



Associazione Regionale Apicoltori Pugliesi

## **CORSO TEORICO E PRATICO DI INTRODUZIONE ALL'APICOLTURA**

**Marzo-Giugno 2026 – FOGGIA (FG)**

Consapevoli che allevare api non è facile e richiede motivazione, studio, investimenti economici e di tempo, l'Associazione Regionale Apicoltori Pugliesi (A.R.A.P.) organizza un **Corso teorico e pratico di introduzione all'Apicoltura** della durata di 10 lezioni (34 ore) così articolate:

- ✓ **7 lezioni** teoriche di 4 ore
- ✓ **3 lezioni pratiche** di 2 ore, in piccoli gruppi

Inserito nell'ambito del programma annuale di formazione e assistenza che l'A.R.A.P. svolge su tutto il territorio regionale, il percorso formativo offre una formazione di base nell'allevamento e cura delle api, rivolto a coloro che intendono iniziare l'attività apistica o semplicemente conoscere da vicino il mondo delle api ed i prodotti della loro laboriosa attività con riferimento particolare al prodotto principale dell'alveare: il miele.

Il corso permetterà agli aspiranti apicoltori di cominciare ad accostarsi all'apicoltura in modo pratico e concreto senza generare false illusioni o aspettative, consapevoli che il confronto con chi ha più esperienza, sia fondamentale per iniziare questo difficile percorso.

Gli argomenti proposti consentiranno ai partecipanti di acquisire la terminologia tecnica, nonché le nozioni fondamentali per una gestione apistica ai passi con le nuove problematiche e sfide che il settore si trova oggi ad affrontare: scelta dei materiali e delle attrezzature, tecnica apistica, normativa sulla detenzione di alveari, riconoscimento delle patologie e loro contrasto, caratteristiche dei prodotti dell'alveare.

Particolare attenzione sarà dedicata al miele, alla sua origine e caratteristiche, con cenni all'analisi sensoriale con attività pratica di assaggio di alcuni mieli pugliesi (kit di assaggio compreso nel corso).

Le lezioni sono svolte da tecnici specializzati e costantemente aggiornati e da apicoltori professionisti. Il confronto con i docenti esperti del settore sarà alla base dell'apprendimento.

Le date delle lezioni riportate nel programma allegato potrebbero subire piccole variazioni in relazione alle esigenze didattiche del corso e alle condizioni metereologiche.

**Il corso è numero chiuso (max 25 partecipanti) in base all'ordine cronologico di prenotazione.**

**Il corso sarà attivato al raggiungimento del numero minimo di 15 partecipanti.**

### **Sede del corso:**

- ✓ **Teoria:** c/o Villaggio EMMAUS, Località Torre Guiducci  
Via Manfredonia km 8, 71100 - Foggia (FG)
- ✓ **Pratica:** c/o Az. Agricola Iannelli Assunta Foggia (Fg)



**Durata del corso:** 7 lezioni teoriche (28 ore) e 3 lezioni pratiche (6 ore) che si terranno nei weekend nel periodo marzo-giugno 2026. Le lezioni teoriche e pratiche si svolgeranno in presenza. Le date delle lezioni riportate nel programma allegato potrebbero subire piccole variazioni in relazione alle esigenze didattiche del corso e alle condizioni metereologiche.

**Responsabile tecnico del corso:** Dr. Fabio Silvestre

### **Costi di partecipazione al corso:**

- € 250,00 (duecentocinquanta/00) per i NON soci
- € 160,00 (centosessanta/00) per i soci già iscritti all'Associazione al 31/12/2025

### **La quota di partecipazione comprende:**

- ✓ partecipazione alle lezioni teoriche
- ✓ partecipazione agli incontri pratici
- ✓ materiale didattico in PDF
- ✓ testo di apicoltura (Le Api, Contessi A.)
- ✓ kit di assaggio di alcuni mieli pugliesi (6 mieli)
- ✓ maschera a camiciotto per la visita degli alveari
- ✓ assicurazione sulla Responsabilità Civile e sul rischio di punture d'insetto

Al termine del corso a tutti i partecipanti con almeno l'80% di presenze alle lezioni sarà rilasciato un attestato di partecipazione.

