



6  
Aprile  
2019

**Seminario 40°**  
**Analisi Sensoriale in Italia**  
**Corso d'aggiornamento**  
**Esperti**

Dalle 9  
alle 18

**Finale**  
**Ligure**

Per Info  
e prenotazioni:  
**3703698157**







## **Programma:**

### **09.00-09.30 Avvio lavori e saluti iniziali:**

**Alberto Tognoni (Presidente APILIGURIA)**

**Ugo Frasherelli ( Sindaco di Finale Ligure)**

**Raffaele Cirone (Presidente FAI- Federazioni Apicoltori Italiani)**

presso "Chiostri Monastero Benedettino Finalpia" piazza Abbazia, Finalpia (Finale Ligure SV)

### **09.30-13.00 Corso Aggiornamento riconosciuto dall'albo:**

**Gianluigi Marcazzan (CREA-API Agricoltura e Ambiente)**

**Roberto Colombo (CREA-API Agricoltura e Ambiente)**

presso "Chiostri Monastero Benedettino Finalpia" piazza Abbazia, Finalpia (Finale Ligure SV)

### **13.00-14.00 Pranzo conviviale:**

presso l'Istituto Alberghiero "Migliorini" di Finale Ligure via Manzoni,12 Finale Ligure (SV)

### **15.00-16.00 Presentazione Cronostoria Analisi Sensoriale in Italia:**

**Alberto Tognoni (Presidente APILIGURIA)**

**Franco Formigoni (Responsabile Regione Liguria del settore Apicoltura)**

**Raffaele Cirone (Presidente FAI- Federazioni Apicoltori Italiani)**

presso "Santa Caterina - FinalBorgo" Via Lancellotto, Final Borgo (Finale Ligure SV)

### **16.00-17.00 L'importanza dell'analisi Sensoriale del miele**

#### **nell'industria alimentare:**

**Marco Vangelisti (Apicoltura Marco Vangelisti)**

presso "Santa Caterina - FinalBorgo" Via Lancellotto, Final Borgo (Finale Ligure SV)

### **17.00-18.00 Introduzione all'uso del miele in cucina:**

**Luigi Pezzano (Chef)**

presso "Santa Caterina - FinalBorgo" Via Lancellotto, Final Borgo (Finale Ligure SV)

### **14.30-18.00 Buffet gratuito:**

a cura Istituto alberghiero

Santa Caterina - FinalBorgo