



ALLA SCOPERTA DEL MIELE

CORSO SUL MIELE PER CONSUMATORI

FINALITÀ:

Far conoscere il miele e le sue specificità; fornire criteri di scelta obiettivi; suggerire gli usi che meglio possono valorizzarlo.

MODALITÀ:

Si tratta un corso che si articola in 3 incontri di durata variabile da una e tre ore a seconda del livello di approfondimento richiesto. Il corso può essere svolto anche in un unico incontro di tipo seminariale. Una parte del corso prevede degustazioni ed è quindi preferibile che il numero di partecipanti sia noto e limitato (massimo 30 persone). Ad ogni partecipante vengono offerti assaggi e materiale informativo.

DESTINATARI:

Consumatori, senza particolare formazione specifica, ma desiderosi di aumentare le proprie conoscenze sul miele. Nel caso di partecipazione di persone con particolari interessi di tipo professionale all'argomento (commercianti, ristoratori, apicoltori, erboristi ecc.) è prevista la possibilità di approfondimento.

PROGRAMMA:

La prima lezione ha le modalità di una conferenza illustrata con una presentazione in Power Point e tratta dei seguenti argomenti: le api, l'origine del miele e la relazione con l'ambiente di produzione, il ruolo dell'apicoltore, cos'è un miele uniflorale, la diversità del prodotto, i possibili difetti, la conservazione del prodotto, caratteristiche nutrizionali. Vengono presentati alcuni prodotti per esemplificare le informazioni teoriche oggetto della lezione.

La seconda lezione riguarda l'analisi sensoriale del miele: ad ogni partecipante viene fornito un vassoio contenente i prodotti da assaggiare contenuti in bicchierini numerati. Per ogni prodotto viene fatta una descrizione delle caratteristiche visive (aspetto, colore), olfattive, visive e tattili e vengono fornite informazioni riguardo al prodotto stesso (area di produzione, pregio commerciale, particolarità compositive, usi preferenziali). I partecipanti sono invitati a fare una propria descrizione dei prodotti assaggiati, eventualmente usando una scheda appositamente predisposta e a comunicare le loro impressioni agli altri nell'ambito della discussione.

La terza lezione riguarda l'uso del prodotto: differenze tra prodotti, possibili impieghi nell'alimentazione quotidiana, il miele come ingrediente, impieghi tradizionali e moderni, in cucina e pasticceria. Assaggio di alcune preparazioni (per esempio limonata al miele, ricotta e miele, abbinamenti tra mieli e formaggi, crema di nocciole e miele ecc.).

Il materiale necessario per la degustazione viene fornito dal docente ed incluso nel preventivo

Piana Ricerca e Consulenza srl unipersonale

Via Umbria, 41 Frazione Osteria Grande • 40024 Castel S. Pietro Terme BO Italia

T +39 051 6951574 • pianaricerca@pianaricerca.it • pianaricerca.it

P.IVA C.F. 02947351207 • REA BO-479630 • Capitale Sociale e 40.000 i.v.