### **MODALITÀ D'ISCRIZIONE**

L'iscrizione può essere fatta **entro il giorno 1 Marzo 2026** attraverso il modulo di Google raggiungibile al seguente link: <https://forms.gle/Nm3mRpC9oKiUd6aLA>

**Al momento della compilazione del modulo sarà necessario allegare copia della domanda di partecipazione al corso, debitamente compilata in ogni sua parte e con firma autografa, corredata da copia del documento di riconoscimento e della ricevuta di pagamento della quota d'iscrizione in formato PDF.**

Il pagamento della quota di iscrizione deve avvenire mediante:

- bonifico bancario intestato all'Associazione Regionale Apicoltori Pugliesi (ARAP)  
IBAN: IT64S0760116000001004516165  
Casuale del versamento: " **Corso base 2026 – FG- COGNOME E NOME**"

**Si raccomanda di specificare nella causale la sede e il cognome e nome dell'iscritto al corso, così come indicato nell'esempio sopra.**

**- Per nessun motivo saranno accettate domande d'iscrizione prive di copia del pagamento -**

## **DOMANDA D'ISCRIZIONE AL CORSO DI INTRODUZIONE ALL'APICOLTURA 2026 (FOGGIA)**

Il /La sottoscritto/a \_\_\_\_\_, nato/a \_\_\_\_\_

il \_\_\_\_\_, residente a \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_

in via \_\_\_\_\_, n° \_\_\_\_\_, CAP \_\_\_\_\_

cell. \_\_\_\_\_ e-mail \_\_\_\_\_

Carta d'identità n. \_\_\_\_\_

Cod. Fiscale \_\_\_\_\_

P.IVA \_\_\_\_\_ (solo se intestata al partecipante al corso)

Socio ARAP iscritto al 31/12/2025 ☐ SI ☐ NO

### **CHIEDE**

di poter partecipare al Corso di introduzione Apicoltura teorico e pratico che l'Associazione Regionale Apicoltori Pugliesi (A.R.A.P.) organizza in provincia di FOGGIA nel periodo marzo-giugno 2026, impegnandosi al versamento della quota d'iscrizione di euro € 250,00 (duecentocinquanta/00) per i NON soci o di € 160,00 (centosessanta/00) per i soci (iscritti all'Associazione entro il 31/12/2025) da versare mediante:

- bonifico bancario sul seguente IBAN: IT64S0760116000001004516165, intestato ad Ass. Regionale Apicoltori Pugliesi; causale "Corso base 2026 - FG - COGNOME E NOME"

Inoltre, il/la sottoscritto/a

### **DICHIARA**

- Di aver preso visione del programma del corso e di essere consapevole che gli incontri pratici potrebbero essere annullati per motivi non dipendenti dall'Associazione, ovvero in caso di misure restrittive urgenti a tutela della salute pubblica legate all'emergenza COVID-19;
- Di essere informato del fatto che la partecipazione agli incontri pratici in apiario sarà consentita solo se l'iscritto al corso vi parteciperà munito di adeguati dispositivi di protezione (maschera a camiciotto o tutta con maschera, guanti protettivi, ecc.);
- Di aver preso visione dell'informativa sulla Privacy fornita;
- Di dare il proprio consenso al trattamento dei dati personali da parte dell'Associazione, ai sensi del GDPR 679/2016 per la realizzazione delle finalità istituzionali dell'Associazione e nella misura necessaria all'adempimento degli obblighi fiscali, amministrativi, legali ed assicurativi previsti dalle norme.
- Di dare il proprio consenso all'uso dei dati personali da parte dell'Associazione, ai sensi del GDPR 679/2016 per la realizzazione di iniziative di comunicazione diretta (via mail, messaggistica telefonica) per le necessità strettamente pertinenti il corso medesimo organizzato dall'Associazione.
- Di essere a conoscenza che:
  - per la parte pratica del corso vi è il rischio di ricevere punture di api che potrebbero causare reazioni allergiche di vario tipo e di diversa gravità;
  - che potrebbe essere necessario utilizzare degli strumenti pericolosi (affumicatore, leve, forbici, arnie, melari, etc.) forniti dall'Associazione Regionale Apicoltori Pugliesi (A.R.A.P.) o portati da me stesso;
  - dette operazioni si svolgeranno direttamente in pieno campo, presso l'apiario didattico dell'Associazione o messo a disposizione da un apicoltore socio dell'Associazione;

- Di sollevare da ogni e qualsivoglia responsabilità sia civile che penale l'Associazione Regionale Apicoltori Pugliesi (A.R.A.P.), il tecnico/docente e l'apicoltore ospitante, per qualsiasi fatto dovesse accadere nello svolgimento dello stesso corso.
- Di allegare alla presente domanda tutta la documentazione richiesta (copia del documento d'identità in corso di validità e del codice fiscale, copia della ricevuta di versamento della quota d'iscrizione al corso).

