



**ASSOCIAZIONE REGIONALE**

**APICOLTORI DEL VENETO**

Sede Legale: via Gardesane 144 VERONA

Sede amministrativa: via Mercato Nuovo 32

36100VICENZA Tel/fax0444357905

COMITATO PROVINCIALE DI ROVIGO



## Corso base di analisi sensoriale del miele

L'Associazione Regionale Apicoltori del Veneto, in collaborazione con AMI (Ambasciatori dei mieli), organizza un corso di introduzione all'analisi sensoriale del miele. Il corso si svolgerà in due fine settimana per le intere giornate del 12-13 e 19-20 Marzo 2016, con orario 9-13 e 14,30-18,00, per un totale di 30 ore.

Docente del corso sarà la Dott.ssa Lucia Piana, massima esperta nazionale nel campo dell'analisi sensoriale del miele.

Sede del corso è l'Agriturismo VALGRANDE Via Riviera 849 loc. Runzi Bagnolo di Po RO Tel. 0425/704086 - E-mail [info@agrivalgrande.it](mailto:info@agrivalgrande.it) tel Monica 3290975378 , [www.agrivalgrande.it](http://www.agrivalgrande.it). È possibile il pernottamento previo contatto.

Il corso è destinato preferibilmente ad apicoltori e tecnici del settore, ma anche ad altre figure professionali che vengano spesso a contatto con il miele (erboristi, alimentaristi, dietisti ...), e a tutti coloro, anche non aderenti all'Associazione, che sono desiderosi di aumentare le loro conoscenze su questo prodotto e di acquisire la pratica dell'analisi sensoriale come strumento di valutazione della qualità, al fine di migliorarla e impegnarsi nel campo della valorizzazione e promozione. Vengono fornite al corsista nozioni tese a migliorare le conoscenze sul miele (produzione, caratteristiche, tecnologia, legislazione e promozione) e ad introdurlo alla pratica dell'analisi sensoriale. La metà del corso è riservata a prove pratiche ed esercizi di degustazione. Il corsista sarà introdotto nel meraviglioso mondo del miele e condotto passo a passo a riconoscere profumi e sapori dei principali mieli uniflorali italiani.

Per il corso sarà richiesto il riconoscimento da parte dell'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele e sarà valido ai fini di potersi iscrivere, dopo 3 mesi, ad un corso di perfezionamento di primo livello.

Il corso è a numero chiuso, con un massimo di 25 partecipanti. Costo del corso 200 € compresi quattro pranzi, 150 senza pranzi, la quota è comprensiva del materiale didattico. Chi avesse particolari esigenze alimentari (intolleranze, allergie, motivi etici, etc.) è pregato di segnalarlo al momento dell'adesione.

Per info e iscrizioni [apipolesine@libero.it](mailto:apipolesine@libero.it)