



CORSO DI AGGIORNAMENTO IN ANALISI SENSORIALE DEL MIELE

Olfatto: Percezione, Classificazione e Linguaggio

Venerdì 6 Marzo – Ore 14,30 – 17,30 – Piacenza Expo – Sala B

Docente: Marco Valentini

Il corso affronterà una delle tematiche più importanti per gli assaggiatori, cioè l'**Olfatto**. Innanzitutto si ripasseranno i **fondamenti di fisiologia e di percezione olfattiva** e in particolare i meccanismi di ricezione dello stimolo odoroso, i processi di trasduzione e integrazione sensoriale e il ruolo dell'olfatto nella costruzione dell'esperienza percettiva. Successivamente si parlerà dell'analisi dei **principali sistemi di classificazione degli odori** e dei meccanismi percettivi che consentono il riconoscimento, la discriminazione e la memorizzazione delle sensazioni olfattive. Si parlerà del **rapporto complesso tra olfatto e linguaggio**: difficoltà di verbalizzazione dell'odore, costruzione dei descrittori sensoriali, standardizzazione del vocabolario e strategie linguistiche applicabili.

A livello pratico ci sarà una sessione di **riconoscimento e memorizzazione di dieci odori primari**, finalizzata allo sviluppo della memoria olfattiva e delle capacità discriminative. A seguire una **degustazione guidata di mieli monoflora in miscela** con analisi olfattiva **attraverso 3 rank**, focalizzata su intensità, qualità e complessità aromatica. Infine un assaggio consapevole e analisi gustativa tramite **3 rank di mieli con difetti**, finalizzata all'identificazione delle anomalie sensoriali e alla loro corretta descrizione.

PROGRAMMA

Fondamenti di fisiologia e percezione olfattiva

Percezione e classificazione degli odori

Olfatto e linguaggio

Training olfattivo sugli odori primari

Rank di mieli in miscela: analisi olfattiva

Rank di mieli difettosi per identificare e descrivere le anomalie

Segreteria organizzativa: Associazione Produttori Agripiemonte miele

Tel. 011-2427768 - info@apicoltoreitaliano.it

www.apicoltoreitaliano.it - Facebook APIColtoreItaliano