**Si allega alla presente domanda d'iscrizione:**

- copia del documento d'identità in corso di validità e del codice fiscale
- copia della ricevuta di versamento della quota d'iscrizione al corso

Luogo e data \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_

**- Per nessun motivo saranno accettate domande d'iscrizione prive di copia del pagamento  
o dei documenti richiesti -**

**Informativa resa ai sensi degli art. 13-14 del reg 2016/679/Ue  
o GDPR (general data protection regulation)**

Il trattamento dei dati personali sarà improntato come da normativa indicata sui principi di correttezza, liceità, trasparenza e di tutela della Sua riservatezza e dei Suoi diritti. Ai sensi dell'articolo 13 del GDPR 2016/679, pertanto, Le forniamo pertanto le seguenti informazioni:

I dati personali (nome, cognome, telefono, indirizzo e-mail, indirizzo di residenza, luogo e data di nascita, Codice Fiscale, estremi del Documento di Riconoscimento, etc), saranno forniti al momento della richiesta di iscrizione al corso organizzato dall'Associazione.

I dati personali forniti saranno oggetto:

- di trattamento finalizzato agli obblighi amministrativi, fiscali e contabili dell'Associazione stessa (ivi compresa l'emissione di ricevute, la produzione di certificazioni telematiche, la comunicazioni dei dati riguardanti i partecipanti al corso all'amministrazione regionale della Regione Puglia).

in relazione a **necessità di comunicazione delle attività** dell'Associazione:

- di trattamento connesso alle necessità strettamente pertinenti il corso medesimo organizzato dall'Associazione;

- di trattamento connesso alla necessità di predisporre le attività più idonee ai partecipanti il corso medesimo organizzato dall'Associazione;

Si informa che, tenuto conto delle finalità del trattamento come sopra illustrate, il **conferimento dei dati è obbligatorio** ed il loro mancato, parziale o inesatto conferimento potrà avere, come conseguenza, l'impossibilità di svolgere l'attività dell'Associazione e l'impossibilità di essere iscritto al corso organizzato dall'Associazione stessa. Ove il soggetto che conferisce i dati abbia un'età inferiore ai 16 anni, tale trattamento è lecito soltanto se e nella misura in cui, tale consenso è prestato o autorizzato dal titolare della responsabilità genitoriale per il quale sono acquisiti i dati identificativi e copia dei documenti di riconoscimento.

Il trattamento sarà effettuato sia con strumenti manuali e/o informatici e telematici con logiche di organizzazione ed elaborazione strettamente correlate alle finalità stesse e comunque in modo da garantire la sicurezza, l'integrità e la riservatezza dei dati stessi nel rispetto delle misure organizzative, fisiche e logiche previste dalle disposizioni vigenti. I dati personali vengono conservati per tutta la durata del rapporto di partecipazione al corso, nel caso di revoca e/o altro tipo di cessazione del rapporto, nei termini prescizionali indicati nell'art. 2220 del Codice Civile. Lei potrà, in qualsiasi momento, esercitare i diritti:

- di accesso ai dati personali;

- di ottenere la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento che lo riguardano nei casi in cui ciò non configga con altre disposizioni di legge;

- di opporsi al trattamento;

- di opporsi alla portabilità dei dati;

- di revocare il consenso, ove previsto nei casi in cui ciò non configga con altre disposizioni di legge: la revoca del consenso non pregiudica la liceità del trattamento basata sul consenso conferito prima della revoca;

- di proporre reclamo all'autorità di controllo (Garante Privacy).

L'esercizio dei suoi diritti potrà avvenire attraverso l'invio di una richiesta mediante e-mail all'indirizzo arap2014@pec.it.

Il Titolare del trattamento dati è l'Associazione Regionale Apicoltori Pugliesi (ARAP) con sede legale in via Puglia n. 54, Terlizzi (Ba), C.F. 93112490755. Il Responsabile del Trattamento, cui è possibile rivolgersi per esercitare i diritti di cui all'Art. 12 e/o per eventuali chiarimenti in materia di tutela dati personali, è raggiungibile all'indirizzo: arap2014@pec.it.

