



CON IL CONTRIBUTO DEL REG. CE 1308/13



Associazione Regionale Apicoltori Pugliesi

CORSO AVANZATO DI APICOLTURA



STAGIONE 2016

PRESENTAZIONE

Per far crescere in competenza e professionalità l'apicoltura pugliese

Come ogni anno si rinnova l'appuntamento con la formazione avanzata per gli apicoltori pugliesi. ARAP ha organizzato per il 2016 un nuovo corso avanzato di apicoltura suddiviso in tre giornate dedicati alla produzione di pappa reale e alla selezione di api regine; inoltre è stata organizzata, dietro richiesta dei soci ARAP, una giornata dedicata alla didattica con le api e alla comunicazione dei prodotti dell'alveare.

Al termine del corso a tutti i partecipanti con almeno l'80% di ore previste dal programma sarà rilasciato un attestato di partecipazione.

Responsabile tecnico del corso:

Sig. Daniele Greco (info@apicoltoripugliesi.it)

Dott. Francesco Colafemmina (f.colafemmina@apicoltoripugliesi.it)

Informazioni dettagliate sul corso possono essere richieste via e-mail all'indirizzo f.colafemmina@apicoltoripugliesi.it oppure contattando il sig. Daniele Greco (335310078) o il dott. Francesco Colafemmina (3482517086).

ARAP - Associazione Regionale Apicoltori Pugliesi

Via Giduli, 34 - 73100 LECCE - www.apicoltoripugliesi.it

I. PRODUZIONE DELLA PAPPA REALE

DOCENTE: Savino Petruzzelli - Apicoltore Professionista
Apicoltura Livrera - Andria

20 FEBBRAIO 2016

HIS MAJESTY HOTEL - ALBEROBELLO

PROGRAMMA



8.00 Registrazione dei partecipanti

8.30 Presentazione del corso e saluto delle
Autorità

9.00 Storia della Pappa Reale e presentazione
del COPAIT (storia e obiettivi)

10.00 Aspetti economici e qualitativi - Dati
statistici produttivi e di consumo

11.00 Composizione chimica, proprietà, usi e conservazione -
Valori nutrizionali

12.00 Prova pratica - Materiali e attrezzature necessari alla
produzione

13.30 Pausa pranzo

15.00 Aspetti tecnici - Metodi di produzione intensiva

16.00 Requisiti per la produzione professionale di Pappa Reale
- Pratica

17.00 Cenni sulla selezione di api regine - Miglioramento
produttivo in 8 anni di lavoro.

II. SELEZIONE DI API REGINE

DOCENTE: Giacomo Acerbi - Apicoltore Professionista - Tenuta Il Ritiro - Tortona (AT)

21 FEBBRAIO 2016

HIS MAJESTY HOTEL - ALBEROBELLO

PROGRAMMA



8.00 Registrazione dei partecipanti

8.30 Presentazione del corso e saluto delle
Autorità

9.00 Cenni e criticità nella selezione genetica
dell'*apis mellifera*

11.00 Gestione e mantenimento del
patrimonio genetico nell'esperienza della
Tenuta Ritiro (scelta dei riproduttori, criteri di valutazione,
organizzazione di una stazione di fecondazione isolata, ecc.)

13.30 Pausa pranzo

15.00 Tecniche professionali di riproduzione e moltiplicazione
delle api regine

16.00 Tecniche di conduzione degli alveari in produzione di
miele (utilizzo del telaio da maschio)

17.00 Assemblea dei soci ARAP



III. DIDATTICA CON LE API E COMUNICAZIONE DEL PRODOTTO

DOCENTI: *Giuseppe Morosin, Claudio Porrini, Luca e Fabiana Finocchio, Alessandra Giovannini, Stefania Pendezza*

12 MARZO 2016

TENUTA CHIANCHIZZA - MONOPOLI

PROGRAMMA

8.30 Registrazione dei partecipanti

9.00 Didattica con bambini e adulti, l'esperienza dell'Alveare del Grappa di Giuseppe Morosin
Giuseppe Morosin, esperto apistico

10.30 Api, ambiente e territorio. L'impatto dei pesticidi sulla salute delle api: moniti e insegnamenti per le generazioni future
Claudio Porrini, Entomologo, Università di Bologna

12.00 L'esperienza della fattoria didattica dell'Apicoltura Finocchio: un esempio di crescita aziendale
Luca e Fabiana Finocchio - Apicoltura Finocchio

13.30 *Pausa pranzo*

15.00 Comunicare il prodotto: il miele nella didattica
Alessandra Giovannini, apicoltrice, esperta in analisi sensoriale del miele

17.00 Fattorie didattiche e tecniche di comunicazione: come far crescere l'azienda attraverso la didattica.
Dott.ssa Stefania Pendezza, Consulente nel settore delle fattorie didattiche e dell'educazione ambientale.

