

Impariamo a conoscere il miele

Corso di avviamento alla conoscenza e all'assaggio del miele

Durata del corso: 8h suddivise in 4 giorni.

Modalità: Hotel Villa Carlotta, Via Michele di Lando, 3, 50125 Firenze.

Responsabile del corso: Dott.ssa Elisa Corneli, info@associazioneairo.com

Costo del corso: 250 €. La quota deve essere saldata entro il giorno **24 ottobre 2023** e non si effettuano rimborsi oltre dieci giorni precedenti l'inizio del corso. Il corso si attiva con un numero minimo di corsisti pari a 15 (massimo 25).

Il corso è organizzato da **EVOLution Academy by AIRO** in collaborazione con **ARPAT (Associazione Regionale Produttori Apistici Toscani)**. È strutturato in 4 lezioni, ogni lezione è suddivisa in un'ora di teoria e un'ora di pratica con degustazione guidata di mieli. I docenti sono: Emily Mallaby, (docente dell'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele) e Luca Baldini (apicoltore e assaggiatore dell'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele).

I Lezione: martedì 14 novembre 2023. Orario: 18:30-20:30. **Docente:** Emily Mallaby

- L'analisi Sensoriale applicata al miele. Origine, composizione, proprietà del miele; mieli millefiori e concetto di unifloralità.
- Mieli italiani: scopriamo la varietà dei mieli attraverso la degustazione di diverse varietà di mieli uniflorali, selezionati per qualità. Impariamo a descriverli.

II Lezione: martedì 21 novembre 2023. Orario 18:30-20:30. **Docente:** Luca Baldini

- Introduzione all'alveare e l'arnia. La biologia dell'ape, il superorganismo, l'impollinazione, il lavoro dell'apicoltore.
- Mieli Toscani: degustazione di mieli prodotti in Toscana e principali varietà in base alla stagionalità del prodotto. Esempi di mieli millefiori. Ripasso di mieli uniflorali.

III Lezione: martedì 28 novembre 2023. Orario 18:30-20:30. **Docente:** Luca Baldini

- I prodotti dell'alveare: miele, polline, propoli, cera, pappa reale. I difetti del miele: causa e descrizione.
- Degustazione di mieli difettosi: fermentato, metallico, fumo. Ripasso di mieli uniflorali.

IV Lezione: martedì 5 dicembre 2023. Orario 18:30-20:30. **Docente:** Emily Mallaby

- Tecnologia nel miele e cristallizzazione: processi, cause, difetti; Consumatori consapevoli: come leggere l'etichetta, scegliere e utilizzare i mieli, come conservarne la qualità.
- Prove di riconoscimento sui mieli assaggiati nel corso. Prove olfattive, prove di identificazione, discriminative (ranking, prove triangolari).