

## **A quanti possono essere interessati Loro Sedi**

Lecce, 10/01/2022

Gentili Signore e Signori,

**IL CORSO DI INTRODUZIONE ALL'ANALISI SENSORIALE DEL MIELE DI FOGGIA E' RINVIATO  
AL 18-19 GIUNGO E 25-26 GIUNGO 2022.**

Di seguito l'informativa dalla quale potete leggere la location e il programma oltre agli orari.

ARAP, Associazione Regionale Apicoltori Pugliesi, organizza, in collaborazione con AMi, Ambasciatori dei Mieli un corso di introduzione all'analisi sensoriale del miele. All'organizzazione del corso contribuisce la Fondazione Siniscalco Ceci Emmaus. Il corso si terrà in date **29/30 gennaio e 5-6 febbraio 2022**, con orario pieno (9 – 13, 14,30 – 18), presso Masseria De Vargas km 2.100 -71121, Foggia.

Il Corso è rivolto a tutti coloro che vogliono approcciarsi all'analisi sensoriale del miele. Per il corso sarà richiesto il riconoscimento da parte dell'Albo degli esperti in analisi sensoriale del miele. Questo permetterà agli allievi che abbiano seguito il corso per almeno il 75% della sua durata di accedere a un corso di perfezionamento di I livello e, successivamente, a un corso per la selezione degli assaggiatori da iscrivere all'Albo stesso.

Il corso avrà come docenti Maria Lucia Piana e Maria Antonietta Mastroserio. La realizzazione del corso è vincolata al raggiungimento di un numero minimo di iscritti e avrà un costo di 300 €, ribassato a 280 euro per i parenti dei soci Arap, a 270 euro per i soci Arap e Ami. Tale importo dovrà essere versato nella seguente forma: 50 € da versare sul conto corrente di ARAP contestualmente all'iscrizione, entro il 30 dicembre 2021. Nel caso il corso non potesse essere realizzato perché non si raggiungesse il numero minimo di iscritti, tale caparra verrà restituita. Alla conferma del corso (3 gennaio 2022) l'interessato dovrà versare, entro il 7 gennaio 2022, sempre sul conto bancario di ARAP, la quota di 250 € per i non soci, 230 per i parenti dei soci Arap e 220 per i soci Arap e Ami. L'IBAN di ARAP per il versamento delle quote sopra indicate è IT 64 S0760116 00000 1004 5161 65.

Si prega di inviare copia della contabile bancaria a [segreteria@apicoltoripugliesi.it](mailto:segreteria@apicoltoripugliesi.it) in formato PDF.

Nei pressi della location sarà anche possibile pranzare durante le giornate del corso a un prezzo molto contenuto. E' possibile anche il pernottamento, occorre in questo caso prenotare direttamente nei b&b presenti sul territorio.

Per partecipare è necessario iscriversi, entro il 30 dicembre, inviando per e-mail la scheda di iscrizione compilando il modulo google <https://forms.gle/BDoredUHGBKqxjBk7> o telefonando a alla

segreteria (segreteria@apicoltoripugliesi.it 3273565938), alla quale ci si può rivolgere anche per eventuali ulteriori informazioni.

Augurandoci che questo evento possa suscitare il vostro interesse, si porgono cordiali saluti.

La Segreteria di ARAP

## CORSO INTRODUZIONE ALL'ANALISI SENSORIALE DEL MIELE - PROGRAMMA

### I giorno

#### MATTINA

- 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

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

### Il giorno

#### MATTINA

- La tecnica di degustazione
- Degustazione di mieli uniflorali: descrizione e memorizzazione delle caratteristiche olfattive e gustative
- Prove di differenziazione

#### POMERIGGIO

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

- lezioni teoriche

- prove pratiche

Orario indicativo: 9-13; 14,30-18,00

### III giorno

#### MATTINA

- Secondo passaggio di memorizzazione dei mieli uniflorali
- Prove di differenziazione
- La fermentazione del miele, cos'è, come si riconosce e come si previene
- Esercitazione sull'uso del rifrattometro

#### POMERIGGIO

- 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

- 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

- 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

