



Alle/ai Sig.re/i Iscritte/i
All'Albo Nazionale degli Esperti
in Analisi Sensoriale del Miele
Loro Sedi

Castel San Pietro Terme, 17 gennaio 2022

Oggetto: Seminario di aggiornamento on-line

Gentili Signore e Signori,

Ambasciatori dei Mieli organizza un Seminario di Aggiornamento riservato alle/agli iscritte/i all'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele. Anche quest'anno, purtroppo, non sarà possibile trovarci in presenza a Trento, ospiti della locale Camera di Commercio. Non vogliamo tuttavia rinunciare a questo ormai tradizionale momento di incontro e lo abbiamo quindi organizzato, come lo scorso anno, con modalità a distanza, mantenendo la data ormai divenuta tradizionale della metà di febbraio (sabato 12 febbraio 2022).

Come potete vedere dall'intestazione, abbiamo coinvolto nell'organizzazione di questo evento altri partner prestigiosi, il CREA-AA, ente gestore dell'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele, e il Centro Agricoltura Alimenti Ambiente (Università di Trento/Fondazione Mach), che arricchiranno di contenuti tecnico-scientifici questa edizione dell'evento con interventi del dr. Gian Luigi Marcazzan e del dr. Danny Clicerì.

Il seminario si articolerà in tre parti. Nella prima parte il dr. Danny Clicerì ci relazionerà sul progetto BiodiMillefiori, al quale molti degli assaggiatori iscritti all'Albo hanno partecipato come valutatori. Questa prima parte si svolgerà in forma di conferenza senza assaggi.

Nella seconda parte il dr. Gian Luigi Marcazzan ci presenterà lo stato dell'arte nella caratterizzazione dei mieli uniflorali. Si tratta quindi della prosecuzione ideale del seminario dello scorso anno e verrà presentata anche una parte dei risultati ottenuti nel seminario del 2021. In questa parte verranno assaggiati alcuni campioni di mieli uniflorali esemplificativi delle tipologie illustrate.

Nella terza parte verranno proposte prove di ordinamento (ranking test) preparate con alcuni dei mieli uniflorali oggetto della presentazione precedente, allestite dalla dr.ssa Lucia Piana

Il seminario si terrà attraverso la piattaforma GoToMeeting e sarà possibile accedere liberamente senza alcun costo PREVIA ISCRIZIONE attraverso il modulo google accessibile dal link sotto riportato. Per ricevere i campioni di miele allestiti per le prove pratiche della seconda e terza parte del seminario sarà invece necessario richiederlo espressamente in fase di iscrizione e versare una quota. È stato richiesto il riconoscimento da parte dell'Ufficio Centrale dell'Albo affinché la partecipazione al Seminario stesso possa essere riconosciuta come attività valida ai fini del mantenimento della qualifica di iscritto. A tal fine gli iscritti interessati dovranno partecipare alle parti 2 e 3 del seminario, assaggiando i campioni ricevuti ed eseguendo le prove di ordinamento proposte.

Per poter inviare in tempo utile i campioni agli interessati è indispensabile l'iscrizione entro le ore 24 del 30 gennaio 2022. L'iscrizione dovrà essere fatta attraverso la compilazione del modulo Google di questo link <https://forms.gle/MZe8PXtL2d693DZB7>, indicando se ci si iscrive al solo seminario o se si vogliono anche ricevere i campioni di miele. L'invio dei campioni è condizionato a una quota di rimborso e sarà effettuato solo al ricevimento del bonifico del dovuto. Le credenziali per l'accesso alla formazione saranno comunicate a tutti gli iscritti alla vigilia dell'evento.

Il contributo richiesto per ricevere i campioni, da versare per bonifico entro il 30 gennaio 2022, è di € 35,00 per i soci AMI in regola con la quota associativa 2022 (è possibile iscriversi o regolarizzare la quota associativa contestualmente all'iscrizione al seminario entro il 30 gennaio). L'iscrizione ad Ami può essere fatta compilando i moduli accessibili alla pagina <https://www.ambasciatorimieli.it/come-associarsi.html>. La quota associativa annuale di AMI è di 25 €.

AMI è un'associazione senza fini di lucro e, pertanto, non può svolgere servizi per i non associati. Le persone che non vogliono o possano iscriversi all'associazione potranno partecipare comunque all'evento pagando il servizio direttamente a Piana Ricerca e Consulenza srl, al prezzo di 70 € (IVA compresa). In questo caso, chiamare lo 051 6951574 per l'iscrizione e avere istruzione sulle modalità di pagamento.

Per chiarimenti si può scrivere all'indirizzo mail segreteria@ambasciatorimieli.it o chiamare il 3356250897 (Lucia Piana).

Con l'occasione si porgono cordiali saluti.

La Segreteria Organizzativa

PROGRAMMA

SEMINARIO DI AGGIORNAMENTO SULL'ANALISI SENSORIALE DEL MIELE

riservato agli iscritti all'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele

XVII edizione

Sabato 12 febbraio 2022 on-line

Piattaforma GoToMeeting

Docenti: Danny Clicerì, Gian Luigi Marcazzan e Lucia Piana

- Ore 9,00: Apertura della sala virtuale
- Ore 9,30: Apertura dei lavori, saluti degli organizzatori
- Ore 9,40: Danny Clicerì – Caratterizzazione sensoriale dei mieli millefiori trentini: evidenze dal progetto BiodiMillefiori.
BiodiMillefiori è un progetto promosso dal Centro Agricoltura Alimenti Ambiente, ente congiunto tra l'Università di Trento e la Fondazione Edmund Mach. Il suo obiettivo è stato quello di promuovere da un punto di vista sensoriale i mieli millefiori del Trentino, a supporto degli apicoltori locali e della biodiversità. Nello specifico, questo incontro si focalizzerà sul lavoro di caratterizzazione sensoriale condotto da un panel di esperti iscritti all'Albo.
- Ore 11,00: Gian Luigi Marcazzan e Lucia Piana – Stato dell'arte nella caratterizzazione dei mieli uniflorali e, in particolare, delle loro caratteristiche sensoriali.
Verrà illustrato lo stato di avanzamento dei lavori del CREA-AA sulla caratterizzazione dei mieli uniflorali e, in particolare, i risultati ottenuti nelle prove descrittive effettuate nella scorsa edizione di questo evento. Per ogni tipologia di miele descritta verrà assaggiato un campione di riferimento.
- Ore 12,30: Lucia Piana – Illustrazione delle modalità di esecuzione delle prove di ordinamento (ranking test).
- Ore 13,00: Pausa pranzo
Nel pomeriggio è previsto che le persone assaggino i mieli in autonomia, inserendo i risultati delle prove di ordinamento su moduli Google appositamente predisposti. Per questo, consigliamo agli utenti di scollegarsi alla fine della mattinata. I docenti resteranno tuttavia collegati per tutto il pomeriggio per rispondere a eventuali dubbi che potessero sorgere.
- Ore 16,30: Presentazione dei risultati complessivi delle prove di ordinamento.
- Ore 17,00: Chiusura dei lavori.