



## Corsi amatoriali

### *Degustazione del miele*

<b>Obiettivi</b>	<p>Ogni fiore ha delle caratteristiche particolari che si riflettono nel miele prodotto dalle api. Colorazione, fluidità, profumi e gusti, cambiano a dipendenza dai fiori dai quali proviene il prodotto. Il corso si prefigge di individuare queste differenze e di proporre possibili abbinamenti alimentari con i vari tipi di miele.</p> <p><b>Corso in allestimento: possibile una preiscrizione</b></p>
<b>Durata*</b>	<p>Una serata da definire.</p> <p>Dalle 20.00 alle 22.00</p>
<b>Requisiti</b>	<p>Età minima 18 anni (per questioni assicurative).</p> <p>Di regola domicilio nel Canton Ticino.</p> <p>Non sono richiesti prerequisiti specifici.</p>
<b>Luogo</b>	<p>Centro professionale del verde (CPV)</p>
<b>Termine d'iscrizione</b>	<p>Preiscrizioni entro 10 dicembre 2021</p>
<b>Numero di partecipanti</b>	<p>Minimo 9 persone, massimo 20. In caso di numero d'iscritti superiore alla disponibilità di posti, farà stato la data d'entrata dell'iscrizione. Al di sotto del numero minimo di partecipanti, il corso non avrà luogo.</p>
<b>Costo</b>	<p>CHF 35.- + Materiale didattico e miele CHF 30.-</p>
<b>Indicazioni particolari e ulteriori informazioni</b>	<p>Tutte le informazioni contenute in questo documento sono passibili di modifiche nel caso sopraggiungessero cambiamenti dopo la stampa della monografia. Si consiglia quindi di rivolgersi, per informazioni più dettagliate al segretariato del CPV</p> <p>Tel. 091/816 62 61 mail: <a href="mailto:decs-cpv.mezzana@edu.ti.ch">decs-cpv.mezzana@edu.ti.ch</a></p>

\*La Direzione si riserva la possibilità di modificare le date