

Corso di Analisi Sensoriale del Miele: Un'Esperienza Unica per Scoprire il Mondo dei Mieli

Genova - I mieli sono ricchi di sfumature e caratteristiche uniche che ne determinano la qualità e l'origine. In Italia si producono circa 40 mieli uniflorali e innumerevoli millefiori, fotografia sensoriale di un territorio ricco di biodiversità e paesaggi botanici unici.

Per chi desidera approfondire la conoscenza di questo prezioso alimento, A.L.P.A. Miele, in collaborazione con AMi Ambasciatori dei Mieli e the Honey lab, organizza un **Corso di Analisi Sensoriale del Miele**, rivolto ad apicoltori, consumatori appassionati e professionisti del settore agroalimentare.

Il corso si terrà gli ultimi due fine settimana di Marzo (22-23 e 29-30 dalle 9.00 alle 18.00) presso Ecipa-CNA in via XX Settembre e sarà condotto da esperte del settore, Docenti dell'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele.

Durante l'evento, i partecipanti impareranno a riconoscere le diverse caratteristiche organolettiche del miele attraverso l'uso dei cinque sensi, con un focus particolare su aroma, gusto e consistenza.

Tra gli argomenti trattati:

- Le basi dell'analisi sensoriale e i parametri di qualità del miele;
- Differenze tra mieli uniflorali e millefiori;
- Tecniche di degustazione e riconoscimento delle principali varietà;
- Identificazione di eventuali difetti e alterazioni del prodotto.

Il corso prevede un'importante parte pratica con sessioni di degustazione guidata, permettendo ai partecipanti di sviluppare le proprie capacità di valutazione e affinare la sensibilità sensoriale. È prevista anche una parte dedicata all'uso del Miele in Cucina, condotta dal bartender professionista titolare del the Honey bar.

Informazioni e Iscrizioni: Per partecipare è necessaria la pre-iscrizione, il Corso è a numero chiuso e sarà confermato al raggiungimento del numero minimo di iscritti.

Grazie al contributo di Regione Liguria tramite il Regolamento Europeo 2115/2021 (interventi a favore del settore dell'apicoltura) il Corso è offerto a un prezzo irrisorio (150€) rispetto al numero di ore (30) e al materiale impiegato.

Per ulteriori dettagli e per riservare il proprio posto, è possibile contattare Laura 347 697 5960 o scrivere a miele@alpamiele.it

Perché perdere questa opportunità di esplorare il mondo dei mieli in modo approfondito e professionale!

A.L.P.A. Miele, Associazione Ligure Produttori Apistici

www.alpamiele.it