



Ente promotore della  
D.O.P. MIELE DELLE DOLOMITI BELLUNESI  
[www.mieledelldolomitibellunesi.it](http://www.mieledelldolomitibellunesi.it)  
[info@mieledelldolomitibellunesi.it](mailto:info@mieledelldolomitibellunesi.it)

# CORSO TEORICO PRATICO ALL'ANALISI SENSORIALE DEL MIELE

4/5 E 11/12 NOVEMBRE 2023

Docente: **Raffaele Dall'Olio**

BeeSources - Membro e Docente Abilitato - Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele

D.M. 21547, 28 maggio 1999

## Obiettivi del corso

Il corso si propone di insegnare una tecnica che permetta di fornire valutazioni a formulare giudizi obiettivi sul miele. Più in generale consente di acquisire l'uso di uno strumento di giudizio e di analisi che permetta di trasmettere le peculiarità delle diverse tipologie di miele per valorizzare al meglio, trasmettere e approfondire criteri sui quali si basa la definizione di qualità nel miele, correggere eventuali errori produttivi e presentare le tecniche di preparazione del miele per il mercato e i possibili sistemi di valorizzazione.

## Programma

Il corso si terrà presso Villa Patt di Sedico (BL), nei fine settimana 4/5 e 11/12 novembre, per un totale di 24 ore

**Numero massimo di partecipanti: 25**



APIDOLOMITI SCA.RL  
Società Cooperativa Agricola  
a Responsabilità Limitata  
Via Papa Luciani 1 - 32020  
Limana, Belluno, ITA.  
C.F e P.IVA IT 00207740259

T. 0437 970214  
F. 0437 1830206  
M. +39 392 3379

[info@apidolomiti.com](mailto:info@apidolomiti.com)  
[apidolomiti@pec.it](mailto:apidolomiti@pec.it)  
[apidolomiti.com](http://apidolomiti.com)



Ente promotore della  
D.O.P. MIELE DELLE DOLOMITI BELLUNESI  
[www.mieledelldolomitibellunesi.it](http://www.mieledelldolomitibellunesi.it)  
[info@mieledelldolomitibellunesi.it](mailto:info@mieledelldolomitibellunesi.it)

## Sabato 4 Novembre

- **Mattino ore 09.00 – 13.00**
  - ❖ Presentazione del corso, dei relatori e dei partecipanti
  - ❖ L'analisi sensoriale: principi generali, elementi di fisiologia sensoriale, l'ambiente, i materiali le variazioni individuali
  - ❖ Prova dei 4 sapori e verifica dei limiti di percezione individuale
  - ❖ Prova discriminativa: il sapore dolce
  - ❖ Percezione del gusto, dell'aroma e altre sensazioni chimiche indifferenziate
  
- **Pomeriggio ore 14.00- 18.00**
  - ❖ Prova olfattiva di riconoscimento di odori standard
  - ❖ Prova olfattiva su mieli uni floreali
  - ❖ Il miele: origine, composizione, proprietà fisiche, alimentari
  - ❖ Discussione

## Domenica 5 Novembre

- **Mattino ore 08.30- 12.30**
  - ❖ La tecnica di degustazione
  - ❖ Degustazione dei mieli uni floreali
  - ❖ Prove di differenziazione prove in "trio"
  - ❖ Analisi dei risultati e discussione
  
- **Pomeriggio ore 13.30 – 16.30**
  - ❖ Prova di riconoscimento olfattivo di mieli uni floreali
  - ❖ Degustazione di mieli cristallizzati con differenti strutture
  - ❖ La cristallizzazione: cause, tecnologia, difetti
  - ❖ Discussione



Ente promotore della  
D.O.P. MIELE DELLE DOLOMITI BELLUNESI  
[www.mieledelldolomitibellunesi.it](http://www.mieledelldolomitibellunesi.it)  
[info@mieledelldolomitibellunesi.it](mailto:info@mieledelldolomitibellunesi.it)

## Sabato 11 Novembre

- **Mattino ore 09.00-13.00**
  - ❖ Secondo passaggio mieli uni floreali
  - ❖ Prova di differenziazione prove in “trio”
  - ❖ Analisi dei risultati e discussione
  - ❖ Disposizioni legislativa
  
- **Pomeriggio ore 14.00-18.00**
  - ❖ Prova di riconoscimento mieli uni floreali
  - ❖ Le analisi del miele
  - ❖ La caratterizzazione dei mieli uni floreali e di origine locale
  - ❖ Discussione

