



**Associazione Laziale Produttori Apistici,
e l'azienda apistica Giampaolo Macori sua associata,
organizzano**

Corso di introduzione all'analisi sensoriale del miele docente Marco Valentini

Il corso è riconosciuto dall'Albo degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele

Luogo: Il corso si svolgerà presso l'azienda apistica **Apicoltura Giampaolo Macori**, nostra associata, a **Pomezia (Rm)** in via delle Vittorie 19, frazione di Santa Procula

Durata: Il corso è costituito da 4 giornate con orario 9,00-13,00 e 14,00-17,30 e si terrà nei giorni **13-14-20-21 febbraio 2016**

Docente: Il corso è tenuto da Marco Valentini, docente riconosciuto dell'Albo Nazionale degli Esperti in analisi sensoriale del miele

Destinatari: apicoltori, appassionati di miele, consumatori, tecnici del settore e chiunque desideri imparare ad usare i propri sensi per valutare la qualità di un prodotto alimentare

Finalità: imparare a riconoscere i mieli attraverso l'analisi sensoriale e riconoscerne caratteristiche e difetti

Costo: Il corso ha un costo a partecipante di 180 euro, da corrispondere sul posto al docente

Per iscrizioni: inviare una mail a serena.rocchi@alpalazio.it, le iscrizioni saranno prese in considerazione in ordine di iscrizione e al raggiungimento del numero massimo saranno considerate chiuse

Il corso è numero chiuso e si realizzerà al raggiungimento di un minimo di iscritti e un massimo di 25

Materiale fornito:

- Cartellina con materiale utile per la valutazione dei mieli che verranno posti in a assaggio

Verrà rilasciato un Attestato di Partecipazione a chi è presente a 3 delle 4 giornate.

L'attestato è valido per proseguire il percorso di assaggiatore di miele che si articola in un corso di perfezionamento di I e II livello e che culmina con l'Iscrizione all'ALBO degli Esperti in Analisi sensoriale del miele con sede presso il CRA API di Bologna