



**MIELE E ...**  
**CONFERENZA CON DEGUSTAZIONE SULL'USO DEL MIELE**

**FINALITÀ:**

Far conoscere i possibili impieghi alimentari e gastronomici del miele, privilegiando la valorizzazione dei prodotti locali.

**MODALITÀ:**

La conferenza con degustazione ha una durata di circa un'ora ed è destinata a un numero ridotto di partecipanti (massimo 30 persone). Si illustrano brevemente le peculiarità del prodotto e se ne suggeriscono i possibili impieghi. La presentazione è resa più incisiva e piacevole offrendo alla degustazione alcuni degli esempi di impiego di cui si parla. Ad ogni partecipante viene fornito materiale informativo sull'argomento.

**DESTINATARI:**

Consumatori, senza particolare formazione specifica. E' sempre possibile l'approfondimento dei temi di maggior interesse attraverso domande e risposte.

**PROGRAMMA:**

Peculiarità del miele, differenze tra prodotti, possibili impieghi nell'alimentazione quotidiana, impiego 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.).

**PROMEMORIA DEL NECESSARIO (per 30 persone):**

**Locali e attrezzature:**

***Sala principale*** con sedie e tavoli di lavoro per corsisti e relatore

***Locali di servizio*** con la possibilità di preparare il materiale offerto per la degustazione e di conservarlo adeguatamente (sono necessari un ampio tavolo, lavello e frigorifero)

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