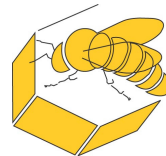




OSSERVATORIO NAZIONALE
MIELE



Ai Sig.ri Iscritti

all'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele

Loro Sedi

Castel San Pietro Terme, 16/07/2018

Oggetto: *seminario e valutazione concorso 2018*

Cari amici, come molti di voi già sapranno, anche quest'anno, a settembre, si terrà, a Castel San Pietro Terme, il concorso Grandi Mieli d'Italia – Premio Giulio Piana – Tre Gocce d'Oro, giunto alla sua 38^a edizione. Le attività di valutazione dei mieli e di aggiornamento sono state messe in programma per le giornate di sabato 1 e domenica 2 settembre, con le modalità applicate negli ultimi anni e che hanno dato buoni risultati in termini di qualità del giudizio e soddisfazione dei partecipanti. La manifestazione conclusiva del concorso si terrà nei giorni 14 – 16 settembre.

Abbiamo programmato una modalità di lavoro che combina aggiornamento e valutazione, organizzando tre successive sessioni di lavoro su due giornate: nella prima parte si effettueranno esercizi per la messa in fase dei criteri di giudizio (sabato 1 settembre, nel pomeriggio); seguirà la sessione di valutazione dei mieli in concorso, in cui ogni assaggiatore lavorerà in maniera indipendente su una parte dei campioni in gara (domenica 2 settembre, durante la mattina). Ogni assaggiatore sarà chiamato a giudicare una parte di campioni uniflorali e una parte di millefiori. Per ogni gruppo di campioni in gara, un assaggiatore sarà incaricato dall'Osservatorio di svolgere le funzioni di capo-panel, cioè di assicurare le corrette modalità di lavoro da parte del gruppo e di raccogliere in risultati, introducendoli su supporto informatico, calcolandone gli indici statistici e facendo l'opportuna sintesi. Il pomeriggio dello stesso giorno di domenica sarà quindi dedicato a prendere visione criticamente dei dati che ogni assaggiatore avrà prodotto e dei risultati del concorso. Per queste attività è stato richiesto il riconoscimento all'Albo perché siano valida ai fini del mantenimento della condizione di iscritto.

I Seminari si svolgeranno presso il **ANUSCA PALACE HOTEL** di Castel San Pietro Terme, in Viale Terme 1058, con il seguente orario:

- **Sabato 1 settembre ore 15,00 – 19,00 Seminario di aggiornamento in analisi sensoriale del miele**
- **Domenica 2 settembre ore 9,00 – 13,30 Seminario di valutazione dei mieli in concorso**
- **Domenica 2 settembre ore 15,00 – 17,30 Seminario di analisi dei risultati**

Per partecipare occorre essere iscritti all'Albo e essere disponibili a partecipare a tutti e tre i seminari, sia nella parte di addestramento che in quella di valutazione e revisione dei risultati. Non è prevista quota di iscrizione, ma è indispensabile iscriversi preventivamente, entro sabato 25 agosto, inviando la scheda di partecipazione compilata per posta elettronica (osservatorio@informamiele.it) o per fax 051 6949461. Per informazioni potete chiamare il numero dell'Osservatorio 051 940147.

Non è previsto rimborso e tutte le spese di vitto e alloggio saranno a carico degli intervenuti, fatta eccezione per la cena del sabato e il pranzo della domenica, per il quale gli assaggiatori saranno ospiti dell'Osservatorio.

Al fine di razionalizzare l'organizzazione, le persone che volessero alloggiare presso le strutture convenzionate (Anusca Palace Hotel), sono pregate di fare la loro prenotazione attraverso la scheda di iscrizione. Questo consentirà di usufruire anche dei prezzi scontati indicati nella scheda, che non sono garantiti in caso di altre modalità di prenotazione. Informazioni su altre possibilità di alloggio in Castel San Pietro Terme sono reperibili al sito <http://www.castelsanpietroterme.it> o al numero telefonico 051/6954135 o 051/6951379 (pro-loco).

Nell'attesa di un riscontro, che ci auguriamo quanto mai ampio, inviamo un cordiale saluto.

Il Coordinatore del Concorso
Lucia Piana

Allegati: scheda di iscrizione e regolamento concorso 2018

Via Matteotti, 79 40024 Castel San Pietro Terme BO • Tel 051 940147 Fax 051 6949461
CF 90004450376 P. IVA 00705721207

www.informamiele.it • osservatorio@informamiele.it