



Unione Europea



Regione Puglia



Associazione Regionale Apicoltori Pugliesi



con il contributo del Reg. CE 1308/13

## **CORSO DI AGGIORNAMENTO TECNICO PER APICOLTORI**

**20 - 21 Febbraio 2015**  
**Masseria Canali - Mesagne (Br)**

### **PROGRAMMA**

**Venerdì 20 Febbraio 2015**

- 8.00 Registrazione dei partecipanti
- 8.45 Presentazione del corso
- 9.15 Legge Regionale n. 45/2014 “Norme per la tutela, la valorizzazione e lo sviluppo sostenibile dell’apicoltura”  
*Dott. Aldo Iurilli - Ufficio Produzioni Animali, Regione Puglia*
- 10.00 Norme e regolamenti in apicoltura  
*Vanni Floris - Tecnico UNAAPI*
- 11.30 Manuale delle buone pratiche apistiche: dall’allevamento alla lavorazione in laboratorio  
*Dott. Giovanni Guido - Tecnico UNAAPI*
- 13.00 Dibattito
- 13.30 Pausa pranzo
- 15.00 Normative di riferimento per l’attività dell’apicoltore  
*Vanni Floris - Tecnico UNAAPI*
- 16.30 Strategie di lotta alla Varroa  
*Dott. Giovanni Guido - Tecnico UNAAPI*
- 18.30 Dibattito

# PROGRAMMA

Sabato 21 Febbraio 2015

- 8.00 Registrazione dei partecipanti
- 9.00 Aethina Tumida: fotografia di un nuovo nemico delle api  
*Prof. Rocco Addante* - Università degli Studi di Bari
- 10.00 Suggerimenti per strategie aziendali di lotta e controllo di Aethina Tumida  
*Dott. Fabio Silvestre* - Veterinario, Tecnico A.R.A.P.
- 11.00 Produzione e gestione di sciami artificiali e regine  
*Daniele Greco* - Apicoltore professionista, Apicoltura Il Giglio  
*Savino Petruzzelli* - Apicoltore professionista, Azienda Apistica Livrera
- 13.00 Dibattito
- 13.30 Pausa pranzo
- 15.00 La nutrizione in apicoltura: dagli zuccheri alle proteine  
*Dott. Fabio Silvestre* - Veterinario, Tecnico A.R.A.P.
- 16.30 Esperienze di apicoltura in Puglia: le aziende si raccontano  
*Daniela Margarito* - Apicoltura Margarito, Racale (Le)  
*Domenico Frizzale* - Masseria Redenta, Altamura (Ba)  
*Francesco Pugliese* - Azienda Agricola Pugliese, Putignano (Ba)
- 18.30 Dibattito e saluti

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](mailto:info@apicoltoripugliesi.it))  
Dott. Fabio Silvestre ([fabio.silvestre@apicoltoripugliesi.it](mailto:fabio.silvestre@apicoltoripugliesi.it))

Informazioni dettagliate sul corso possono essere richieste via e-mail all'indirizzo [corsi@apicoltoripugliesi.it](mailto:corsi@apicoltoripugliesi.it) oppure contattando il sig. Daniele Greco (335310078) o il dott. Fabio Silvestre (349 1511650).

**In occasione del corso sarà possibile regolarizzare la quota associativa relativa all'anno 2015**

# INFORMAZIONI GENERALI

## Quota di partecipazione

Sarà possibile versare la quota di partecipazione al corso direttamente all'atto della registrazione.

- ✓ **Soci A.R.A.P.:** euro 20,00 per due giorni
- ✓ **NON soci:** euro 50,00 per due giorni

Per consentire una migliore organizzazione del corso, **nel caso dei NON SOCI** è **vivamente gradita la preventiva prenotazione tramite e-mail** ([corsi@apicoltoripugliesi.it](mailto:corsi@apicoltoripugliesi.it)), specificando il numero di giorni di partecipazione al corso ed i pranzi ai quali si intende partecipare.

## Sede

Il corso si svolgerà presso **Masseria Canali**, gestita dalla cooperativa TERRE DI PUGLIA - LIBERA TERRA.

La masseria è ubicata sulla strada provinciale Mesagne - San Vito dei Normanni km 4,5 (40°35'34.7"N 17°46'37.5"E). Link google Maps:

<https://maps.google.it/maps?hl=it&q=+40%C2%B035'34.7%22N17%C2%B046'37.5%22E&psj=1&bav=on.2.or.&bvm=bv.83829542,d.ZGU&biw=1420&bih=746&dpr=1&um=1&ie=UTF-8&sa=N&tab=wl&output=classic&dg=brw>

## Pranzi

Nella pausa pranzo di entrambe le giornate del corso è previsto un pasto a buffet al **costo di euro 15,00 cadauno** (primo, secondo, frutta, dolce e bevande). Per motivi di programmazione ed organizzazione **i pranzi devono essere tassativamente prenotati entro il 17/02/2015** inviando una mail all'indirizzo [corsi@apicoltoripugliesi.it](mailto:corsi@apicoltoripugliesi.it) specificando il numero e le giornate in cui si intende usufruire del pranzo.

## Pernottamenti

Rivolgersi al B&B "Le stanzette" situato nella zona centro di Mesagne (Br):

Cell. 328 4138349 - Cell. 340 2717995 - Fax 0831 778256

<http://www.bed-and-breakfast.it/pagina.cfm?id=26843&idregione=13>