



Corso di analisi sensoriale del miele – Il livello Castel San Pietro Terme (BO), 17 - 19 ottobre 2025

Osservatorio Nazionale Miele intende organizzare un **Corso di analisi sensoriale del miele – Il livello**.

Il corso si terrà a Castel San Pietro Terme (BO), presso la Sala Sassi in via Fratelli Cervi 3 (di fianco alla Coop) nei giorni **17 – 19 ottobre 2025**, dalle 9:00 alle 17:00, ed avrà come docente la dr.ssa Maria Lucia Piana.

Per il corso è stato richiesto il riconoscimento all'Albo Nazionale degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele al fine di essere valido per il percorso di iscrizione all'Albo stesso. Tale percorso prevede tre livelli successivi, dei quali il corso qui programmato rappresenta il secondo passo. Pertanto, per partecipare è necessario aver già seguito un corso di analisi sensoriale del miele di I livello riconosciuto dall'Albo che si sia concluso prima del 17/07/2025 ed essere in possesso del relativo attestato di partecipazione. Affinché il corso sia valido a tal fine, è obbligatoria la frequenza ad almeno 17 ore su 21 totali in programma.

Il Corso è svolto nell'ambito del sottoprogramma ministeriale dell'Osservatorio per l'annualità 2025 (Reg Ue 2021/2115), un'attività di formazione di nuovi esperti in analisi sensoriale del miele finalizzata a rendere più efficace l'azione di miglioramento della qualità dei mieli italiani e di promozione della stessa.

La partecipazione al corso è gratuita, previa **iscrizione obbligatoria** compilando il modulo al seguente link: <https://forms.gle/KESvFLi59ksKd7J68>

Il corso è a numero chiuso (massimo 25 persone) e sarà attivato solo al raggiungimento minimo di 18 partecipanti iscritti entro il 10/10/2025.

Le iscrizioni saranno accettate nell'ordine in cui giungeranno alla segreteria organizzativa. Al termine sopra indicato per l'iscrizione al corso (10/10/2025), in base al numero delle persone iscritte, l'organizzazione invierà a tutti una mail per confermare l'effettivo avvio del corso.

Nella pagina seguente si condivide il programma dettagliato del corso.

Per informazioni 051 940147 o osservatorio@informamiele.it.



Il corso è realizzato con il patrocinio e sostegno del Comune di Castel San Pietro Terme che mette a disposizione la Sala Sassi



**MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE**



Progetto realizzato con il contributo del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste - Reg. UE 2021/2115, annualità 2026, sottoprogramma ministeriale



CORSO DI ANALISI SENSORIALE DEL MIELE – II LIVELLO ***Castel San Pietro Terme (BO), 17 - 19 ottobre 2025***

PROGRAMMA

17 ottobre 2025

Mattino

- Richiamo dei principi generali dell'analisi sensoriale
- Ripasso delle modalità di degustazione con analisi descrittiva
- Ripasso dei mieli uniflorali obbligatori + altri insoliti o rari

Pomeriggio

- Prova olfattiva
- Prove di differenziazione
- Ripasso dei principali difetti del miele

18 ottobre 2025

Mattino

- Prova di riconoscimento di mieli uniflorali
- Prove su mieli uniflorali di diversa purezza; il concetto di unifloralità

Pomeriggio

- Prove di differenziazione
- L'analisi sensoriale nella pratica: valutazione della qualità in laboratorio e in campo, concorsi
- Metodo del profilo
- Uso delle schede descrittive

19 ottobre 2025

Mattino

- Prove di differenziazione
- Prova di riconoscimento di mieli uniflorali
- Prova in miscela
- Prova di ordinamento

Pomeriggio

- Prova olfattiva
- Simulazione di concorso – schede a punti
- Simulazione di concorso – scheda con scala non strutturata
- Valutazione dell'andamento del corso e dei risultati ottenuti dai partecipanti

Orario: mattino 9-13, pomeriggio 14 - 17