

IV° - TERZO STAGE

[Impariamo a lavorare il miele, dal favo nell'alveare fino alla tavola]

Corso consigliato a tutti coloro che vogliono imparare a presentare alla clientela il loro miele in modo ineccepibile: un miele senza difetti, dalla cristallizzazione guidata alla miscelazione di più partite di miele. Saranno svelati tutti i segreti per ottenere il miele desiderato dalla clientela più raffinata.

Lezione n. 1 - Sabato mattina

- › Il miele: origine, composizione, proprietà fisiche, alimentari, biologiche, le attrezzature per la lavorazione;
 - › I difetti del miele: identificazione, cause, rimedi, tecnologia collegata
- › Nozioni di botanica apistica: dal potenziale mellifero alla individuazione di un miele uniflorale

Lezione n. 2 - Sabato pomeriggio

- › L'analisi sensoriale: principi generali, elementi di fisiologia sensoriale, l'ambiente, i materiali, le variazioni individuali.
 - › Degustazione dei principali mieli uniflorali italiani
 - › Possibili utilizzi del miele in cucina
- › Prova pratica sull'abbinamento del miele nella preparazione di pietanze

Lezione n. 3 - Domenica mattina

- › Linee guida per l'applicazione in mieleria delle buone pratiche di lavorazione del miele
 - › Disposizioni legislative riguardanti il miele e predisposizione dell'etichetta
 - › Legislazione nazionale e comunitaria inerente il miele biologico
 - › Come rimuovere il miele dall'alveare
 - › La meccanizzazione delle operazioni della mieleria

Lezione n. 4 - Domenica pomeriggio

- › Lezione in Laboratorio - La smielatura
 - › La disitratazione
 - › La disopercolatura e la smelatura
 - › Filtrazione e decantazione
 - › Come invasettare il proprio raccolto
- › Come miscelare più partite di miele e come presentare correttamente il proprio prodotto alla clientela

Sabato e domenica mattina 9 - 13

Sabato e domenica pomeriggio 14,30 - 18.30