



Ai Soci

A quanti possano essere interessati

Loro Sedi

Castel San Pietro Terme, 2 novembre 2009

Oggetto: seminario sulla fisiologia della percezione degli odori e sapori

AMi, in collaborazione con la Facoltà di Agraria dell'Università di Pisa e la Tenuta di San Rossore, organizza un seminario destinato ad approfondire il tema della fisiologia della percezione degli odori e dei sapori, particolarmente pensato per le persone che svolgono attività di divulgazione e docenza in cui si tratti di assaggio e analisi sensoriale. A completamento del seminario, è stata organizzata una giornata destinata a conoscere una specificità dei luoghi che ci ospitano, il miele della spiaggia che si produce nell'area protetta della Tenuta di San Rossore. Maggiori dettagli sull'iniziativa nella presentazione allegata. Anche per questo seminario è stato richiesto il riconoscimento dall'Albo degli Esperti in Analisi Sensoriale del Miele perché l'attività sia riconosciuta come valida ai fini del mantenimento della condizione di iscritto.

Il Seminario si svolgerà a Pisa in data 12 e 13 dicembre 2009; per la parte sulla fisiologia sensoriale saremo ospiti della Facoltà di Agraria (via del Borghetto 80) e per quella sul miele della spiaggia della Tenuta di San Rossore. Il seminario è riservato ai Soci di AMi¹, ed è prevista una quota di partecipazione di 60 €, che comprende anche il pranzo di sabato. Per le altre necessità logistiche, pernottamenti e pasti, abbiamo predisposto la possibilità di alloggiare nello stesso albergo e consumare assieme la cena del 12 dicembre e il pranzo del 13 dicembre, ma è necessario prenotarsi, attraverso la scheda di iscrizione.

Per l'iscrizione è quindi necessario inviare l'allegata scheda di iscrizione per mail o per fax ai recapiti dell'associazione di CUNEO (mail serena.demarchi@coldiretticuneo.it; telefono 0171 447487; fax 0171 447385) entro il 12 novembre. Dopo tale data non sarà garantita la disponibilità nell'albergo convenzionato.

Con l'occasione si porgono cordiali saluti.

La segreteria

¹ È possibile iscriversi in occasione del seminario stesso, la quota associativa annuale è di 20 €.

AMi - Ambasciatori dei Miele

sede legale: *Via Matteotti 72 – 40024 Castel San Pietro Terme (BO) C.F. 90042880378*

sede operativa: *c/o Aspromiele P.zza Foro Boario 18 12100 Cuneo tel. 0171 447487*

SEMINARIO DI AGGIORNAMENTO

FISIOLOGIA SENSORIALE E MIELE DELLA SPIAGGIA DI SAN ROSSORE

Presentazione

Anche se i profumi e i sapori dei mieli sono uno dei nostri argomenti preferiti, quanti di noi, Ambasciatori dei mieli, conoscono le basi chimiche e fisiologiche del senso dell'olfatto, sanno spiegarsi perché il nostro naso è così straordinariamente sensibile, perché queste percezioni sono così sorprendentemente evocative o perché le nostre prestazioni di assaggiatori sono così instabili e talvolta sconcertanti? Grazie all'interessamento della nostra socia Carla Mucignat, professore associato all'Università di Padova e alla collaborazione con la Facoltà di Agraria dell'Università di Pisa, abbiamo organizzato un seminario incentrato su questo interessante argomento, destinato a chiunque voglia approfondire l'argomento, ma in particolare a quanti svolgono attività di divulgazione e docenza in cui si tratti di assaggio e analisi sensoriale.

Nel seminario abbiamo previsto tre relatori. Il prof. Paolo Pelosi, del Dipartimento di Chimica e Biotecnologie Agrarie dell'Università di Pisa ci introdurrà ai meccanismi biochimici attraverso i quali le molecole volatili stimolano l'epitelio olfattivo e ci permettono di percepire gli odori; la prof.ssa Carla Mucignat del Dipartimento di Anatomia e Fisiologia dell'Università di Padova ci aiuterà a capire meglio come funzioniamo e qual è l'influenza delle varie componenti (fisiologiche e psicologiche) sulla percezione; il prof. Mario Bertuccioli del Dipartimento di Biotecnologie Agrarie dell'Università di Firenze ci porterà su un piano più applicativo, quello della chimica degli odori del vino, che per noi può rappresentare un esempio di riferimento.

