



ASSOCIAZIONE APICOLTORI  
PROFESSIONISTI D'ABRUZZO

COME NASCE E SI DISTINGUE UN PRODOTTO DI QUALITÀ:

## PROFESSIONALITÀ, NATURA, CONOSCENZA, PASSIONE

CORSO DI FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE

📍 **ROCCA SAN GIOVANNI (CH), HOTEL VILLA MEDICI**

12 | 13  
GENNAIO 2019

19 | 20  
GENNAIO 2019

Corso di introduzione all'analisi sensoriale del miele

16  
FEBBRAIO 2019

Giornata di studio "Lotta alla varroa"

L'edizione 2019 del corso di formazione e aggiornamento professionale mira a fornire ai partecipanti conoscenze e spunti di riflessione su argomenti di grande attualità, da tempo al centro della nostra attività associativa: una migliore conoscenza del prodotto miele mediante l'analisi sensoriale, l'aggiornamento sulle principali problematiche relative alla conduzione di alveari, a partire dalla varroasi. L'iniziativa, dunque, si articola in due fasi distinte ma fortemente unitarie: il corso di Introduzione dell'analisi sensoriale del miele, riconosciuto dall'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele (quattro giornate rivolte ad un massimo di 25 partecipanti, come da disciplinare dell'Albo), e la giornata di formazione del 16 febbraio, con relatori ed esperti.

### PROGRAMMA

#### CORSO DI INTRODUZIONE ALL'ANALISI SENSORIALE DEL MIELE 12-13 e 19-20 gennaio 2019

Il corso, rivolto ad un massimo di venticinque partecipanti, è pensato per dare valutazioni obiettive sul miele attraverso l'analisi sensoriale. Verranno fornite nozioni tese a migliorare le conoscenze sul miele (produzione, caratteristiche, tecnologia, legislazione e promozione) e a introdurre i partecipanti alla pratica dell'analisi sensoriale. Metà del corso sarà riservata a prove pratiche e a esercizi di degustazione di vari mieli uniflorali. I destinatari sono apicoltori, tecnici del settore e figure professionali che vengono spesso a contatto con il miele (erboristi, alimentaristi, dietisti ...). Il corso è riconosciuto dall'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele: i partecipanti potranno accedere ai corsi di perfezionamento in analisi sensoriale del miele e al corso finale per l'iscrizione all'Albo.

#### Alcuni argomenti trattati:

l'analisi sensoriale: principi generali, elementi di fisiologia sensoriale, l'ambiente, i materiali, le variazioni individuali | il miele: origine, composizione, proprietà fisiche, alimentari, biologiche | degustazione di mieli uniflorali: descrizione e memorizzazione delle caratteristiche olfattive e gustative | prova olfattiva di riconoscimento di mieli uniflorali | la cristallizzazione: cause, tecnologia, difetti | la fermentazione del miele, cos'è, come si riconosce e come si previene | i difetti del miele: identificazione, cause, rimedi, tecnologie collegate | la conservazione del miele | riscaldamento del miele: perché può essere necessario, come si applica, vantaggi ed inconvenienti

📍 Hotel Villa Medici  
Rocca San Giovanni (Ch)

🕒 mattina 9:00 - 13:00  
pomeriggio 14:00 - 18:00

👤 dott.ssa Mariassunta Stefano  
Piana Ricerca e Consulenza

Per informazioni, costi e iscrizioni contattare il numero 335 1709639  
Al termine del corso sarà rilasciato attestato di partecipazione.

#### GIORNATA DI STUDIO E AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE 16 febbraio 2019

### LOTTA ALLA VARROA.

Nuove speranze dall'acido formico e da recenti prodotti acaricidi.  
Esperienze di convivenza con aethina tumida.

**Ore 9:00** Accoglienza e registrazione

**Ore 9:30** Apertura dei lavori

*Introduzione ai lavori*

**LUIGI IACOVANELLI**

PRESIDENTE ASSOCIAZIONE APICOLTORI PROFESSIONISTI D'ABRUZZO

**Ore 9:45** Relazione

**DOTT. GIOVANNI GUIDO**

APICOLTORE PROFESSIONISTA, VETERINARIO E COORDINATORE CRT UNAAPI

**"Nuove strategie di lotta alla varroa: l'acido formico"**

**Ore 10:30** Dibattito

**Ore 11:00** Pausa

**Ore 11:15** Testimonianze di apicoltori professionisti

**Ore 12:15** Dibattito

**Ore 13:30** Pausa pranzo

**Ore 15:00** Relazione

**FRANCESCO MASSARA**

APICOLTORE PROFESSIONISTA E ALLEVATORE DI API REGINE

**"Conduzione di alveari e Aethina Tumida: esperienze e novità"**

**Ore 16:00** Dibattito

**Ore 17:30** Termine dei lavori

#### LA PARTECIPAZIONE È GRATUITA.

\* È possibile pranzare nel ristorante Villa Medici. Per i partecipanti è stato predisposto un menu fisso con antipastino, primo, secondo, contorno, dolce, vini, acqua e caffè: costo a persona euro 25,00. Prenotazione obbligatoria inviando una mail a [info@piergiorgiogreco.it](mailto:info@piergiorgiogreco.it) o telefonando al numero **335.1709639** entro e non oltre lunedì 11 febbraio 2019.

Ciascun partecipante salderà il proprio pasto con il sistema dei "ticket-lunch" che sarà rilasciato a ciascuno a fronte del pagamento della propria quota. Ciascun ospite potrà richiedere una fattura intestata che potrà ritirare a fine evento in reception.

È possibile pernottare nell'Hotel Villa Medici a prezzi concordati per i partecipanti al seminario.

Per informazioni 0872 717645 - [www.hotelvillamediciabruzzo.it](http://www.hotelvillamediciabruzzo.it).



**Hotel Villa Medici**  
Rocca San Giovanni (Ch)

#### PROMOTORE

**Associazione Apicoltori Professionisti d'Abruzzo**

Via Porta Nuova n. 1, 66046 Tornareccio (Ch)

#### ORGANIZZAZIONE GENERALE

**Piergiorgio Greco**

Giornalismo & Comunicazione

335 1709639 [info@piergiorgiogreco.it](mailto:info@piergiorgiogreco.it) - [www.piergiorgiogreco.it](http://www.piergiorgiogreco.it)