



www.museiresina.it



www.simulabo.it

Soggetto costituente della



Partnership Tecnico - Scientifica



Ospitalità



Palazzo Monaldeschi

Coordinamento attività



Comunicazione



www.museolubriano.com

# Corso Introduttivo all'Analisi Sensoriale del Miele

Honey and Tasting 2017

## LUBRIANO Domenica 17 Dicembre 2017



Info & Prenotazioni: e-mail [direzione@museolubriano.com](mailto:direzione@museolubriano.com) - Tel. 328.5430394 - 327.0289027

# PRESENTAZIONE della SCUOLA



La Scuola di Apicoltura è nata presso il Museo Naturalistico di Lubriano, ed è intitolata alla vita e all'opera del Professor **Charles Duncan Michener**, Entomologo emerito dell'Università del Kansas (USA) che in 60 anni di attività ha studiato e classificato le api di tutto il mondo, contribuendo in modo significativo allo sviluppo della moderna Sistematica e che, insieme a Edward O. Wilson, ha fondato la Sociobiologia, intesa come studio dell'evoluzione biologica del comportamento sociale.

Fortemente voluta dall'Amministrazione del Comune di Lubriano, e istituita con D. G. C. n. 105 del 29/10/2012, la Scuola "Michener" nasce per rispondere all'esigenza di formazione professionale in Apicoltura in un territorio di area vasta. Il settore apistico viene inoltre riconosciuto quale veicolo di valorizzazione culturale e turistica del territorio.

Le proposte di carattere didattico e formativo si sono sviluppate già nel mese di Novembre 2011, con le **"Giornate d'Informazione per Apicoltori"** promosse dall'Agenzia Regionale dei Parchi del Lazio, per proseguire nel 2012 con i **Corsi di Apicoltura Biologica** e il **Corso di Allevamento delle Api Regine**.

Le attività, svolte con il supporto di un'ampia partnership tecnico-scientifica, hanno potuto beneficiare fin dalle prime edizioni del Patrocinio della Provincia di Viterbo.

I Corsi, tenuti da Docenti di comprovata esperienza provenienti dal **CENTRO RICERCHE MIELE dell'Università di ROMA TOR VERGATA**, dal **DIBAF - Dipartimento per l'Innovazione nei Sistemi Biologici, Agroalimentari e Forestali dell'UNIVERSITA' degli STUDI DELLA TUSCIA di VITERBO**, dal **Dipartimento di Scienze Veterinarie dell'UNIVERSITA' di PISA**, e dalla **ASL di Viterbo**, sono stati svolti presso il **MUSEO NATURALISTICO di LUBRIANO** e presso l'apiario realizzato lungo il percorso museale.

Il team di Docenti ordinari è affiancato da Ricercatori, Medici Veterinari e Tecnici Apistici provenienti dalle migliori realtà universitarie e del settore, in qualità di ospiti / relatori per l'approfondimento di temi specifici.

**La Scuola di Apicoltura ha organizzato giornate divulgative per studenti di ogni ordine e grado, e sessioni di aggiornamento permanente per Apicoltori, con cicli di seminari e di stage pratici.**

Ha promosso convegni e workshop e intende contribuire a progetti di ricerca nell'ambito dell'Ecologia del territorio applicata all'Apicoltura, in collaborazione con Istituzioni Europee, Enti locali, Università e Aziende private.

**I Corsi svolti nel periodo Novembre 2011 / Ottobre 2017 hanno ottenuto ben 237 iscritti provenienti da ogni parte d'Italia** e in particolare da Lazio, Umbria, Toscana, Marche, Liguria, Emilia-Romagna, Abruzzo, Campania, Basilicata, Molise, Calabria, Puglia e Sicilia. Significativa è stata inoltre la percentuale di iscritti provenienti dal territorio della Provincia di Viterbo, e dei residenti nel Comune di Lubriano. **Ottimo il riscontro sotto il profilo delle attività pratiche in ambito apistico (amatoriali e professionali) avviate dopo la frequentazione dei corsi.**

**Le attività della Scuola di Apicoltura** stanno pertanto contribuendo all'innalzamento del livello culturale della popolazione e alla sensibilizzazione dei cittadini verso le tematiche trattate con i corsi tematici.

E' stata inoltre avviata una collaborazione con l'**Istituto Agrario "F.lli Agosti" di Bagnoregio**, per la promozione della disciplina apistica nel Piano dell'Offerta Formativa, attraverso il modulo **"Apicoltura di Base per Studenti"**.

