



Corso di introduzione all'analisi sensoriale del miele Osteria Grande - Castel San Pietro Terme (BO), 4-7 novembre 2021

Ambasciatori dei Mieli, in collaborazione con l'Associazione Apicoltori Emilia-Romagna "Le nostre Api" e l'Osservatorio Nazionale Miele e con il patrocinio e il sostegno del Comune di Castel San Pietro Terme, organizza un Corso di Introduzione all'analisi sensoriale del miele. Il corso si terrà a Osteria Grande (frazione di Castel San Pietro Terme – BO), presso la Sala Conferenze del Centro Civico (via Broccoli 41) nei giorni 4-7 novembre 2021, dalle 9 alle 18. Il corso avrà come docenti Emily Dallimore Mallaby e Maria Lucia Piana.

Per il corso sarà richiesto il riconoscimento all'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele perché venga riconosciuto come valido ai fini del percorso per l'iscrizione all'albo stesso. Tale percorso prevede tre livelli successivi, dei quali il corso programmato rappresenta il primo passo. Per essere valido a tal fine, è obbligatoria la frequenza ad almeno il 75% delle lezioni, con obbligo di frequenza nel secondo giorno.

Per il corso è prevista una quota di 300 €, che comprende anche i pranzi delle 4 giornate di corso e la quota associativa AMi per l'anno 2021. I soci dell'Associazione Apicoltori Felsinei in regola con le quote associative potranno beneficiare di uno sconto di 50 € su questa quota. Tale sconto è esteso anche ai familiari dell'iscritto all'Associazione, nella misura di una sola quota scontata per tessera associativa. Per i soci AMi già in regola con la quota associativa 2021 quanto versato varrà per l'anno 2022.

Per iscriversi al corso è necessario compilare il modulo google di questo link <https://forms.gle/8iMzGRTsStz3k2Uu6>. Il corso è a numero chiuso (massimo 25 persone) e verrà attivato solo al raggiungimento di 16 iscrizioni confermate. Le iscrizioni saranno accettate nell'ordine in cui giungeranno alla segreteria organizzativa.

L'iscrizione sarà confermata al ricevimento dell'intera quota del corso da versare sul conto corrente bancario di Ambasciatori dei Mieli, IBAN IT93F0501801000000016703456. La quota verrà restituita solo in caso il corso venisse annullato dagli organizzatori. Sarà emessa una nota di debito per l'intero importo versato a nome dell'interessato (o diversa intestazione da comunicare all'atto dell'iscrizione).

Per accedere al corso sarà necessario il Green Pass; le attività si svolgeranno nel rispetto delle disposizioni vigenti per il contenimento della pandemia da Covid-19.

Allegato programma

Con il patrocinio e il sostegno del Comune di Castel San Pietro Terme



PROGRAMMA
Corso di introduzione all'analisi sensoriale del miele

I giorno
MATTINA
<ul style="list-style-type: none">● Presentazione del corso, dei relatori e dei partecipanti● L'analisi sensoriale: principi generali, elementi di fisiologia sensoriale, l'ambiente, i materiali, le variazioni individuali○ Prova dei 4 sapori e verifica dei limiti di percezione individuale
POMERIGGIO
<ul style="list-style-type: none">○ Prova olfattiva di riconoscimento di odori standard○ Prova olfattiva su mieli uniflorali● Il miele: origine, composizione, proprietà fisiche, alimentari, biologiche
II giorno
MATTINA
<ul style="list-style-type: none">● La tecnica di degustazione○ Degustazione di mieli uniflorali: descrizione e memorizzazione delle caratteristiche olfattive e gustative○ Prove di differenziazione
POMERIGGIO
<ul style="list-style-type: none">○ Prova olfattiva di riconoscimento di mieli uniflorali○ Degustazione di mieli cristallizzati con differenti strutture● La cristallizzazione: cause, tecnologia, difetti

III giorno
MATTINA
<ul style="list-style-type: none">○ Secondo passaggio di memorizzazione di mieli uniflorali○ Prove di differenziazione● La fermentazione del miele, cos'è, come si riconosce e come si previene○ Esercitazione sull'uso del rifrattometro
POMERIGGIO
<ul style="list-style-type: none">○ Degustazione di mieli difettosi● I difetti del miele: identificazione, cause, rimedi, tecnologie collegate● La conservazione del miele● Riscaldamento del miele: perché può essere necessario, come si applica, vantaggi ed inconvenienti
IV giorno
MATTINA
<ul style="list-style-type: none">○ Prova di riconoscimento di mieli uniflorali○ Prova di riconoscimento di mieli uniflorali in miscela○ Prove di differenziazione● Le analisi del miele● Disposizioni legislative● La definizione di miele uniflorale● Sistemi di valorizzazione del miele
POMERIGGIO
<ul style="list-style-type: none">● Possibili utilizzazioni della tecnica di analisi sensoriale● Uso del miele in cucina○ Prove di abbinamento● Metodi di valutazione (schede)○ Prova di valutazione guidata○ Prove di valutazione su mieli portati dai partecipanti● Chiusura del corso e consegna degli attestati

- lezioni teoriche
 - prove pratiche
- Orario: 9-13; 14,30-18