborgo a Finale Ligure (SV).

La giornata, nata per riportare a Finale Ligure l'Analisi Sensoriale del Miele dopo tanti anni di inattività, sarà aperta agli iscritti all'Albo con la speranza di veder tornare a Finale Ligure i volti di coloro che 40 anni fa videro nascere questa disciplina; saranno inoltre previsti eventi aperti al pubblico e dalla libera partecipazione.

Il corso di aggiornamento è riconosciuto dall'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele come attività valida ai fini del mantenimento della qualifica di iscritto.

Si precisa che per la partecipazione al corso di aggiornamento e al pranzo conviviale è necessaria la prenotazione (il corso avrà un massimo di 40 partecipanti). Il contributo per la partecipazione all'aggiornamento è di € 30; il contributo per il pranzo è di € 20.

Inoltre APILIGURIA è al lavoro per organizzare delle attività che possano intrattenere gli accompagnatori degli iscritti all'Albo nel corso della mattinata (ulteriori dettagli a riguardo verranno comunicati ai diretti interessati sotto data).

In allegato il volantino con il programma della giornata evento del 06 aprile.



IPSSAR
Alberghiero
A. Migliorini



SABATO 06 APRILE 2019

PROGRAMMA

<i>Presso il Monastero Benedettino di Finalpia</i>		
09:00-09:30	Avvio lavori e saluti iniziali	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Alberto Tognoni (Presidente Apiliguria) ➤ Ugo Frasccherelli (Sindaco di Finale Ligure) ➤ Raffaele Cirone (Presidente FAI Federazione Apicoltori Italiani)
09:30-13:00	Corso d'aggiornamento riconosciuto dall'Albo	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Roberto Colombo (Albo CREA Apicoltura e Ambiente) ➤ Gianluigi Marcazzan (Albo CREA Apicoltura e Ambiente)
<i>Presso Istituto Alberghiero IPSSAR "Migliorini" di Finale Ligure</i>		
13:00-14:00	Pranzo conviviale e lotteria	
<i>Presso Chiostris di Santa Caterina di FinalBorgo</i>		
15:00-16:00	Presentazione cronistoria Analisi Sensoriale in Italia	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Alberto Tognoni (Presidente Apiliguria) ➤ Franco Formigoni (Responsabile Regione Liguria del settore Apicoltura) ➤ Raffaele Cirone (Presidente FAI Federazione Apicoltori Italiani)
16:00-17:00	L'importanza dell'Analisi Sensoriale del Miele nell'industria alimentare	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Marco Vangelisti (Apicoltura Marco Vangelisti)
17:00-18:00	Introduzione all'uso del miele in cucina	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Luigi Pezzano (Chef, Finale Ligure)
14:30-18:00	Buffet gratuito servito da Istituto IPSSAR "Migliorini"	

Le prenotazioni al corso d'aggiornamento dovranno essere inoltrate contattando il seguente numero di telefono: +39 370/36.98.157