



in collaborazione con
ARP - Agenzia Regionale per i Parchi



Corso Introduttivo all'Analisi Sensoriale del Miele

Honey and Tasting 1/2014

LUBRIANO
13 e 14 dicembre 2014
Palazzo Monaldeschi



www.museolubriano.com



Docenti e Relatori iscritti

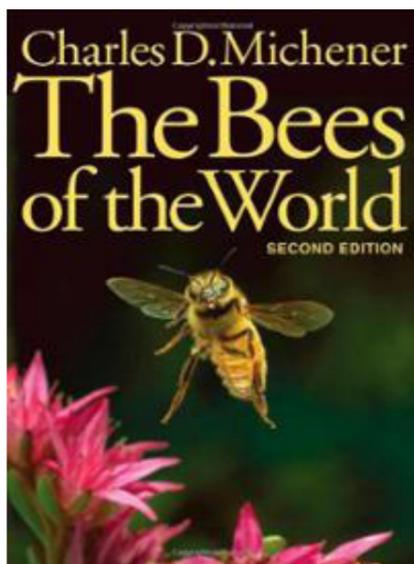


ALBO NAZIONALE
DEGLI ESPERTI DI
ANALISI SENSORIALE
DEL MIELE



Info & Prenotazioni: e-mail direzione@museolubriano.com - Tel. 328.5430394 - 327.0289027

PRESENTAZIONE della SCUOLA



La Scuola di Apicoltura del Museo Naturalistico di Lubriano è intitolata alla vita e all'opera del Professor Charles Duncan Michener, Entomologo emerito presso l'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. I risultati di questo lavoro monumentale sono stati pubblicati nei due volumi "The Social Behavior of the Bees" (1974, Harvard University Press) e "The Bees of the World", giunto alla seconda edizione (2007, The Johns Hopkins University Press).

La Scuola di Apicoltura "C.D. Michener", ha l'ambizione di porsi quale punto di riferimento della Didattica Apistica grazie ad un'offerta formativa completa, di base e di alta specializzazione. Fortemente voluta dall'Amministrazione del Comune di Lubriano, ed istituita con D. G. C. n. 105 del 29/10/2012, la Scuola nasce per rispondere all'esigenza di formazione professionale in Apicoltura in un territorio di area vasta. Il settore apistico viene altresì riconosciuto quale veicolo di valorizzazione e promozione 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 in seguito con i **Corsi di Apicoltura Biologica** e i **Corsi di Analisi Sensoriale del Miele**. Le attività, inserite in un ampio quadro di partnership tecnico-scientifica (*ARP Agenzia Regionale dei Parchi del Lazio, Università degli Studi della Tuscia, RESINA Musei in Rete per la Natura, SIMULABO Sistema Museale del Lago di Bolsena, DNApi Lab e PICUS Studio Naturalistico*) hanno potuto beneficiare fin dalle prime edizioni del **Patrocinio della Provincia di Viterbo**.

I Corsi, tenuti da Docenti di comprovata esperienza e in collaborazione didattica con il pool di esperti del **Centro Ricerche Miele dell'Università di Roma Tor Vergata**, e del Dipartimento di Scienze Veterinarie dell'**Università di Pisa**, si svolgono presso le strutture del **Museo Naturalistico di Lubriano** e l'Apiario Sperimentale 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, organizza inoltre giornate divulgative per studenti di ogni ordine e grado e sessioni di aggiornamento permanente per Apicoltori con cicli di seminari e di stage pratici; intende altresì promuovere convegni, workshop e progetti di ricerca nell'ambito dell'Apidologia e dell'Ecologia del territorio applicata all'Apicoltura, in collaborazione con Istituzioni Europee, Enti locali, Università e Aziende private. Sono state avviate le procedure per ottenere il riconoscimento di Scuola Apistica Regionale e conseguente opportunità di fornire crediti formativi.

I Corsi svolti nel periodo **Novembre 2011 / Novembre 2014** hanno ottenuto ben **143 iscritti provenienti praticamente da tutta Italia** e in particolare da Lazio, Umbria, Toscana, Marche, Liguria, Abruzzo, Campania, Basilicata, Puglia e Sicilia. Significativa è stata inoltre la percentuale di iscritti ai Corsi provenienti dal territorio della Provincia di Viterbo, e di 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 più in generale verso le attività del Museo Naturalistico. Recentemente, è stata inoltre avviata una collaborazione con l'Istituto Agrario "F.lli Agosti" di Bagnoregio, per la promozione della disciplina apistica nel percorso formativo degli studenti.

