



## MONASTERO SAN PIETRO IN LAMOSA PROVAGLIO D'ISEO

### CONOSCERE IL MIELE “ *buono , pulito e giusto*”

28 Novembre 2010 – ore 16.00

Relatore : **Lodovico Valente**

*Albo Nazionale Esperti di Analisi Sensoriale del Miele*

L'intento dell'incontro è quello di fornire alcune indicazioni che aiutino a riconoscere il miele “*buono , pulito e giusto*” al di là delle preferenze personali nei riguardi del dolce, dell'amaro, del delicato, dell'aromatico, del balsamico, del liquido, del cristallizzato, ecc.

#### *Programma:*

- ▶ Illustrazione delle caratteristiche principali del miele a confronto con gli zuccheri alimentari, di barbabietola, di canna , di frutta e di uva: componenti principali, potere dolcificante, potere calorico, indice glicemico e durata.
- ▶ Illustrazione dei principali parametri qualitativi di legge del miele: contenuto di acqua, HMF e indice diastatico.
- ▶ Illustrazione dell'etichetta : diciture obbligatorie, facoltative, fuorvianti.
- ▶ Illustrazione dei vari aspetti visivi del miele e come valutarli.
- ▶ Illustrazione delle differenze organolettiche e di legge dei mieli monoflorali e millefiori.
- ▶ Delucidazioni sulla microfiltrazione del miele e sull'utilizzo dei mieli artificiali.
- ▶ I costi del miele.

A seguire *Degustazione guidata* di alcuni mieli a confronto fra due loro stati diversi, naturali, o di provenienza accompagnate da analisi palinologiche, qualitative e di legge:

- ▶ Miele con percentuale di acqua del 16% e del 20%
- ▶ Miele allo stato liquido e cristallizzato
- ▶ Miele allo stato naturale e miscelato con il 50% di glucosio
- ▶ Miele Presidio Slow Food e miele commerciale della grande distribuzione

Prenotare al n. 348-9275932 o 320-0272710; posti disponibili: 60

*Aiutiamo le api lontane ....ma non lasciamo morire quelle che vivono con noi !*

**Laboratorio del Gusto®**