

# Corso online sulla produzione di IDROMELE



## PROGRAMMA E MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

L'AMAP – Agenzia per l'innovazione nel settore agroalimentare e della pesca organizza il corso **sulla produzione di idromele** con i finanziamenti del Reg. (UE) 2021/2115 “Sottoprogramma apistico Regione Marche 2023/2027 – Annata apistica 2025 – Azione A1.1”.

Il corso è rivolto ad apicoltori e a coadiuvanti aziendali ed ha come obiettivo quello di fornire loro gli strumenti tecnici per diversificare le produzioni e migliorarne la qualità.

Il corso sarà tenuto dall'enologo/agronomo **dott. Aldo Buiani** e si svolgerà **ON-LINE** come da calendario riportato nella pagina seguente.

**Per consentire l'accesso alle lezioni online l'AMAP invierà l'avviso all'indirizzo mail inserito dal corsista nella scheda di adesione al corso.**



### Il programma del corso prevede i seguenti argomenti:

1. Cenni di storia sulle bevande fermentate ed origine presunta dell'idromele
2. Composizione chimica della bevanda: “ingredienti” base per la preparazione
3. Attuali sistemi produttivi: tecniche e processi produttivi – coadiuvanti e prodotti utilizzati
4. Macchinari ed impianti per la produzione
5. Tipologie di idromele presenti sui mercati europei ed internazionali
6. Caratteristiche organolettiche, nutrizionali e medicinali della bevanda
7. Cenni sui prodotti derivati: aceto, distillato ecc.
8. Marketing applicato alla filiera del miele e dei derivati
9. Possibili utilizzi in cucina e abbinamento
10. Legislazione e normativa di riferimento

Tutti coloro che intendono partecipare dovranno compilare la **scheda di iscrizione** (scaricabile sul sito <https://www.amap.marche.it/corsi>) indicando i dati personali richiesti, da inviare al seguente indirizzo e-mail: [formazione@amap.marche.it](mailto:formazione@amap.marche.it)

La quota di partecipazione è di **€ 50,00 (IVA inclusa)**, da pagare tramite “Avviso di pagamento PagoPA” che verrà inviato in seguito alla conferma di ammissione al corso.

Sono ammessi al corso massimo **30 partecipanti**, pertanto prima di effettuare il pagamento si raccomanda di informarsi sulla disponibilità di posti.

**Le iscrizioni dovranno pervenire entro il 7 aprile.**

### Segreteria organizzativa

Cristian Santarelli e Paola Scocco

tel. 071 808330 - 071 808279

e-mail: [formazione@amap.marche.it](mailto:formazione@amap.marche.it)

### GIORNI E ORARI DELLE LEZIONI

- **Mercoledì 16 aprile** ore 14.30-17.30
- **Giovedì 17 aprile** ore 14.00-18.00
- **Martedì 22 aprile** ore 14.00-18.00
- **Giovedì 24 aprile** ore 14.00-18.00
- **Martedì 29 aprile** ore 14.00-18.00
- **Mercoledì 30 aprile** ore 14.00-18.00
- **Martedì 06 maggio** ore 14.00-18.00
- **Giovedì 08 maggio** ore 14.30-17.30