L'allestimento dell'apiario sperimentale lungo il percorso del Museo Naturalistico consente oggi di proseguire gli studi sul ciclo vitale delle api e sulle loro relazioni con il particolarissimo ecosistema della Valle dei Calanchi, in collaborazione con il Centro Ricerche Miele dell'Università di Tor Vergata e del Dipartimento di Scienze Veterinarie dell'Università di Pisa.

Altamente formativo e di prestigio è stato l'intervento del Museo Naturalistico di Lubriano al **1° Simposio Internazionale ApiEcoFlora presso la Repubblica di S. Marino** (4-6 ottobre), promosso da ApiMondia, dalla FAO e da alcune associazioni di categoria.

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.

Mirko PACIONI. Laureato in Scienze Forestali e Ambientali presso la Facoltà di Agraria dell'**Università della Tuscia di Viterbo**, è esperto di aspetti naturalistici legati ai diversi

ecosistemi, problematiche forestali, sostenibilità ed accessibilità. Consulente per conto di Parchi, Comunità montane, Province e Comuni nell'area dell'alto Lazio e della bassa Umbria, dal 2004 si dedica in particolare a progetti di ricerca per la conservazione della biodiversità e di valorizzazione del territorio. Dal 2009 è Direttore incaricato del Museo Naturalistico di Lubriano (VT). E' autore di 15 pubblicazioni divulgative e scientifiche in tema. E' Guida Ambientale Escursionistica (AIGAE) per il Lazio dal 2004.

Matteo GIUSTI. Agronomo e Apicoltore, dottorando presso il Dipartimento di Scienze Veterinarie dell'**Università di Pisa** 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. E' iscritto all'Albo Nazionale degli Esperti di Analisi Sensoriale del miele.

Massimo Palazzetti. Veterinario (ASL VT Servizi Veterinari) e Apicoltore, già docente in corsi di formazione tematici, 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.

Andrea MENGASSINI. Ha studiato Botanica e Floricoltura all'Orto Botanico dell'**Università "La Sapienza"**; laureato nello stesso Ateneo in Biologia ad indirizzo entomologico, con esperienze lavorative in Italia e in Africa, si è specializzato presso l'Istituto Nazionale di Apicoltura alla sede di Reggio Emilia in Genetica e Allevamento delle Api Regine e alla sede di Bologna in Patologia apistica. Ha conseguito la qualifica di Esperto Apistico presso il CRA-Api Unità di Ricerca in Apicoltura e Bachicoltura del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali. È titolare dell'Azienda Apistica Biologica "BeeOLab" e del Laboratorio di Ricerche Entomologiche per l'Apicoltura "DNApi Lab" di Roma. Dirige il Comitato Tecnico-Scientifico "BeeNetWork" presso ADRA Italia ONG/Onlus per lo sviluppo dell'Apicoltura Biologica e collabora con il Centro Ricerche Miele dell'Università "Tor Vergata" in progetti di biomonitoraggio ambientale.

Gabriele Di Marco, Stefania IMPEI, Lorena Canuti.

Ricercatori del Centro Ricerche Miele, Dipartimento di Biologia dell'Università di Roma Tor Vergata, già docenti nel 2011 e nel 2012 per i Corsi della Scuola di Apicoltura "C.D. MICHENER" di Lubriano.



Honey & Tasting 1/2014



Il CORSO INTRODUTTIVO ALL'ANALISI SENSORIALE

si svolgerà presso **Palazzo Monaldeschi**, nel cuore del centro storico di Lubriano, 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, valutandone la rispondenza a standard organolettici definiti da specifiche normative.

Inoltre, saranno fornite nozioni teoriche sulle principali tecnologie di produzione del miele e sui prodotti con metodo e certificazione biologici.

PRINCIPALI ARGOMENTI del CORSO

Seminari tecnici

- * L'Analisi Sensoriale: principi generali, elementi di fisiologia sensoriale; l'ambiente, i materiali, le variazioni individuali. Percezione del gusto, dell'aroma, e altre sensazioni chimiche indifferenziate;
- * Il Miele: origine, composizione, proprietà fisiche e alimentari;
- * Le Analisi del Miele: la caratterizzazione dei mieli uniflorali e di origine locale. Caratteristiche nutrizionali del miele;
- * La tecnica di degustazione. Possibili utilizzi della tecnica in analisi sensoriale.
- * Disposizioni legislative sul miele. Difetti del miele: odori e sapori estranei, umidità. Difetti della lavorazione del miele: impurità, schiuma, trattamenti termici. Difetti della conservazione del miele: cristallizzazione, invecchiamento, fermentazione. Tecnologia collegata ai difetti del miele;
- * Mieli in produzione biologica;
- * 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 il pane e con diversi tipi di formaggio. L' abbinamento dei mieli con i vini.

