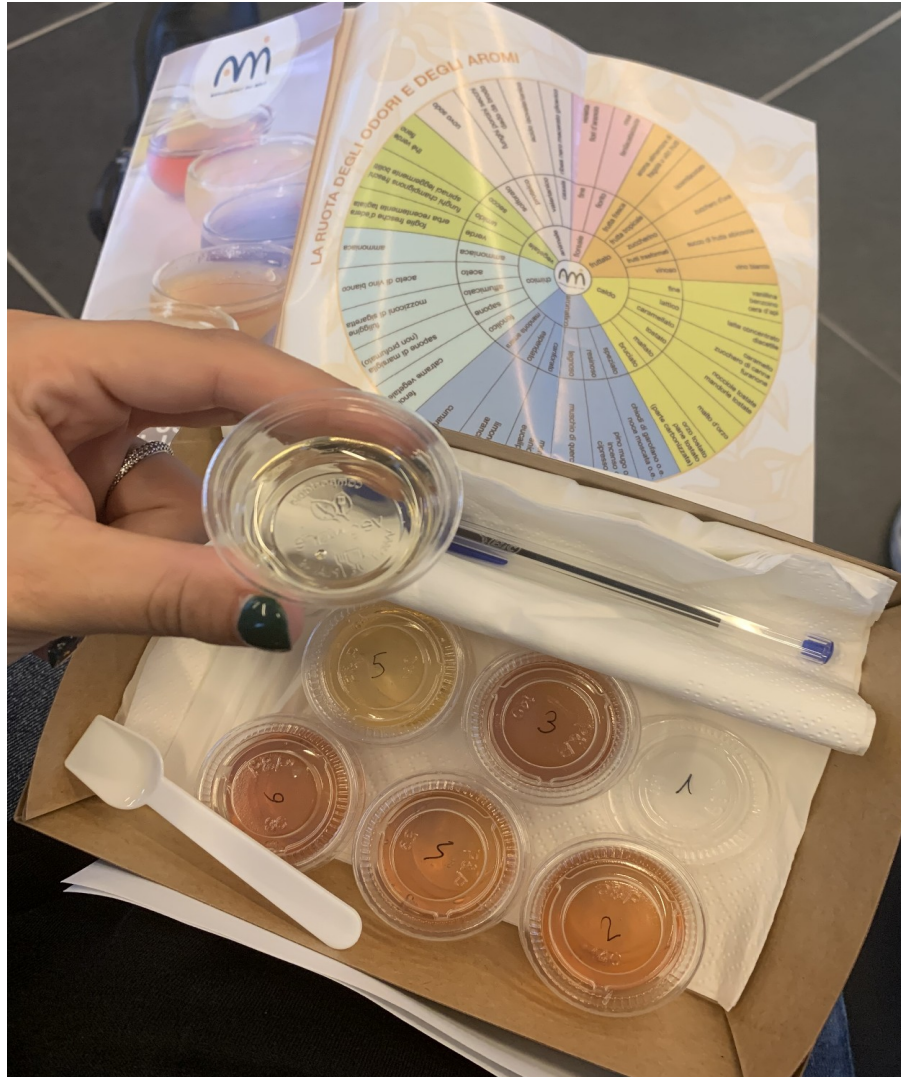


BUONE PRATICHE APICOLTURA URBANA - COMUNE DI CALENZANO

TITOLO	Incontro divulgativo sulle api e il miele “Alla scoperta delle api e del miele delle Terre di Calenzano, percorso sensoriale di assaggio” <i>Presentazione progetto in collaborazione con ARPAT “Le API, il clima e il territorio” e corso di assaggio e analisi sensoriale dei mieli di Calenzano</i>
DESCRIZIONE	<p>Il Comune di Calenzano in occasione del Mese dell’Ambiente (ottobre 2022) il giorno 22 ottobre 2022 ha organizzato in collaborazione con l’ARPAT (Associazione Regionale Produttori Apistici Toscani) una giornata dedicata alle api e al miele con due interventi/eventi tematici:</p> <ul style="list-style-type: none">• un evento divulgativo sul mondo delle api e delle produzioni sul loro contributo negli ecosistemi, aperto a tutta la cittadinanza per comprendere come il territorio ed il clima interagiscono con la vita delle api ed i prodotti che da esse derivano. L’osservazione dello sviluppo delle famiglie dei tre apiari di Calenzano, durante le stagioni, per far conoscere il progetto avviato sul territorio e i fattori che influenzano i cicli nello specifico per il territorio di Calenzano;• un evento divulgativo sulle caratteristiche del miele prodotto sul territorio comunale sua valorizzazione e formazione del consumatore sulle caratteristiche del miele e tecniche di assaggio. In particolare è stata organizzata una sessione teorica con particolare riferimento al miele prodotto negli apiari di Calenzano monitorati, e sulle tecniche di assaggio dei mieli e analisi sensoriale. <p>Ai partecipanti è stato consegnato un kit con 6 mieli prodotti sul territorio (mieli millefiori, miele di acacia, miele di tiglio e miele di castagno), con caratteristiche diverse, ed è stato guidato un assaggio del miele da parte di un’esperta per meglio comprendere le sfumature di gusto, di aroma e di consistenza.</p> <p>I partecipanti sono stati guidati per vivere un’esperienza sensoriale completa, attraverso i seguenti esami:</p> <ul style="list-style-type: none">• esame visivo del miele sul suo aspetto, sui suoi eventuali difetti, colore e sul tipo di cristallizzazione se presente;• esame olfattivo per riconoscere l’intensità e il profumo;• esame gustativo riguarda i gusti principali, l’intensità, il sapore e l’aroma;• esame tattile fatto all’interno della bocca per sentire la consistenza se un miele è liquido o cristallizzato e descrivere il tipo di cristallizzazione più compatta o cremosa, più grossolana o più fine. <p>Il Comune di Calenzano nell’ambito della collaborazione con ARPAT ha concesso il patrocinio per ulteriori corsi di introduzione all’analisi sensoriale del miele organizzati dall’ARPAT nel mese di maggio 2022 e di novembre 2022.</p>

IMMAGINE 1: Kit assaggio mieli e locandina con la ruota degli odori e degli aromi, consegnato ai partecipanti all'evento del 22 ottobre 2022 organizzato dal Comune di Calenzano in collaborazione con l'ARPAT.



FOTO

IMMAGINE 2: Kit assaggio mieli e locandina con la spiegazione del progetto avviato a Calenzano.