**L'allestimento dell'apiario sperimentale** lungo il percorso del Museo Naturalistico di Lubriano, consente di proseguire gli studi sul ciclo vitale delle api e sulle loro relazioni con il particolarissimo ecosistema della Valle dei Calanchi, in collaborazione con apicoltori, agronomi, ricercatori e medici veterinari, afferenti al Centro Ricerche Miele dell'Università di Tor Vergata di Roma, dei Dipartimenti DIBAF e DAFNE dell'Università degli Studi della Tuscia di Viterbo e della ASL di Viterbo.

Altamente formativi e di prestigio sono stati gli interventi del Museo Naturalistico di Lubriano - Scuola di Apicoltura "Michener" al **1° Simposio Internazionale ApiEcoFlora presso la Repubblica di S. Marino** (4-6 ottobre 2012) e al **2° Simposio Internazionale ApiEcoFlora presso l'Università di Tor Vergata di Roma** (6-7 novembre 2014), promossi da ApiMondia, dalla FAO e da alcune associazioni di categoria.

Sulla base della positiva esperienza della **Scuola di Apicoltura "Michener" del Museo Naturalistico di Lubriano**, è stata costituita la **SCUOLA di APICOLTURA dell'ETRURIA**, che in sinergia con l'**Ecomuseo del Paesaggio degli Etruschi di Porano** si propone quale punto di riferimento per la Formazione e la Didattica Apistica, con un'offerta formativa di base e di alta specializzazione, su scala nazionale.

**Lubriano e Porano, posti sul confine tra Lazio ed Umbria distano tra loro soltanto 9 km, ovvero 10 minuti in auto tramite la S.P. 6 "Bagnorese" e la S.P. 55 "di Porano".**



# Honey & Tasting 2017

## IL CORSO INTRODUTTIVO ALL'ANALISI SENSORIALE

si svolgerà presso **Palazzo Monaldeschi**,  
in collaborazione con il **Ristorante "Hostaria del Ponte - da Lorena"**  
nel cuore del centro storico di Lubriano, in Piazza San Giovanni Battista,  
da dove si gode una magnifica vista di Civita di Bagnoregio,  
e l'orizzonte si apre sullo scenario naturale della Valle dei Calanchi

Fra gli scopi principali dell'attività formativa vi è quello di fornire ai  
partecipanti le informazioni, le competenze e le abilità per poter valutare

i principali parametri di qualità relativi al miele. Gli allievi saranno guidati all'individuazione delle principali  
caratteristiche e difetti del prodotto, valutando la rispondenza agli standard organolettici definiti dalle normative.

## PROGRAMMA del CORSO - DOMENICA 17 DICEMBRE 2017

### PRIMA PARTE - dalle ore 09:30 alle ore 13:00

- L'Analisi Sensoriale: principi generali, elementi di fisiologia sensoriale; l'ambiente, i materiali, le variazioni individuali. Percezione dei sapori, dell'aroma e di altre sensazioni;
- Il Miele: origine, composizione, proprietà fisiche e nutrizionali;
- Le Analisi del Miele: la caratterizzazione dei mieli uniflorali e di origine locale;
- La tecnica di degustazione. Riconoscimento di alcuni mieli monoflorali;
- Difetti del miele: odori e sapori estranei, umidità. Difetti della lavorazione del miele: impurità, schiuma. Difetti della conservazione del miele: cristallizzazione, invecchiamento, fermentazione.

### PAUSA PRANZO

Lasagnette al ragù di chianina e raviolone con ricotta di bufala  
Arista di maiale accompagnata con Miele  
Insalata mista  
Mousse di Castagne e Miele  
Acqua e Vini (anche per prove di degustazione con Miele)



### SECONDA PARTE - dalle ore 14:30 alle ore 18:00

- Prova di degustazione dei mieli tipici della Toscana: Acacia, Castagno, Tiglio, Trifoglio, Erba medica,
- L'uso del miele in cucina: produzioni gourmet e nuovi mercati potenziali.
- Prove di analisi sensoriale e di degustazione. Prove di abbinamento del miele con diversi tipi di formaggio.
- Il possibile abbinamento dei mieli con i vini Umbro - Laziali e altri prodotti alimentari

## REGOLAMENTO del CORSO

Il corso, rivolto ad Apicoltori, Tecnici del settore gastronomico, nonché semplici Consumatori che vogliono acquisire competenze in merito, è a numero chiuso (max 15 partecipanti) in base all'ordine cronologico di prenotazione, e **sarà attivato se verrà raggiunto un numero minimo di 6 iscritti.**

## COSTI e MODALITA' per l'ISCRIZIONE

Le iscrizioni si chiuderanno il **14 DICEMBRE 2017** e potranno essere effettuate secondo una delle seguenti modalità:

- via e-mail, al seguente indirizzo di posta: [direzione@museolubriano.com](mailto:direzione@museolubriano.com)
- per telefono, contattando il direttore del Museo Naturalistico di Lubriano: Cell. 328.5430394 - 0763.450524 inviando nome, cognome, luogo di provenienza, numero di telefono.

