

# PROGRAMMA

Domenica 29 ottobre



ANALISI SENSORIALE  
E CONCORSO MILLEMIELI

Ore 9.30 • Sala B  
**ANALISI SENSORIALE DEL MIELE:  
METODI OBIETTIVI E CONSUMER SCIENCE**

A cura di Lucia Piana, Massimiliano Magli, Elisa Marini Diomedei

Seminario di analisi sensoriale del miele destinato a persone già formate in analisi sensoriale del miele (iscritti all'Albo e non).

Per motivi organizzativi è necessaria l'iscrizione previa via mail a [osservatoriomiele@libero.it](mailto:osservatoriomiele@libero.it) o 051 940147. È stato richiesto il riconoscimento all'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi sensoriale del Miele perché l'attività svolta sia valida ai fini del mantenimento dell'iscrizione.

Ore 12.00: **PREMIAZIONE DELLA SEZIONE DEL CONCORSO  
TRE GOCCE D'ORO – GRANDI MIELI D'ITALIA:  
I MILLE MIELI, I MILLEFIORI**

Ore 13.00: APE-ritivo a cura di "The Honey bar" di Genova

## — APIMELL SPECIAL EDITION —



UNIONE EUROPEA

Progetto realizzato con il contributo del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali  
Reg. Ce 1308/2013, programma 2017-2018, sottoprogramma ministeriale



**mipaaf**

Ministero delle  
politiche agricole  
alimentari e forestali

In collaborazione con



AMI  
Ambasciatori dei mieli  
[www.ambasciatorimielit.it](http://www.ambasciatorimielit.it)

si ringrazia



STOVIGLIE  
RINNOVABILI  
BIODEGRADABILI  
COMPOSTABILI



OSSERVATORIO  
NAZIONALE  
MIELE

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



OSSERVATORIO  
NAZIONALE  
MIELE



# APIMELL SPECIAL EDITION

Piacenza 28-29 Ottobre 2017

Osservatorio Nazionale Miele in collaborazione con Ambasciatori dei Mieli svolgerà una intensa attività congiunta di valorizzazione dei mieli italiani e di promozione della cultura dei mieli. La presenza dei due organismi allo stand C-0, al centro della fiera, consentirà di conoscere e apprezzare i mieli italiani, con un focus sui mieli della Regione Emilia-Romagna. Le due associazioni proporranno inoltre veri e propri eventi di formazione alla conoscenza del miele e del suo uso.



## PROGRAMMA

**Sabato 28 ottobre**



Ore 9.30 - 18.00 • Stand C-0

**HONEY BAR** - possibilità di conoscere e assaggiare una nutrita selezione di oltre 30 mieli di qualità selezionata

**SPAZIO BAMBINI** - percorsi sensoriali e artistici a tema ape e miele

### QUALITÀ E TIPICITÀ DEI MIELI DELL'EMILIA-ROMAGNA, PUNTI DI FORZA OPPORTUNITÀ DI MIGLIORAMENTO



UNIONE EUROPEA



MINISTERO  
POLITICHE  
AGRICOLE  
ALIMENTARI  
E FORESTALI



Regione Emilia-Romagna

Reg. UE 1308/2013, Programma regionale Emilia-Romagna

Ore 10.30-11.30

Minicorso di analisi sensoriale con mieli regionali  
a cura di Alessandra Giovannini

Ore 12.30-13.30

30 Idromele: una bevanda antica e moderna  
a cura di Andrea Ottolina

Ore 14.30-15.30

Approccio all'analisi sensoriale del polline  
a cura di Carlo Olivero

Ore 16.30-17.30

Mieli: Gusti e ricette: minicorso sugli usi del miele  
a cura di Laura Bertocchi

Ore 15.30 - 17.30 • Sala B

Come interpretare e prevenire i difetti di cristallizzazione del miele,  
tecniche di preparazione del miele per il mercato a confronto  
Seminario a cura di Amanda Dettori e Lucia Piana

APIMELL 2017

## PROGRAMMA

**Domenica 29 ottobre**



Ore 9.30 - 18.00 • Stand C-0

**HONEY BAR** - possibilità di conoscere e assaggiare una nutrita selezione di oltre 30 mieli di qualità selezionata

**SPAZIO BAMBINI** - percorsi sensoriali e artistici a tema ape e miele

### QUALITÀ E TIPICITÀ DEI MIELI DELL'EMILIA-ROMAGNA, PUNTI DI FORZA OPPORTUNITÀ DI MIGLIORAMENTO



UNIONE EUROPEA



MINISTERO  
POLITICHE  
AGRICOLE  
ALIMENTARI  
E FORESTALI



Regione Emilia-Romagna

Reg. UE 1308/2013, Programma regionale Emilia-Romagna

Ore 10.30-11.30

Minicorso di analisi sensoriale con mieli regionali  
a cura di Alessandra Giovannini

Ore 12.30-13.30

Interpretiamo la cristallizzazione del miele  
a cura di Amanda Dettori

Ore 14.30-15.30

Amaro come il ...miele  
a cura di Lucia Piana

Ore 16.30-17.30

Il mio ingrediente segreto, salse e stuzzichini di "The Honey bar"  
a cura di Gennaro Acampora

