



## **IDROMELE:**

### **TECNICHE AVANZATE DI PRODUZIONE E PRODOTTI SECONDARI (ACETO-DISTILLATO)**

**Bologna, 14 e 15 febbraio 2019**

Ambasciatori dei Mieli organizza il corso “Idromele: tecniche avanzate di produzione e prodotti secondari (Aceto-Distillato)”. 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 18 ore su due giornate. Docente principale sarà il dr. agronomo Aldo Buiani, che si avvarrà anche dell’apporto tecnico dei ricercatori CREA coinvolti nel summenzionato progetto. **IL CORSO E’ RISERVATO A QUANTI HANNO GIA’ SVOLTO UN CORSO DI BASE CON IL DR. BUIANI.**

Per il corso è prevista una quota di 160 € per i soci AMi e 180 € per i non soci, che comprende anche i pranzi delle due giornate di corso. Per iscriversi è necessario compilare l’allegata scheda di partecipazione e inviarla all’indirizzo [eventi@ambasciatorimieli.it](mailto:eventi@ambasciatorimieli.it). Il corso è a numero chiuso (massimo 40 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 IT93F0501801000000016703456. La caparra verrà restituita solo nel caso in cui il corso venisse annullato dagli organizzatori. 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](mailto:info@hotelpalacebologna.com) che prevede il prezzo di 49 € per camera singola, 55 € per doppia uso singola e 69 € per la camera doppia a notte (escluso tassa di soggiorno). Per usufruire di tale convenzione, fino a esaurimento delle camere disponibili, è necessario prenotare direttamente presso l’hotel facendo riferimento alla convenzione “Idromele” tassativamente entro la data del 25 gennaio 2019.

Allegato programma e scheda di iscrizione.

## PROGRAMMA

### Prima giornata 14 febbraio 2019

*I° parte (mattina 4 ore - 9:00/13:00)*

#### **Pratica e disciplina della degustazione**

- Meccanismi e messaggi dei sensi: La vista e l'esame visivo, l'olfatto e i profumi, il gusto e i sapori. La temperatura di degustazione.
- Tecniche di degustazione prodotti grezzi e finiti: difficoltà della degustazione ed errori commessi dai sensi; gli equilibri degli odori e dei sapori. Glossario della degustazione e concetto di qualità.
- Tecniche di produzione avanzate ed affinamento del prodotto (terra cotta vs legno); utilizzo di tannini in affinamento, la chiarifica e la messa in bottiglia.
- Utilizzo di spezie, erbe aromatiche e legno come aromatizzanti: differenze di utilizzo tra fermentazione ed affinamento.

*II° parte (pomeriggio 5 ore - 14:00-19:00)*

#### **Prodotti secondari: aceto e distillati**

- Il processo di acetificazione: basi chimiche e tecnologiche
- Produzione di aceto di miele e di aceto di idromele
- Legislazione produzione aceti
- Degustazione aceti e loro utilizzo
- Distillati: produzione tradizionali cenni storico/culturali; cenni di legislazione; distillato di miele - nettare di miele/idromele; degustazione.

### Seconda giornata 15 febbraio 2019

*I° parte (mattina 4 ore- 9:00/13:00)*

#### **Aromogrammi e mappe sensoriali [parte didattica]**

- Nuovi metodi: dalla ruota degli aromi alla mappa sensoriale. Come costruire uno strumento di analisi specifico a un preciso prodotto (es. Idromele/Aceto) e a una specifica cultura e come utilizzarlo per test e presentazioni.

#### **Tecniche avanzate di produzione**

- Arresti di fermentazione e fermentazioni stentate e conseguente riavvio della fermentazione.
- Spumanti: produzione metodo classico (bottiglia) o charmat (autoclave).
- Imbottigliamento (scelta bottiglie e tappi) e marketing innovativo (etichettatura e presentazione)

*II° parte (pomeriggio 5 ore - 14:00-19:00)*

#### **Aromogrammi e mappe sensoriali [parte pratica]**

- Seduta in gruppo di assaggio (panel) degli Idromele prodotti ad ottobre e messi in affinamento con differenti soluzioni: determinazione statistica e creazione di un aromogramma completo per ogni idromele prodotto e delle sue varianti in affinamento. Assaggio di Idromele prodotti a livello Italiano ed Internazionale (circa 5-6 campioni/varianti).

#### **Abbinamento**

- Possibili utilizzi in cucina e abbinamento con cibi: come proporre le differenti tipologie in tavola a tutto pasto.

## COME ISCRIVERSI

Inviare la scheda di iscrizione entro il 31 gennaio 2019 all'indirizzo a [eventi@ambasciatorimieli.it](mailto: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 (160 €)

Quota di partecipazione non socio AMi (180 €)

*Nota: le quote includono anche i pranzi delle due 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.): \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_