LA PALESTRA DEL CIBO COOKING GYM

SCUOLA DI CUCINA DI SERGIO MARIA TEUTONICO

**CORSO DI INTRODUZIONE ALL'ANALISI SENSORIALE DEL MIELE, VALIDO PER
IL PERCORSO FORMATIVO ALL'ABILITAZIONE PER L'ISCRIZIONE ALL'ALBO
NAZIONALE ASSAGGIATORI MIELE.**

A cura di Dario Pozzolo, docente abilitato iscritto all'albo.

Rappresentante nazionale iscritti.

Assaggiatore professionista e giudice addestrato.

Durata del corso: 28 ore

Posti disponibili: 15

Date e orari del corso:

-Sabato 24 Gennaio 2015 dalle 9 alle 13 - dalle 14 alle 17

-Domenica 25 Gennaio 2015 dalle 9 alle 13 – dalle 14 alle 17

-Sabato 31 Gennaio 2015 dalle 9 alle 13 – dalle 14 alle 17

-Domenica 1 Febbraio 2015 dalle 9 alle 13 – dalle 14 alle 17

Sede del corso: La Palestra del Cibo – Cooking Gym, via Principessa Clotilde 38, Torino

Costo del corso: € 250 (l'intero importo dovrà essere pagato secondo le modalità allegate a conferma dell'iscrizione, previa verifica della disponibilità di posti)

Per informazioni e contatti info@lapalestradelcibo.com – 011 0266397

Via Principessa Clotilde 38 – 10144 Torino
telefono +39 011 0266397 – fax +39 011 0266386
www.lapalestradelcibo.com – info@lapalestradelcibo.com

LA PALESTRA DEL CIBO COOKING GYM

SCUOLA DI CUCINA DI SERGIO MARIA TEUTONICO

PROGRAMMA

1° GIORNO – sabato 24/01/2015 ore 9-13

Presentazione del corso, dei relatori e dei partecipanti.

L'analisi sensoriale: principi generali, elementi di fisiologia sensoriale, l'ambiente, i materiali, le variazioni individuali.

1° GIORNO – sabato 24/01/2015 ore 14-17

*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.

*Prova olfattiva di riconoscimento di odori standard.

2°GIORNO – domenica 25/01/2015 ore 9-13

*Prova olfattiva su mieli uniflorali

-Il miele: origine, composizione, proprietà fisiche, alimentari.

-Discussione.

-La tecnica di degustazione.

*Degustazione di mieli uniflorali.

*Prove di differenziazione: prove triangolari.

2°GIORNO – domenica 25/01/2015 ore 14-17

*Prova di riconoscimento olfattivo di mieli uniflorali.

*Degustazione di mieli cristallizzati con differenti strutture.

*Secondo passaggio mieli uniflorali.

*Prova di differenziazione: prove triangolari.

-Analisi dei risultati e discussione.

LA PALESTRA DEL CIBO COOKING GYM

SCUOLA DI CUCINA DI SERGIO MARIA TEUTONICO

3°GIORNO – sabato 31/01/2015 ore 9-13

-La cristallizzazione : cause, tecnologia, difetti.

-Disposizioni legislative.

*Prova di riconoscimento di mieli uniflorali.

-Discussione.

3°GIORNO – sabato 31/01/2015 ore 14-17

*Prove di differenziazione: prove triangolari.

*Prova di riconoscimento di mieli uniflorali in miscela.

-Le analisi del miele.

4°GIORNO – domenica 01/02/2015 ore 9-13

*Degustazione di mieli difettosi.

-I difetti del miele: identificazione, cause, rimedi, tecnologia collegata.

-Discussione.

-Possibili utilizzi della tecnica di analisi sensoriale.

-Metodi di valutazione (schede).

4°GIORNO – domenica 01/02/2015 ore 14-17

*Prove di abbinamento del miele con diversi tipi di formaggio.

*Prova di valutazione guidata, anche su mieli portati dai partecipanti.

-Prova di valutazione su mieli portati dai partecipanti.

-Verifica dei risultati, commenti, discussione generale.

-Chiusura del corso e consegna degli attestati.

LA PALESTRA DEL CIBO COOKING GYM

SCUOLA DI CUCINA DI SERGIO MARIA TEUTONICO

Chi è il docente:

Dopo gli studi universitari presso la Facoltà di Agraria di Torino e dopo diverse esperienze nel settore agricolo, Dario Pozzolo decide che il suo lavoro sarebbe stato alle dipendenze di "milioni di operaie".

Così nel 1996 diventa apicoltore ed inizia un'attività che lo avrebbe portato a seguire le fioriture dalla pianura all'alta montagna, per poter mettere in condizione le api di produrre più tipologie di mieli.

Acacia, castagno, tiglio, tarassaco, sono solo alcuni dei mieli prodotti in pianura, mentre altri quali rododendro, melata di abete e millefiori di alta montagna fanno parte del Presidio mieli di Alta Montagna di Slow Food. Ma la necessità di conoscere le caratteristiche dei mieli prodotti lo spinge ad avvicinarsi all'Analisi Sensoriale.

Nel 2008 entra a far parte dell'Albo Nazionale Assaggiatori miele e dal 2014 è Docente abilitato a svolgere le attività riconosciute dall'Albo stesso. Molteplici sono le attività di tipo didattico-divulgativo che svolge con le scuole e l'Università. Dario ritiene indispensabile l'attività di divulgazione di tutto ciò che riguarda il mondo delle api ma soprattutto sviluppare la conoscenza dei mieli attraverso incontri, degustazioni, e collaborazioni con esperti di cucina.