

di Ambasciatori dei mieli



In questo periodo di distanziamento inevitabile ci siamo forzatamente abituati a modalità di comunicazione da remoto, scoprendone anche i vantaggi. In alcuni casi ci hanno anche concesso di partecipare ad eventi ai quali non avremmo mai potuto partecipare in presenza, per motivi economici o mancanza di tempo, come, ad esempio, è successo per la recente edizione di **Apididattica**. Per quello che riguarda i corsi sull'analisi sensoriale del miele, ai più è noto che in Italia tale tipo di formazione è normata dall'**Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele**. Tale **tipo di formazione** prevede un **primo corso** di almeno 28 ore con più di un centinaio di assaggi, un **secondo step** di almeno 21 ore con circa 150 assaggi e un **terzo**, destinato alla selezione degli esperti da iscrivere all'Albo, di durata analoga che viene tenuto direttamente dall'ente gestore dell'Albo, il CREA-AA. Tali corsi NON possono essere tenuti a distanza, in quanto il Comitato di Gestione dell'Albo non ha ritenuto opportuno consentirne lo svolgimento interamente in questa forma. Chi voglia iniziare tale percorso dovrà quindi aspettare di poter seguire questi corsi in presenza, quando sarà nuovamente possibile. Tuttavia ci possono essere corsi con contenuti analoghi, ma finalità diversa, che si possono svolgere nella modalità a distanza. È il caso dei due moduli che stiamo proponendo in questi giorni. Il **primo** nasce per chi NON è apicoltore e quindi racconta il miele dalla nascita (api, apicoltura e ambiente) alla morte (uso del prodotto), passando anche sui criteri che possono permettere al consumatore o all'utilizzatore professionale di scegliere il prodotto, in particolare la valutazione sensoriale. Il **secondo** invece, più incentrato sull'assaggio del miele, può essere destinato anche agli addetti al settore (apicoltori) per scoprire qual è la tecnica di degustazione del miele e il suo vocabolario, quali sono le differenze tra mieli e come raccontarli

10 17 24 31 MARZO 2021
h.20,30 online

Tutto quello che avreste voluto sapere sul MIELE*

VIAGGIO NEL MONDO DEI MIELI E DELLE API
DEDICATO A CURIOSI, A GOLOSI, A PERSONE IN CERCA DI NUOVI SAPORI.
MIELE: CONOSCIAMOLO, IMPARIAMO A USARLO, SFATIAMO I LUOGHI COMUNI

INFO PER ASSOCIARSI E ISCRIZIONI:
SEGRETERIACR@AMBASCIAIORIMIELI.IT

EVENTO DEDICATO ALLE SOCIE E AI SOCI AMI
QUOTA ASSOCIATIVA 2021 € 25,00
KIT DI ASSAGGIO 18 MIELI € 65,00
NUMERO CHIUSO, MAX 25 ISCRIZIONI

***e finalmente ve lo racconta Lucia Piana**

al pubblico; un bignami dei corsi di analisi sensoriale che non può certo sostituirli, ma che, al contrario, può far venir voglia di seguirli. Anche se questi corsi on-line sono decisamente meno impegnativi rispetto a quelli del percorso per diventare esperto in analisi sensoriale del miele, la qualità del corso non viene sacrificata, sia per la docenza, che per i supporti didattici utilizzati, che verranno inviati a casa degli iscritti. A tale proposito, ricordiamo che quando si parla di assaggio del miele, è l'iscrizione all'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele l'unico mezzo che garantisce che il/la docente abbia la competenza necessaria a parlare dell'argomento. Diffidate delle imitazioni!

www.ambasciatorimieli.it | www.albomiele.it

beesweet
by unigladingredienti

Il nuovo prodotto per l'alimentazione delle api

*La natura pensa a tutto...
...e quasi*

Uniglad Ingredienti s.r.l.
Via dell'Artigianato, 13 - 12060 Grinzane Cavour (CN) I
tel. 0173 239511 - info@unigladingredienti.com
unigladingredienti.com

UNIGLAD
Ingredienti