REGOLAMENTO del CORSO

Il corso, rivolto ad Apicoltori, Tecnici del settore gastronomico, nonché semplici Consumatori che vogliano acquisire competenze in merito, è a numero chiuso (max 30 partecipanti) in base all'ordine cronologico di prenotazione, e sarà attivato se verrà raggiunto un numero minimo di 10 iscritti.

COSTI e MODALITÀ di ISCRIZIONE

Il costo del corso è pari ad **€ 150,00** (centocinquanta) a solo titolo di rimborso spese e comprensivo del materiale didattico su supporto informatico, da effettuarsi tramite versamento sul seguente conto corrente:

IBAN IT 70 X 08406 72880 000100104427 - Banca di Credito Cooperativo di Barbarano Romano
sede Viale IV Novembre - 01010 - Barbarano Romano (VT)

intestato a Cooperativa Sociale I SEMI (specificare causale: Iscrizione Corso Analisi Sensoriale Lubriano 1/2014).

TERMINE ISCRIZIONI

Le iscrizioni si chiuderanno il giorno 10 dicembre 2014, e dovranno essere effettuate via e-mail al seguente indirizzo: **direzione@museolubriano.com**

L'iscrizione andrà confermata con il versamento della quota di partecipazione **entro il 11 dicembre 2014**

e con l'invio della ricevuta di pagamento via email all'indirizzo **direzione@museolubriano.com**

oppure via fax allo 0763.374200 (Studio Naturalistico PICUS).

ATTESTATO di FORMAZIONE

Al termine del ciclo di lezioni verrà rilasciato un Attestato di Frequentazione del Corso, con il patrocinio del Comune di Lubriano e della Provincia di Viterbo.

ORARI DELLE LEZIONI

Mattina: 10.00 - 13.00 / Pomeriggio 14.30 - 17.30

CORPO DOCENTE

I Docenti di questo corso sono iscritti all'**Albo Nazionale degli Esperti di Analisi Sensoriale**

ISCRIZIONE 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.

OSPITALITA' AGRITURISTICA

Gli allievi potranno soggiornare a prezzi convenzionati presso le seguenti strutture:

Appartamenti "Monaldeschi"

Piazza San Giovanni Battista (*centro storico di Lubriano*)

Tel. 0761.780641 - Cell. 328.6629133

www.monaldeschi.it

Pernottamento e Colazione € 35,00 / persona

B & B di charme "Dopo il settimo cielo"

Loc. S. Caterina, 40 (*2 km da Lubriano*)

Cell. 349.3597732

Sito web <https://www.airbnb.it/rooms/3747805>

Link You Tube

<https://www.youtube.com/watch?v=RclplvuU2EY>

Camera Doppia e prima colazione € 70,00

Agriturismo "Poggio Artilla"

Loc. Il Poggio, Castiglione in Tevereina (*10 km da Lubriano*)

Tel. 0761.914900 - Cell. 333.5983188

www.poggioartilla.it

Pernottamento e Colazione € 35,00 / persona

Agriturismo "Locanda Settimo Cielo"

Loc. S. Caterina, 28 (*2 km da Lubriano*)

Tel. 0761.780451 - Cell. 3408212699 - 3405672775

www.settimocieloagriturismo.com

Camera doppia e prima colazione € 130,00

Camera doppia uso singola e prima colazione € 90,00

Agriturismo "Buriano"

Loc. Camporena, 28 (*450 m dalla S.P. Lubrianese km 3,200*)

Cell. 335.224870

www.buriano.com

Pernottamento in Camera doppia € 35,00 / persona

Pernottamento in Camera doppia uso singola € 70,00

Per la pausa pranzo e per i pasti in genere, a Lubriano si segnalano i seguenti punti ristoro



Ristorante "Il Vecchio Mulino"

Via G. Marconi, 25

Tel. 0761.780505

Tavola Calda Rosticceria "Bar Car"

Viale I° Maggio, 27

Tel. 0761.780800

Ristorante Pizzeria "Il Frantoio"

Strada della Fontana, 5

Tel. 0761.780401

Ristorante Pizzeria "L'orchidea"

Piazza Paime snc

Cell. 328.4489111

Ristorante Pizzeria "Jovez Club"

Loca. Camporena, 36

Tel. 0761.780458



SEMINARI DI AGGIORNAMENTO

La Scuola di Apicoltura "C. D. MICHENER" del Museo Naturalistico di Lubriano, organizzati **seminari di aggiornamento** sulle tecniche di gestione degli alveari e sul corretto invernamento delle api, nonché giornate di **stage pratico** presso l'Apiario Sperimentale, anche su richiesta.

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

Coordinamento attività: PICUS Studio Naturalistico Tel./Fax 0763.374200
© 2014 Tutti i diritti riservati.