INFORMAZIONI UTILI

QUOTA DI PARTECIPAZIONE AI CORSI

	PAPPA REALE	SELEZIONE REGINE	LE 2 GIORNATE
SOCI	30 €	30 €	50 €
NON SOCI	50 €	50 €	80 €

	CORSO DIDATTICA
SOCI	10 €
NON SOCI	25 €

ISCRIVERSI ALL'ARAP

Iscriversi all'ARAP è facilissimo. Basta compilare il modulo scaricabile dal sito e allegare la documentazione richiesta. La quota annuale di iscrizione è di € 40.

I servizi offerti dall'ARAP:

- Assistenza relativa a denuncia annuale degli alveari e intermediazione con le autorità di controllo e vigilanza e le autorità amministrative;
- Consulenza normativa (sanitaria, fiscale e amministrativa) per gli apicoltori;
- Organizzazione di Corsi e Convegni di formazione e aggiornamento dedicati ad apicoltori esperti ed aspiranti apicoltori;
- Organizzazione periodica di seminari dedicati alle produzioni apistiche e a specifiche tematiche riguardanti i lavori in apiario;
- Richiesta di finanziamento per l'acquisto di idonei presidi sanitari per la lotta alla varroa per conto dei soci.

Modalità di Iscrizione

Gli interessati possono inviare la propria richiesta via mail all'indirizzo segreteria@apicoltoripugliesi.it

INFORMAZIONI UTILI

SEDI DEL CORSO

20-21 FEBBRAIO

His majesty Hotel si trova ad Alberobello, provincia di Bari, in Via Indipendenza 49/C

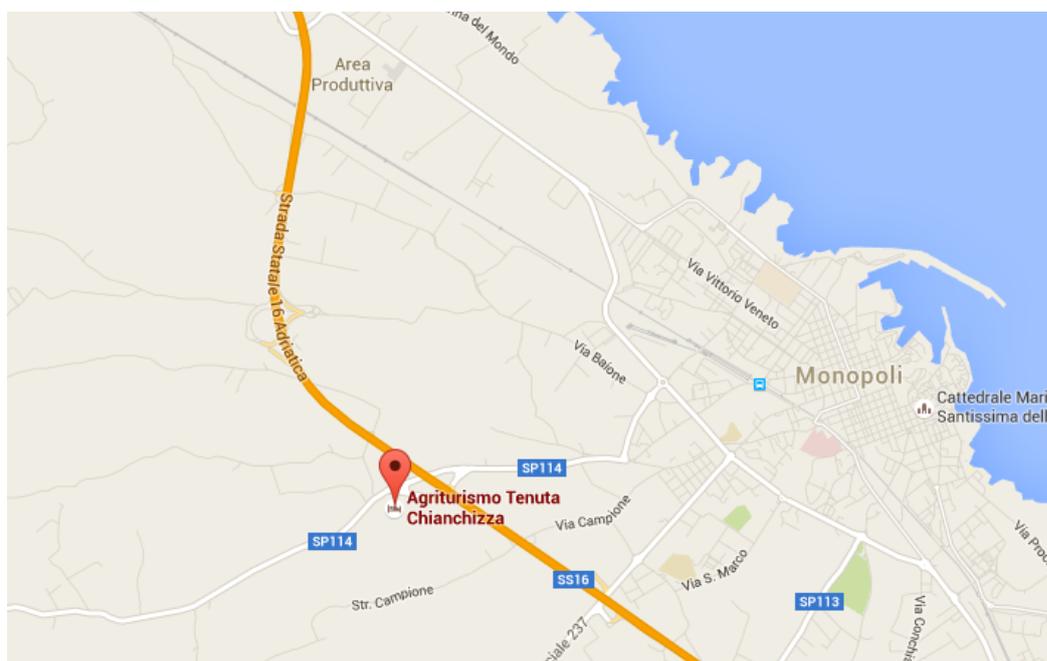


SEDI DEL CORSO

12 MARZO

Tenuta Chianchizza si trova a Monopoli (BA), contrada Chianchizza, all'uscita Monopoli-Convertano della ss.16 Bari -

INFORMAZIONI UTILI



Brindisi www.tenutachianchizza.it

PRANZI

I pranzi del 20, 21 Febbraio e del 12 Marzo hanno un costo di € 20 per tutti. E' gradita la prenotazione inviando una mail a f.colafemmina@apicoltoripugliesi.it