



Associazione Regionale Apicoltori Pugliesi

CORSO DI AGGIORNAMENTO TECNICO PER APICOLTORI

5 - 14 - 15 Febbraio 2020

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 2020 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 (fabio.silvestre@apicoltoripugliesi.it)

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).

ARAP - Associazione Regionale Apicoltori Pugliesi
Via Giduli, 34 - 73100 LECCE - www.apicoltoripugliesi.it





Associazione Regionale Apicoltori Pugliesi



Mercoledì 5 Febbraio 2020

8.15 Registrazione dei partecipanti

9.00 **Il miele di qualità: tecniche di produzione e lavorazione (parte I)**

Maria Lucia Piana- Piana Ricerca e Consulenza srl

10.45 Pausa caffè

11.00 **Il miele di qualità: tecniche di produzione e lavorazione (parte II)**

Maria Lucia Piana- Piana Ricerca e Consulenza srl

13.00 Domande e dibattito

13.30 Pranzo

LA FILIERA APISTICA BIOLOGICA DI QUALITÀ: PRINCIPI E METODI

15.30 - 19.00 Incontro a cura del Consorzio Italiano per il Biologico (CiBi) - *Progetto BIOALLEVA*

-

Venerdì 14 Febbraio 2020

8.15 Registrazione dei partecipanti

9.00 **Adempimenti amministrativi per le aziende apistiche (parte I)**

Antonio Carrelli - Tecnico apistico Apas Campania

10.45 Pausa caffè

11.00 **Adempimenti amministrativi per le aziende apistiche (parte II)**

Antonio Carrelli - Tecnico apistico Apas Campania

13.00 Domande e dibattito

13.30 Pranzo

15.00 **Esperienze aziendali e prove di campo sull'utilizzo dell'acido formico**

Savino Petruzzelli - apicoltore professionista - ARAP

Fabio Silvestre - Tecnico ARAP

18.30 Domande e dibattito



Sabato 15 Febbraio 2020

8.15 Registrazione dei partecipanti

9.00 **Conduzione degli alveari e tecniche di gestione della sciamatura (parte I)**

Livio Colombari - Tecnico apistico Apilombardia

Andrea Casaretto - Tecnico Ass. Ligure Produttori Apistici Miele (ALPA Miele)

10.45 Pausa caffè

11.00 **Conduzione degli alveari e tecniche di gestione della sciamatura (parte II)**

Livio Colombari - Tecnico apistico Apilombardia

Andrea Casaretto - Tecnico Ass. Ligure Produttori Apistici Miele (ALPA Miele)

13.00 Domande e dibattito

13.30 Pranzo

15.00 **Esperienze aziendali di lotta alla varroa**

Livio Colombari - Tecnico apistico Apilombardia

Andrea Casaretto - Tecnico Ass. Ligure Produttori Apistici Miele (ALPA Miele)

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,282.22h,77.04t/data=!3m7!1e1!3m5!1s8_VaKpOZhh184iL4TtS3jg!2e0!6s%2F%2Fgeo1.ggpht.com%2Fcbk%3Fpanoid%3D8_VaKpOZhh184iL4TtS3jg%26output%3Dthumbnail%26cb_client%3Dmaps_sv.tactile.gps%26thumb%3D2%26w%3D203%26h%3D100%26yaw%3D271.33386%26pitch%3D0%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

- Masseria Torre Catena: presso la masseria è possibile pernottare previa prenotazione telefonica.
Per informazioni: Tel. 3927354932 - <http://www.masseriatorrecatena.it/>
- Casale dei Fornici B&B: Tel. 080 806073 - 392 8464866 - <http://www.casaledefornici.it/>