IL TITOLARE

ASSOCIAZIONE REGIONALE  
APICOLTORI PUGLIESI A.R.A.P.  
Via Puglia, 54 - 70038 TERLIZZI (Bari)  
Codice Fiscale 93112490755

# PROGRAMMA

## LEZIONI TEORICHE (28 ore)

C/o Villaggio EMMAUS, Località Torre Guiducci, Via Manfredonia km 8, Foggia (FG)

### I e II LEZIONE

**Sabato 14 Marzo 2026 ore 08,30-13,00**

**Sabato 14 Marzo 2026 ore 14,30-18,00**



Breve saluto e presentazione del Corso.

Origine dell'apicoltura. Le api: specie, sottospecie e loro distribuzione geografica. Organizzazione della società delle api. Nozioni di anatomia, fisiologia ed etologia di *Apis mellifera*. Caste delle api. Ciclo vitale: sviluppo e compiti della regina, delle operaie, dei fuchi. Sistemi di comunicazione ed orientamento. La sciamatura naturale.

DOCENTE: Dr. Silvestre Fabio, medico veterinario, Tecnico ARAP

### III e IV LEZIONE

**Sabato 28 Marzo 2026 ore 08,30-13,00**

**Sabato 28 Marzo 2026 ore 14,30-18,00**

Arnie e attrezzature apistiche per l'apicoltura razionale. Come impiantare un apiario: quando iniziare e in che modo.

Calendario apistico: operazioni stagionali. Problemi di conduzione dell'apiario.

DOCENTE: Dr. Silvestre Fabio, medico veterinario, Tecnico ARAP

### V LEZIONE e VI LEZIONE

**Sabato 18 Aprile 2026 ore 08,30-13,00**

**Sabato 18 Aprile 2026 ore 14,30-18,00**

Principali avversità delle api. *Varroa destructor*: biologia del parassita, interazione ospite-parassita, gestione della patologia.

La normativa nazionale e regionale in apicoltura. Detenzione di alveari: adempimenti legislativi.

Rapporto tra Apicoltura, Agricoltura e Ambiente. Materie prime e flora di interesse apistico.

I prodotti dell'alveare: composizione, caratteristiche, aspetti tecnologici e utilizzo.

DOCENTE: Dr. Silvestre Fabio, medico veterinario, Tecnico ARAP

### VII LEZIONE

**Domenica 26 Aprile 2026 ore 8,30-12,30**

Il miele, qualità obiettiva, composizione, invecchiamento e fermentazione, denominazione di vendita con cenni all'etichettatura, strategie commerciali.

L'analisi sensoriale del miele, i mieli pugliesi di maggiore evidenza.

DOCENTE: D.ssa Mastroserio Maria Antonietta, Esperta in analisi sensoriale del miele

# PROGRAMMA

## **PRATICA IN APIARIO (6 ore)**

c/o Az. Agricola Iannelli Assunta Foggia (Fg)

Le date degli incontri pratici saranno fissate durante lo svolgimento del corso, tenendo in considerazione le esigenze didattiche del corso e delle condizioni metereologiche, e **SI TERRANNO LA MATTINA NEL FINE SETTIMANA (SABATO O DOMENICA) NEL PERIODO APRILE-GIUGNO 2026.**

### **I LEZIONE**

**8,30-10,30 (I gruppo) e 11,00 -13,00 (II gruppo)**

Come si visita un alveare. Analisi dei favi e ricerca della regina. Valutazione della forza della famiglia, della covata e delle provviste. Rinnovo dei favi e livellamento. Compilazione scheda visita alveare.

Recupero e inarniamento di uno sciame naturale. Operazioni stagionali: controllo dello sviluppo delle famiglie, posa dei melari e successivo ritiro, visite autunnali e preinvernamento delle famiglie.

DOCENTE: Dr. Silvestre Fabio, medico veterinario, Tecnico ARAP

### **II LEZIONE**

**8,30-10,30 (I gruppo) e 11,00 -13,00 (II gruppo)**

Situazioni d'emergenza: riunione, orfanità e sostituzione della regina. Produzione di sciami artificiali

Blocchi di covata. Trattamenti sanitari per la Varroasi in apicoltura: come e perché.

DOCENTE: Dr. Silvestre Fabio, medico veterinario, Tecnico ARAP

### **III LEZIONE**

**Da definire in base alla disponibilità dell'Azienda ospitante**

La produzione del miele: fasi di lavorazione. Attività pratica in un laboratorio di smielatura.

DOCENTE: Dr. Silvestre Fabio, medico veterinario, Tecnico ARAP