**Il costo del Corso è pari ad € 100,00** (Cento/00) ed è **comprensivo del pranzo presso Hostaria del Ponte.**

Il versamento andrà effettuato **CONTESTUALMENTE ALL'INVIO DELL'ISCRIZIONE** sul seguente conto corrente:

**IBAN IT 70 M 07075 25701 00000900522 - CREDIUMBRIA - Filiale di ORVIETO (TR) - Piazza Vivaria**  
intestato a ASSOCIAZIONE "ACQUA" (specificare causale: Iscrizione Corso Analisi Sensoriale Miele 2017).

La ricevuta di pagamento andrà inviata secondo una delle seguenti modalità:

- via email, all'indirizzo di posta: [direzione@museolubriano.com](mailto:direzione@museolubriano.com)
- oppure via fax allo 0763.450524 (Studio Naturalistico PICUS - Cell. 328.5430394).

## DOCENTE

**prof.ssa Diana De Santis.** Professore Associato presso l'Università degli Studi della Tuscia di Viterbo  
DIBAF - Dipartimento per l'Innovazione nei sistemi Biologici, Agroalimentari e Forestali

**ATTESTATO di FREQUENZA** con patrocinio del Comune di Lubriano e del DIBAF - UNITUS.

# OSPITALITA' a LUBRIANO



Gli allievi potranno **soggiornare a Lubriano** e nelle vicinanze, scegliendo tra le seguenti strutture, che in ogni caso vi invitiamo a contattare per la conferma delle disponibilità e dei costi:

## **Appartamenti "Monaldeschi"**

Piazza San Giovanni Battista - LUBRIANO  
Tel. 0761.780641 - Cell. 328.6629133  
[www.monaldeschi.it](http://www.monaldeschi.it)

## **B & B di charme "Dopo il settimo cielo"**

Loc. S. Caterina, 40 - LUBRIANO  
Cell. 349.3597732  
<http://dopoilsettimocielo.com/>

## **B & B "Antico Molino"**

Località s. Caterina, 18 - LUBRIANO  
Cell. 339.8249354  
E.mail: [anticomolinobb@gmail.com](mailto:anticomolinobb@gmail.com)

## **B & B "Da Barbara"**

Via XX Aprile, 28 - LUBRIANO  
Telefono: 0761.780421

## **Affittacamere "Casa Stella"**

Via XX Aprile, 28 - LUBRIANO  
Telefono: 0761.780421

## **Affittacamere "Villa La Rondine"**

Loc. Camporena n° 48 - LUBRIANO  
Cell. 346.4993972

## **Agriturismo "Locanda Settimo Cielo"**

Loc. S. Caterina, 28 - LUBRIANO  
Tel. 0761.780451 - Cell. 340.8212699 - 340.5672775  
[www.settimocieloagriturismo.com](http://www.settimocieloagriturismo.com)

## **Agriturismo "Buriano"**

Loc. Camporena, 28 - LUBRIANO  
Cell. 335.224870  
[www.buriano.it](http://www.buriano.it)

## **Agriturismo "Cantolla Erolì"**

Loc. Cerreto n° 19 - LUBRIANO  
Tel. 0761.228237 - Cell. 340.9412458  
[www.cantollaeroli.it](http://www.cantollaeroli.it)

## **Holiday Home "Casale della nonna"**

Loc. Grepe n. 4 - LUBRIANO  
Tel. 329 9260753  
<https://www.facebook.com/casaledellanonna.holidays/>

## **Agriturismo "Poggio Artilla"**

Loc. Il Poggio. CASTIGLIONE IN TEVERINA  
Tel. 0761.914900 - Cell. 333.5983188  
[www.poggioartilla.it](http://www.poggioartilla.it)

