

**L'associazione APISOLE in collaborazione con la Fondazione Edmund Mach
organizza il corso:**

APICOLTURA E MIELE

10-17-24 aprile 2015
Croviana

Questo corso, articolato in 3 lezioni serali, vuole essere un supporto agli apicoltori per approfondire le conoscenze sul miele. L'obiettivo è fornire al corsista le nozioni necessarie per migliorarne le conoscenze sulla produzione del miele, sulle sue caratteristiche e sui diversi utilizzi che il miele può avere.

Un altro aspetto preso in considerazione è l'analisi sensoriale del miele: pur non trattandosi di un corso specifico su questo argomento, saranno illustrati gli aspetti principali, fornendo alcuni strumenti utili per la valorizzazione e la caratterizzazione dei mieli. Le lezioni saranno condotte attraverso la proiezione di presentazioni ricche di immagini e di schemi esemplificativi (il materiale sarà poi fornito ai corsisti in formato elettronico).

Questo corso è quindi dedicato a chi intenda per la prima volta avere una visione ampia del mondo del miele, dell'analisi sensoriale e melissopalinochimica e sarà dato ampio risalto agli aspetti qualitativi del miele proponendo anche degli assaggi di miele diversi.

Ogni lezione avrà sempre una vasta ricaduta tecnica e operativa, offrendo soluzioni di vario tipo, modulate su apicolture di livello familiare, semiprofessionistico e professionistico.

Sede del corso

Sala Busetti - Via al Casal, Croviana

Docenti

Corso realizzato in collaborazione con la Fondazione Edmund Mach (Dr. Paolo Fontana e Dr.ssa Valeria Malagnini)

Quota di partecipazione

Iscritti all'associazione APISOLE: 10,00 €

Non iscritti all'associazione APISOLE: 25,00 €

N.B. Il corso verrà attivato con un numero minimo di 20 partecipanti

Preiscrizione

Gli interessati sono pregati di inviare una e-mail a:

franz.moratti@libero.it (tel . 3282117358)

entro il 05 aprile 2015 specificando nome, cognome e numero di telefono.

La quota di iscrizione deve essere versata la prima lezione del corso

PROGRAMMA

Data e ora	Argomento della lezione
10 aprile 2015 19.30-21.30	Produrre un miele di qualità (tecniche di produzione, smielatura, conservazione, difetti del miele, cause e rimedi) Assaggio di alcuni mieli
17 aprile 2015 19.30-21.30	Caratterizzazione dei mieli (analisi sensoriale, melissopalnologica, principali caratteristiche dei mieli uniflorali italiani) Assaggio di alcuni mieli
24 aprile 2015 19.30-21.30	Utilizzi del miele: proprietà del miele, idromele, aceto di miele, miele in cucina, il miele nella cosmesi Assaggio di alcuni mieli e prodotti derivati

PRECEDERÀ IL CORSO

Data e ora	Argomento della lezione	Docente
24 marzo 2015 19,30-22,00	Le normative sulla produzione e vendita del miele Le normative attinenti la costituzione, la gestione, il nomadismo e il censimento di un apiario"	Dr. Alberto Mengon