Gli argomenti saranno trattati a livello divulgativo, ma vista la loro complessità è consigliabile che i partecipanti abbiano un livello di istruzione superiore o universitario.

Inoltre, abbiamo pensato di completare il programma del fine settimana con un altro argomento di interesse per gli Ambasciatori dei Mieli. Per la giornata di domenica abbiamo quindi organizzato un'escursione nella Tenuta di San Rossore, per scoprire il miele di spiaggia e gli ambienti in cui si produce. Ci faranno da guida, oltre al personale del Parco, Donatella Baldi, l'apicoltrice che produce il miele di spiaggia in questo ambiente, e il dr. Antonio Felicioli del Dipartimento di Scienze Fisiologiche, sede della Facoltà di Veterinaria e il prof. Mauro Pinzauti del dipartimento di Coltivazione e Difesa delle Specie Legnose della Facoltà di Agraria dell'Università di Pisa che hanno studiato queste produzioni. Prevediamo di passare la mattinata all'aria aperta (in caso di maltempo prolungheremo la parte di presentazione iniziale fino all'ora di pranzo) e di chiudere il nostro week end pisano in una trattoria tipica della zona.

AMi - Ambasciatori dei Mieli

sede legale: *Via Matteotti 72 – 40024 Castel San Pietro Terme (BO) C.F. 90042880378*

sede operativa: *c/o Aspromiele P.zza Foro Boario 18 12100 Cuneo tel. 0171 447487*

PROGRAMMA

Sabato 12 dicembre 2009

FACOLTÀ DI AGRARIA – UNIVERSITÀ DI PISA – VIA DEL BORGHETTO 80

Ore 9,00 Iscrizione dei partecipanti

Ore 9,45 **Inaugurazione del seminario** – Prof. Manuela Giovannetti, Preside della Facoltà di Agraria

Ore 10,00 **Basi anatomiche e fisiologiche dell'olfatto** – Prof. Carla Mucignat – Dipartimento di Anatomia e Fisiologia – Facoltà di Medicina – Università di Padova

Ore 11,15 **Pausa**

Ore 11,30 **Chimica degli odori** – Prof. Paolo Pelosi – Dipartimento di Chimica e Biotecnologie Agrarie – Facoltà di Agraria – Università di Pisa

Ore 13,00 **Pranzo**

Ore 15,00 **Basi anatomiche e fisiologiche del gusto** – Prof. Carla Mucignat – Dipartimento di Anatomia e Fisiologia – Facoltà di Medicina – Università di Padova

Ore 15,30 **Basi psicofisiche dell'analisi sensoriale** – Prof. Carla Mucignat – Dipartimento di Anatomia e Fisiologia – Facoltà di Medicina – Università di Padova

Ore 16,30 **Pausa**

Ore 17,00 **La chimica degli odori nel vino** – Prof. Mario Bertuccioli – Dipartimento di Biotecnologie Agrarie – Facoltà di Agraria – Università di Firenze

Ore 18,00 Fine lavori

Domenica 13 dicembre 2009

PARCO DI MIGLIARINO – SAN ROSSORE – MASSACIUCCOLI TENUTA DI SAN ROSSORE, LOC. CASCINE VECCHIE, SALA GRONCHI

Ore 9,00 **Saluto di benvenuto** – D.ssa Elisabetta Norci Consigliere delegato per le attività agrozootecniche e forestali

Ore 9,10 **Presentazione della Tenuta di San Rossore** – Dr. Antonino Zampaglione Direttore Tenuta San Rossore

Ore 9,20 **L'apicoltura nella Tenuta di San Rossore e i mieli che vi si producono** – Donatella Baldi – Sapori Mediterranei, dr. Antonio Felicioli – Dipartimento di Scienze Fisiologiche – Facoltà di Veterinaria, prof. Mauro Pinzauti – Dipartimento di Coltivazione e Difesa delle Specie Legnose – Facoltà di Agraria – Università di Pisa

Ore 10,00 **Visita alla Tenuta** – sig. Riccardo Gambogi Comandante delle Guardie della Tenuta di San Rossore

Ore 13,00 Chiusura del seminario

AMi - Ambasciatori dei Mieli

sede legale: *Via Matteotti 72 – 40024 Castel San Pietro Terme (BO) C.F. 90042880378*

sede operativa: *c/o Aspromiele P.zza Foro Boario 18 12100 Cuneo tel. 0171 447487*