## ALTRI CORSI IN CALENDARIO NEL 2017 e nel 2018

CORSO TEORICO-PRATICO DI APICOLTURA BIOLOGICA  
Lubriano / Porano - Marzo 2017

CORSO PRATICO PER L' ALLEVAMENTO DI API REGINE  
Lubriano - Luglio / Agosto 2017

CORSO TEORICO-PRATICO DI APICOLTURA BIOLOGICA  
Lubriano / Porano - Ottobre 2017 (date da definire)

CORSO TEORICO-PRATICO DI APICOLTURA BIOLOGICA  
Lubriano / Porano - Marzo 2018 (date da definire)

CORSO PRATICO PER L' ALLEVAMENTO DI API REGINE  
Lubriano - Luglio / Agosto 2017

CORSO TEORICO-PRATICO DI APICOLTURA BIOLOGICA  
Lubriano / Porano - Ottobre 2018 (date da definire)

## INFO e ISCRIZIONI

Direzione

Cell. 328.5430394 - 0763.450524 (studio)

[www.museolubriano.com](http://www.museolubriano.com)

e.mail: [direzione@museolubriano.com](mailto:direzione@museolubriano.com)

[www.poranoturismo.it](http://www.poranoturismo.it)

e.mail: [ecomuseo-etruschi@libero.it](mailto:ecomuseo-etruschi@libero.it)

## ISCRIZIONI A PIU' CORSI



L'iscrizione contestuale a più corsi da diritto ad uno sconto pari al 15% del totale

Gli studenti delle Scuole di ogni ordine e grado potranno beneficiare di un ulteriore sconto del 10% su ciascuna quota di iscrizione, presentando un documento valido che attesti la loro condizione.

## RELATORI e PARTNERSHIP TECNICO-SCIENTIFICA 2016 - 2017

^ **Antonella CANINI.** Biologa e Dottore di Ricerca, è specialista in Applicazioni biotecnologiche. Professore Ordinario di Botanica presso la Facoltà di Scienze MFN dell'Università di Roma "Tor Vergata", dal 2006 dirige il **Centro Ricerche Miele** e dal 2008 è responsabile del nuovo Orto Botanico universitario. Da luglio 2012 è **Direttore del Dipartimento di Biologia**. Si occupa di ricerche relative ai nutraceutici contenuti nel miele e suoi derivati per lo sviluppo dell'Apiterapia, di qualità delle produzioni apistiche e collabora con istituzioni universitarie estere per il miglioramento della nutrizione delle popolazioni in Africa.



^ **Antonio FELICOLI.** **Biologo**, è ricercatore universitario presso la **facoltà di medicina veterinaria dell'Università di Pisa**. Autore di numerosi articoli e pubblicazioni di carattere scientifico. Attualmente è impegnato nell'applicazione dei metodi della proteomica allo studio dell'espressione genica in apoidei e nell'individuazione di molecole antigene in acari di rilevante interesse agroveterinario. **Dal 2006 è Direttore del Master 2° livello in Patologia apistica e Apidologia generale.**

^ **Diana DE SANTIS.** **Professore Associato** afferente al **DIBAF** Dipartimento per l'Innovazione nei sistemi Biologici, Agroalimentari e Forestali presso l'**Università degli Studi della Tuscia di Viterbo**, è titolare delle cattedre di "Gestione e controllo della qualità nell'industria alimentare", "Analisi chimico fisiche e sensoriali dei prodotti alimentari" per il Corso di Laurea triennale in Tecnologie Alimentari ed Enologiche e "Industrie alimentari speciali" per il corso di laurea Magistrale in Sicurezza e qualità degli alimenti. Le attività di ricerca scientifica da lei condotte in questi anni hanno riguardato prevalentemente le tecnologie alimentari, con finalità di caratterizzazione chimico-fisica e sensoriale dei prodotti e di verifica delle modificazioni indotte da trattamenti conservativi tradizionali e/o innovativi su prodotti alimentari freschi o trasformati.

^ **Massimo PALAZZETTI.** **Veterinario** (ASL VT Servizi Veterinari) e **Apicoltore**, già docente in corsi di formazione sul tema, aderisce al **progetto "Veterinari apistici - Facciamoci trovare"**, promosso dalla **FNOVI** (Federazione Nazionale Ordini Veterinari Italiani), al fine di rafforzare il ruolo dei medici veterinari in campo apistico e divulgare informazioni utili per la sanità delle api, la salubrità degli alimenti, dei consumatori e dell'ambiente stesso.

