



Castel San Pietro Terme, 16 aprile 2010

Oggetto: *seminario di aggiornamento in analisi sensoriale del miele*

In occasione del **Salone Internazionale della mozzarella di bufala campana DOP e della alimentazione mediterranea**, organizzato dalla Regione Campania - STAPA-CEPICA di Salerno, che si terrà a nell'area archeologica di Paestum (SA) dal 28 aprile al 2 maggio prossimi, AMi curerà un Seminario di Aggiornamento in analisi sensoriale del miele.

Tale seminario si terrà **sabato 1 maggio 2010 presso il Ristorante Nettuno, dalle ore 10 alle 15,30**. Il seminario è rivolto agli iscritti all'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele e a persone formate sull'argomento, cioè, per esempio, che abbiano seguito almeno un corso di introduzione (corso di I livello). Il programma del seminario non è invece idoneo a chi non abbia già una formazione di base sull'argomento. Nel seminario si svolgeranno esercizi utili al richiamo delle caratteristiche organolettiche dei principali mieli uniflorali italiani, all'affinamento delle capacità sensoriali e all'allineamento delle modalità di valutazione del miele. Per questo seminario è stato richiesto il riconoscimento dall'Albo degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele perché l'attività sia riconosciuta come valida ai fini del mantenimento della condizione di iscritto.

La partecipazione al seminario è gratuita, ma, per la preparazione dei materiali didattici, è necessaria l'iscrizione entro il 28 aprile 2010, preferibilmente via e-mail all'indirizzo della segreteria di AMi di Castel San Pietro Terme (segreteriaabo@ambasciatorimieli.it) o per telefono (Lucia Piana 335 6250897).

Si allega il programma completo del Salone Internazionale, che vede numerosissime attività legate all'enogastronomia campana. Tra queste, anche una degustazione di formaggi abbinati ai mieli, che si terrà venerdì 30 aprile alle ore 18,30.

Ricordiamo anche che la manifestazione si svolge nel cuore di una delle più spettacolari aree archeologiche italiane, con i suoi imponenti templi dorici. Per questo la partecipazione al Seminario oltre a rappresentare un importante momento di aggiornamento sia per gli assaggiatori del centro sud Italia, dove raramente vengono organizzate manifestazioni di questo tipo, può essere interessante anche per chi provenga da regioni più lontane e voglia abbinare al momento formativo di sabato, una o due giornate di relax e turismo. Vogliamo quindi segnalare a quanti avessero bisogno di pernottamenti alberghieri, l'esistenza di una convenzione tra gli organizzatori del Salone Internazionale e il Consorzio Alberghi di Paestum (<http://www.paestumin.it/>) che prevede il pernottamento in hotel (categoria 3 stelle) in camera doppia per 3 notti, arrivo il 29 aprile partenza il 2 maggio in trattamento di mezza pensione con pasto serale (bevande escluse), a 100 € a persona (tasse ed iva incluse), supplemento singola 50 euro. Tale convenzione è ottenibile prenotando attraverso il Consorzio Paestum In tel. 0828 720114 oppure 720859, mail info@paestumin.it (orario dal lunedì al venerdì dalle ore 10 alle 13 e dalle ore 15 alle 18). E' possibile rivolgersi al Consorzio anche per prenotazioni più brevi.

Confidando in una numerosa partecipazione, si porgono cordiali saluti.

La segreteria tecnica

AMi - Ambasciatori dei Mieli

sede legale: *Via Matteotti 72 – 40024 Castel San Pietro Terme (BO) C.F. 90042880378*

sede operativa: *c/o Aspromiele P.zza Foro Boario 18 12100 Cuneo tel. 0171 447487*