



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 Frasccherelli (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