







con il contributo del Reg. CE 1308/13

CORSO DI AGGIORNAMENTO TECNICO PER APICOLTORI

16 - 26- 27 Febbraio 2018 Masseria Torre Catena - Polignano a Mare (Ba)

Come ogni anno si rinnova l'appuntamento con la formazione avanzata per gli apicoltori pugliesi.

L'Associazione Regionale Apicoltori Pugliesi (A.R.A.P.) ha organizzato per il 2018 un nuovo corso di aggiornamento tecnico suddiviso in tre giornate in cui saranno trattati argomenti di grande attualità grazie all'intervento di autorevoli relatori provenienti da tutta Italia: un occasione di formazione e aggiornamento da non perdere!

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)

Dr. Fabio Silvestre (<u>fabio.silvestre@apicoltoripugliesi.it</u>)

Informazioni dettagliate sul corso possono essere richieste via e-mail all'indirizzo corsi@apicoltoripugliesi.it oppure contattando il sig. Daniele Greco (335310078) o il dr. Fabio Silvestre (3491511650).







Venerdì 16 Febbraio 2018

Masseria Torre Catena - Polignano a Mare (Ba)

PROGRAMMA

0 1 =	D		1 .		
8.15	Regist	razione	dei	parteci	pantı

8.45 Presentazione del corso e saluto delle Autorità

9.00 Normativa apistica

Sig. Vanni Floris - Tecnico UNAAPI

10.45 Pausa caffè

11.00 L'uso dei farmaci veterinari a base di acido formico per la lotta alla varroa

Dr. Giovanni Guido - Tecnico UNAAPI

- 13.00 Domande e dibattito
- 13.15 Pranzo

15.00 Prove d'efficacia di acido formico con erogatore Aspronovar e Nassenheider

Dr. Giovanni Guido - Tecnico UNAAPI

Sig. Savino Petruzzelli - ARAP

17.00 Aethina tumida e Vespa velutina: nuovi nemici dell'alveare

Dr. Giovanni Guido - Tecnico UNAAPI

Dr.ssa Sara Danielli - Tecnico Ass. Apicoltori Felsinei

18.30 Domande e dibattito





Lunedì 26 Febbraio 2018

Masseria Torre Catena - Polignano a Mare (Ba)

PROGRAMMA

- 8.15 Registrazione dei partecipanti
- 9.00 La qualità chimico-fisica e organolettica delle produzioni apistiche Dott. Gian Luigi Marcazzan - Ricercatore CREA-AA
- 10.45 Pausa caffè
- 11.00 **Rischi di possibili contaminazioni del miele nella conduzione apistica**Dott. Giancarlo Quaglia Floramo Corporation Italy
- 12.00 **Il miele: da una "analisi" la sua storia**Dott. Giancarlo Quaglia Floramo Corporation Italy
- 13.00 Domande e dibattito
- 13.15 Pranzo
- 15.00 *Vespa orientalis* in Sicilia: nuova emergenza sanitaria Sig. Fortunato Battaglia - Tecnico Ass. Regionale Apicoltori Siciliani
- 17.00 Allergia al veleno di imenotteri: dalla prevenzione alla terapia Dr. Riccardo Caruso - Soc. Italiana di Allergologia, Asma e Immunologia Clinica
- 18.00 Domande e dibattito





Martedì 27 Febbraio 2018

Masseria Torre Catena - Polignano a Mare (Ba)

PROGRAMMA

- 8.15 Registrazione dei partecipanti
- 9.00 Apiterapia e prodotti dell'alveare

Dott. Piero Milella - Ass. Italiana Apiterapia

10.15 Selezione di Apis mellifera ligustica: stato dell'arte

Sig. Emanuele Cantoni - apicoltore professionista

Sig. Daniele Greco - Presidente AIAAR

- 10.45 Pausa caffè
- 11.00 Allevamento e selezione di api regine: esperienze di un'azienda apistica Sig. Emanuele Cantoni apicoltore professionista
- 13.00 Domande e dibattito
- 13.15 Pranzo
- 15.00 Conduzione degli alveari per la produzione di miele: tecniche a confronto

Sig. Massimo Carpinteri - apicoltore professionista

Sig. Luca Finocchio - apicoltore professionista

18.30 Domande e dibattito

INFORMAZIONI GENERALI

Quota di partecipazione

Sarà possibile versare la quota di partecipazione alle giornate del corso direttamente all'atto della registrazione.

- ✓ **Soci ARAP:** euro 10,00 al giorno
- ✓ **NON soci:** euro 25,00 al giorno

Sede

Il corso si svolgerà presso **Masseria Torre Catena**, Contrada Torre Catena, 872, 70044 - Polignano a Mare (BA). La Masseria è ubicata sulla SP 120 (Polignano a Mare-Castellana Grotte).

Coordinate GPS: 40.943543,17.180577

Link google Maps:

https://www.google.it/maps/place/Masseria+Torre+Catena/@40.9435919,17.1806724,3a,75y,282.2 2h,77.04t/data=!3m7!1e1!3m5!1s8_VaKpOZhh184iL4TtS3jg!2e0!6s%2F%2Fgeo1.ggpht.com%2F cbk%3Fpanoid%3D8_VaKpOZhh184iL4TtS3jg%26output%3Dthumbnail%26cb_client%3Dmaps_sv.tactile.gps%26thumb%3D2%26w%3D203%26h%3D100%26yaw%3D271.33386%26pitch%3D 0%26thumbfov%3D100!7i13312!8i6656!4m12!1m6!3m5!1s0x0:0x782e2b0b031069cd!2sMasseria+Torre+Catena!8m2!3d40.9453735!4d17.1799272!3m4!1s0x0:0x782e2b0b031069cd!8m2!3d40.9453735!4d17.1799272!6m1!1e1

Pranzi

Nella pausa pranzo delle tre giornate del corso è previsto un pasto a buffet al **costo di euro 15,00 per persona** (primo, secondo, frutta e bevande). I pranzi potranno essere prenotati e pagati al momento della registrazione alla giornata del corso.

Pernottamenti

Presso la Masseria Torre Catena è possibile pernottare previa prenotazione telefonica.

Per informazioni:

Tel. 3927354932 - http://www.masseriatorrecatena.it/