## Domenica 12 Novembre

- **Mattino ore 08.30-13.30**
  - ❖ Prove di differenziazione, prove in “trio”
  - ❖ Prova di riconoscimento di mieli uni floreali in miscela
  - ❖ Degustazione mieli difettosi
  - ❖ I difetti del miele: identificazione, cause, rimedi, tecnologia collegata
  - ❖ Discussione
  - ❖ Possibili utilizzi della tecnica di analisi sensoriale
  - ❖ Metodi di valutazione (schede)
  - ❖ Prova di valutazione guidata
  - ❖ Prova di valutazione su mieli portati dai partecipanti
  - ❖ Verifica dei risultati commenti, discussione generali



Ente promotore della  
D.O.P. MIELE DELLE DOLOMITI BELLUNESI  
[www.mieledelldolomitibellunesi.it](http://www.mieledelldolomitibellunesi.it)  
[info@mieledelldolomitibellunesi.it](mailto:info@mieledelldolomitibellunesi.it)

- ❖ Caratteristiche nutrizionali del miele
- ❖ Possibili usi del miele in cucina
- ❖ Prove di abbinamento dei mieli con diversi tipi di formaggio
- ❖ Chiusura del corso e consegna degli attestati

**COSTI:** da definire in base al numero di partecipanti, sarà comunque una cifra compresa tra €100 e €120

**ISCRIZIONE:** entro e non oltre martedì 24/10/2023

**per accertarsi della disponibilità dei posti, contattare la sede al numero 0437 970214 oppure all'indirizzo mail [info@apidolomiti.com](mailto:info@apidolomiti.com)**

Compilare il modulo di iscrizione e versare un **acconto di €50** sul conto corrente intestato a Apidolomiti, conto Cortina Banca

IBAN: IT 07 U 08511 11900 000000031595

Causale: **“Quota di partecipazione corso di introduzione all’analisi sensoriale 2023 + NOME COGNOME”**

**L'ISCRIZIONE SARA' RITENUTA VALIDA ALLA RICEZIONE DELLA DISTINTA DEL VERSAMENTO E DEL MODULO COMPILATO, A CUI VA ALLEGATO COPIA DELLA CARTA D'IDENTITA'**

Ogni partecipante verrà contattato dopo il 24 ottobre con la richiesta di formalizzare l'iscrizione e versare la restante parte della quota di iscrizione.

Per informazioni: Balcon Omar [omar.balcon@apidolomiti.com](mailto:omar.balcon@apidolomiti.com)

Per invio distinta del versamento: [info@apidolomiti.com](mailto:info@apidolomiti.com)



APIDOLOMITI SCA.RL  
Società Cooperativa Agricola  
a Responsabilità Limitata  
Via Papa Luciani 1 - 32020  
Limana, Belluno, ITA.  
C.F e P.IVA IT 00207740259

T. 0437 970214  
F. 0437 1830206  
M. +39 392 3379

[info@apidolomiti.com](mailto:info@apidolomiti.com)  
[apidolomiti@pec.it](mailto:apidolomiti@pec.it)  
[apidolomiti.com](http://apidolomiti.com)



Ente promotore della  
D.O.P. MIELE DELLE DOLOMITI BELLUNESI  
[www.mieledelldolomitibellunesi.it](http://www.mieledelldolomitibellunesi.it)  
[info@mieledelldolomitibellunesi.it](mailto:info@mieledelldolomitibellunesi.it)

# MODULO DI ISCRIZIONE CORSO DI PRIMO LIVELLO DI ANALISI SENSORIALE DEL MIELE

4/5 E 11/12 NOVEMBRE 2023 – Villa Patt (Sedico, BL)

Nome \_\_\_\_\_ Cognome \_\_\_\_\_

Data e Luogo di Nascita \_\_\_\_\_

Codice Fiscale \_\_\_\_\_

Residente in \_\_\_\_\_

CAP \_\_\_\_\_ Comune \_\_\_\_\_ Provincia \_\_\_\_\_

Cellulare \_\_\_\_\_ Mail \_\_\_\_\_

Apicoltore  si  no

Socio Apidolomiti  si  no

Versamento acconto quota effettuato il \_\_\_\_\_

**In allegato copia della distinta del versamento dell'acconto e fotocopia della carta d'identità.**