

## Montezemolo, 2 luglio 2011

### “Incontro di aggiornamento per Esperti in analisi sensoriale del miele”

#### PROGRAMMA DEL CORSO

- Ore 9.15** *Ritrovo presso la Mieloteca di Montezemolo*
- Ore 9.30 Le qualità del miele per l'utilizzo in cucina:  
come dolcificante  
come antiossidante  
come conservante  
come acidificante  
come aromatizzante  
come sgrassante  
come portatore di sapidità  
come emulsionante  
come apportatore di fragranza negli impasti da forno
- Ore 12.00-13.30 Prove pratiche con utilizzo di pesce, carne, frutta, verdure, formaggi, dolci.
- Ore 14.30-17.30 Analisi dei principali mieli monoflorali italiani e studio del possibile utilizzo di ciascuno sulla nostra tavola in base alle diverse caratteristiche aromatiche.

Docente : dott. Carlo Olivero.

Per prenotazioni rivolgersi alla segreteria **Aspromiele** e **Ami** Cuneo  
[serena.demarchi@aspromiele.it](mailto:serena.demarchi@aspromiele.it) oppure [serena.demarchi@coldiretti.it](mailto:serena.demarchi@coldiretti.it)  
Tel 0171/447487 Fax 0171/447274 oppure 0171/447385  
E' prevista una quota di partecipazione di 30 € da corrispondere sul posto.

Coloro che avessero bisogno di pernottare sono pregati di prendere contatti al più presto con la Segreteria di Cuneo.