^ **Matteo GIUSTI.** **Agronomo e Apicoltore**, iscritto all'**Albo Nazionale degli Esperti di Analisi Sensoriale del miele**, ha svolto una **tesi dottorato presso il Dipartimento di Scienze Veterinarie dell'Università di Pisa** sulla messa a punto di un nuovo farmaco veterinario per la lotta alla varroa. Al suo attivo ha diverse esperienze professionali in Italia e all'estero. E' autore di numerosi articoli e studi a carattere scientifico; fra i principali settori indagati: le cause del fenomeno della moria delle api, i fattori condizionanti il benessere delle colonie, la condizione dell'Ape italiana (*Apis mellifera Ligustica*) nelle aree protette, il polline italiano, il ruolo dell'apicoltura nel mediterraneo e nel medio-oriente. Attualmente è cultore della materia per il corso di Apicoltura presso il Dipartimento di Scienze Veterinarie di Pisa.

^ **Lorena CANUTI, Gabriele DI MARCO, Stefania IMPEI.**

**Ricercatori del Centro Ricerche Miele (CRM) Dipartimento di Biologia dell'Università degli Studi di Roma "Tor Vergata".** Relatori nell'ambito dei Corsi della Scuola di Apicoltura "C.D. MICHENER" di Lubriano, nel 2011, 2012, 2015. Nel triennio 2009/2012 hanno sviluppato e svolto delle giornate informative e divulgative presso Parchi Regionali e Riserve Naturali Protette, all'interno del Progetto "Salviamo la Regina", con il patrocinio dell'Agenzia Regionale Parchi (ARP) della Regione Lazio. Nel 2015, in collaborazione con il Comune di Saracinesco (RM) e Trevi nel Lazio (FR), hanno coordinato e tenuto corsi di apicoltura e seminari di aggiornamento finanziati dalla Regione Lazio all'interno del Piano di Attuazione Annualità 2014-2015 della direttiva comunitaria (CE) n. 1234/2007.

^ **Mirko PACIONI.** **Laureato in Scienze Forestali e Ambientali** presso la Facoltà di Agraria dell'**Università della Tuscia di Viterbo**, si occupa di agro-ecosistemi ed aspetti naturalistici correlati, rilievi forestali, fruizione sostenibile e livelli di accessibilità nelle aree protette. Dal 2004 si dedica ad attività di ricerca e progettazione finalizzate alla conservazione della biodiversità e alla tutela dei territori. Dal 2009 è **Direttore incaricato del Museo Naturalistico di Lubriano (VT) e della Scuola di Apicoltura "Michener"**. Dal 2012 è Direttore incaricato dell'Ecomuseo del Paesaggio degli Etruschi di Porano (TR). Dal 2004 è Guida Ambientale Escursionistica AIGAE. Dal 1998 al 2002 ha prestato opera volontaria per il censimento e la protezione degli uccelli migratori sullo Stretto di Messina, nell'ambito delle attività promosse dalla L.I.P.U. (Lega Italiana Protezione Uccelli) e dal G.U.F.O. (Gruppo Universitario Faunistico Ornitologico UNITUS Viterbo). **Apicoltore** dal 2012.

^ **Associazione Italiana APITERAPIA. dott. Aristide Colonna - dott.ssa Laura Cavalli.**

L'Associazione intende: **divulgare ai medici, agli operatori del settore del naturale e al pubblico la conoscenza e la pratica dell'apiterapia in Italia**; creare un network di medici, apicoltori, ricercatori, operatori del benessere e persone interessate allo sviluppo e alla pratica dell'apiterapia; realizzare interventi volti allo crescita dell'apiterapia in tutti i suoi diversi aspetti: scientifico, medico, tecnico, sociale ed economico; trasmettere l'importanza delle api come insetti fondamentali per l'ambiente; **sviluppare protocolli di apiterapia, in base alle specifiche esigenze ed alle caratteristiche individuali dei pazienti, utilizzando tutti i prodotti dell'alveare per i trattamenti.**

Museo Naturalistico di Lubriano - Scuola di Apicoltura "C.D. Michener"  
Piazza Col di Lana 12, 01020 Lubriano (VT)  
Cell. 328.5430394 - E-mail: [direzione@museolubriano.com](mailto:direzione@museolubriano.com)

soggetto fondatore della SCUOLA DI APICOLTURA DELL'ETRURIA

Progettazione e Coordinamento attività  
dott. Mirko Pacioni  
PICUS Studio Naturalistico - Tel./Fax 0763.450524  
[www.studionaturalisticopicus.it](http://www.studionaturalisticopicus.it)

© 2017 Tutti i diritti riservati.