



Associazione Regionale Apicoltori Pugliesi

CORSO DI AGGIORNAMENTO TECNICO PER APICOLTORI

16 - 17 Febbraio 2024

BARION HOTEL - BARI (Ba)

L'Associazione Regionale Apicoltori Pugliesi (A.R.A.P.) ha organizzato per il 2024 un nuovo corso di aggiornamento tecnico suddiviso in due 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

Venerdì 16 Febbraio 2024

- 8.30 Registrazione dei partecipanti
- 9.00 **La logistica nel laboratorio di smielatura: dal melario al vasetto (parte I)**
Michele Valleri - Tecnico ARPAT Toscana
- 10.30 Pausa caffè
- 11.00 **La logistica nel laboratorio di smielatura: dal melario al vasetto (parte II)**
Michele Valleri - Tecnico ARPAT Toscana
- 12.00 **La qualità del miele e il fenomeno della cristallizzazione (parte I)**
Amanda Dettori - Tecnologo alimentare (Apicoltura DETTORI ANGELO & C.)
- 13.15 Domande e dibattito
- 13.30 Pranzo
- 15.00 **La qualità del miele e il fenomeno della cristallizzazione (parte II)**
Amanda Dettori - Tecnologo alimentare (Apicoltura DETTORI ANGELO & C.)
- 16.30 **Produzione e commercializzazione del miele: una realtà aziendale**
Luca e Fabiana Finocchio - Azienda Apistica Finocchio - Abruzzo
- 19.00 Domande e dibattito



Sabato 17 Febbraio 2024

8.30 Registrazione dei partecipanti

9.00 **Apicoltura nazionale e regionale: analisi dello stato del settore**

Daniele Greco - Presidente Ass. Regionale Apicoltori Pugliesi

10.15 Pausa caffè

10.45 **Normativa sanitaria in apicoltura: novità e aggiornamenti**

Fabio Silvestre - Tecnico Ass. Regionale Apicoltori Pugliesi

12.00 **I laboratori conto terzi in puglia: nuove realtà**

Antonella Renna - Ass. di promozione sociale CALICANTO, Cellino S. Marco (Br)

Filippo Ragone - Az. Apistica "L'ape nell'orto", Altamura (Ba)

13.15 Domande e dibattito

13.30 Pranzo

15.00 **Lotta alla varroa: farmaci veterinari e tecnica apistica**

Daniele Greco - Presidente Ass. Regionale Apicoltori Pugliesi

Fabio Silvestre - Tecnico ARAP

17.00 **Esperienze aziendali di lotta alla varroa**

Savino Petruzzelli - apicoltore professionista - ARAP

Francesco Pugliese - apicoltore professionista - ARAP

18.30 Domande e dibattito



ARAP - Associazione Regionale Apicoltori Pugliesi

www.apicoltoripugliesi.it

INFORMAZIONI GENERALI

Quota di partecipazione

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

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

SEDE

Il corso si svolgerà presso il **BARION HOTEL** di Bari (Ba). L'Hotel è ubicato sulla S.S. 16 al km 816 in Direzione Brindisi.

Coordinate GPS: 41.080394, 17.030681

Link google Maps:

<https://www.google.com/maps/place/Hotel+Barion/@41.0802364,17.0275163,17z/data=!3m1!4b1!4m9!3m8!1s0x1346f27e92a1f595:0x8924e35d2dcd5f9b!5m2!4m1!1i2!8m2!3d41.0802324!4d17.0300912!16s%2Fg%2F1q5bltyv6?authuser=0&entry=tту>

PRANZI

Nella pausa pranzo delle tre giornate del corso è previsto un pasto al **costo di euro 25,00 per persona** (primo, secondo con contorno, frutta o dolce, acqua, 1 calice di vino, caffè).

La prenotazione al pranzo è obbligatoria e può essere fatta utilizzando il modulo di registrazione al corso raggiungibile al link indicato nella sottostante sezione ISCRIZIONE. Al momento della prenotazione dei pasti sarà possibile indicare eventuali intolleranze o esigenze alimentari particolari. Il pagamento dei pasti dovrà essere fatto in contanti il giorno del corso.

ISCRIZIONE

Gli interessati alla partecipazione devono registrarsi **entro lunedì 12 febbraio 2024** compilando il modulo online disponibile al seguente link:

https://docs.google.com/forms/d/1oZ3v0A6Qu1CkZRLgteFnB_mCVX0ACHQY6I6ykvMcan4/edit

Al momento della registrazione sarà possibile prenotare i pasti.