



L'azienda Monetta Michele in collaborazione con AssoFia - Associazione Fiori Api Campania, APIS Puglia, Accademia Bio, Ordine dei dottori agronomi e forestali, Collegio dei periti agrari Con.pro.Bio. Lucano, UPBIO e BiolMiel organizza un CORSO DI INTRODUZIONE ALL'ANALISI SENSORIALE DEL MIELE BIOLOGICO

LUOGO: Il Corso si tiene ad ACERENZA (Pz), uno dei più antichi borghi della Basilicata a 833 metri s.l.m. Le lezioni si svolgeranno presso l'azienda Monetta Michele, alla periferia del borgo, in una location ideale per concentrarsi ed utilizzare al meglio i propri sensi.

DURATA: Il percorso full immersion nelle modalità di stage intensivo di 4 intere giornate (mattina ore 9,00-13,00 e pomeriggio 14,00-18,00) suddiviso nei fine settimana: **8-9 e 15-16 Ottobre 2022** è destinato ad un numero ridotto di partecipanti max 25

OBIETTIVI: Al termine del percorso i partecipanti saranno in grado di dare valutazioni e formulare giudizi obiettivi sui mieli attraverso l'analisi sensoriale, competenze indispensabili per chi produce e vuole migliorare il proprio prodotto dal punto di vista organolettico e biologico. Verranno fornite ai corsisti le nozioni necessarie per ampliare le proprie competenze, in particolare sui mieli biologici (produzione, caratterizzazione, tecnologia, legislazione e promozione) e introdotti alla pratica dell'analisi sensoriale. Durante il corso saranno effettuate prove pratiche ed esercizi di degustazione. I destinatari del percorso sono operatori biologici, ma anche tecnici, apicoltori, figure professionali che spesso sono a contatto con il prodotto, ma più in generale chiunque sia desideroso di aumentare le proprie conoscenze ed acquisire la pratica dell'analisi sensoriale come strumento di valutazione della qualità e della valorizzazione e promozione del miele biologico. E' anche il primo passo formativo per chi intende diventare **assaggiatore di miele**.

DOCENTI: Il corso è tenuto da Marco Valentini, docente riconosciuto dall'Albo Nazionale degli Esperti in analisi sensoriale del miele, pioniere della apicoltura biologica in Italia ed esperto apicoltore con la collaborazione di Monetta Michele

COSTO: La partecipazione richiede un contributo di euro 150,00 complessive per le intere 4 giornate

PER ISCRIZIONI: Il corso si realizzerà al raggiungimento di almeno 20 iscritti e un massimo di 25; le iscrizioni saranno prese in considerazione in ordine cronologico e al raggiungimento del numero massimo saranno considerate chiuse. Il corso è da considerarsi valido per proseguire il percorso di assaggiatore di miele. Per avere l'attestato del corso valevole per proseguire il percorso formativo di assaggiatore di miele è necessario essere presenti ad almeno 3 delle 4 giornate formative.

Sono previsti crediti formativi per i dottori agronomi

Ulteriori informazioni o prenotazioni possono essere effettuate per mail: eventi@conprobio.it o telefonicamente: 3421221826, pernottamenti 3336551785



Ministero della Giustizia



Collegio dei Periti Agrari e dei Periti Agrari Laureati della Provincia di Potenza



PROGRAMMA 08/10/2022 - 1° GIORNO

Mattina 09,00 - 13,00

- Presentazione del corso, dei relatori e dei partecipanti (a cura di Monetta Michele)
- 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
- Prova discriminativa: il sapore dolce

Pomeriggio 14,00 - 18,00

- Prova olfattiva di riconoscimento di odori standard
- Prova olfattiva su mieli uniflorali
- Il miele: origine, composizione, proprietà fisiche, alimentari, biologiche

Discussione.

PROGRAMMA 09/10/2022 - 2° GIORNO

Mattina 09,00 - 13,00 - La tecnica di degustazione

- Degustazione di mieli uniflorali descrizione e memorizzazione delle caratteristiche olfattive e gustative
- Prove di differenziazione: prove in "trio"
- Analisi dei risultati e discussione

Pomeriggio 14,00 - 18,00

- Prova di riconoscimento olfattivo di mieli uniflorali
- Degustazione di mieli cristallizzati con differenti strutture
- La cristallizzazione: cause, tecnologia, difetti

Discussione

PROGRAMMA 15/10/2022 - 3° GIORNO

Mattina 09,00 - 13,00

- Secondo passaggio mieli uniflorali
- Prova di differenziazione: prove in "trio"
- Analisi dei risultati e discussione
- Disposizioni legislative

Pomeriggio 14,00 - 18,00

- Prova di riconoscimento di mieli uniflorali
- Le analisi del miele
- La caratterizzazione dei mieli uniflorali e di origine locale

Discussione

PROGRAMMA 16/10/2022 - 4° GIORNO

Mattina 09,00 - 13,00

- Prove di differenziazione: prove in trio
- Prova di riconoscimento di mieli uniflorali in miscela
- Degustazione di mieli difettosi
- I difetti del miele: identificazione, cause, rimedi, tecnologia collegata



Ministero della Giustizia



Collegio dei Periti Agrari e dei Periti Agrari Laureati della Provincia di Potenza



Discussione

Pomeriggio 14,00 - 18,00

- Possibili utilizzi della tecnica di analisi sensoriale
- Metodi di valutazione (schede)
- Prova di valutazione guidata
- Prova di valutazione su mieli portati dai partecipanti
- Verifica dei risultati, commenti, discussione generale
- Caratteristiche nutrizionali del miele
- Possibili utilizzi del miele in cucina
- Prove di abbinamento del miele con diversi tipi di formaggio

Chiusura del corso e consegna degli attestati