



## **II EDIZIONE DEL CORSO TEORICO-TECNICO-PRATICO DI APICOLTURA**

Il corso proposto sarà articolato in 3 livelli suddiviso al suo interno in moduli formativi.

**I livello rivolto a chi per la prima volta si avvicina al mondo delle api e dell'apicoltura.**

**Strutturato in 4 moduli, per un totale di 8 incontri.**

### **MODULO 1- BIOLOGIA**

Venerdì 17/11/ 2017

- Registrazione e presentazione del corso.

- Storia ed evoluzione degli apoidei

Relatore: Enrico Migliaccio Entomologo

- Le piante mellifere, quali e quando

Relatore: Chiara Pacifici

Sabato 18/11/2017

- Uscita in apiario: L'invernamento delle famiglie

Relatore: Loretta Proia Azienda agricola Belvedere di Gorga (Rm)

Venerdì 24/11/2017

- Biologia, fisiologia ed etologia delle api

Relatori: Enrico Migliaccio ed Emanuela Ferretti



## **MODULO 2- AVVIARE UN APIARIO**

Venerdì 01/12/2017

- Strutturare un apiario e scelta del luogo

Relatore: Noemi Paglia

- Le attrezzature necessarie ed il materiale apistico

Relatore: Emanuela Ferretti

-

Sabato 16/12/2017

- Osservazione dell'apiario, le cure invernali, il trattamento antivarroa con l'acido ossalico

Relatore: Loretta Proia Azienda agricola Belvedere di Gorga (Rm)

- I lavori invernali dell'apicoltore

Relatore: G.A.S.

## **MODULO 3- NORMATIVA**

Venerdì 12/01/2018

- Aprire il codice azienda

Relatore: Patrizia Silvestri A.S.L. Rieti

- La Banca dati Apistica Nazionale

Relatore: Walter Di Donato IZSAM

## **MODULO 4- SALUTE DELL'APE**

Venerdì 19/01/2018

- Le malattie delle api I parte (teoria ed osservazione pratica)

Relatore: Jorge Rivera Gomis IZSLT

- Le malattie delle api II parte (Virosi, Aethina tumida)

Relatore: Antonella Cersini IZSLT



Venerdì 26/01/2018

- Le buone prassi apistiche e sanitarie per la buona conduzione dell'apiario

Relatore: Marco Pietropaoli IZSLT

-I prodotti dell'apiario per la salute dell'apicoltore:la propoli

Relatore: Marcella Milito IZSLT

Sabato 27/01/2017

Consegna attestati e pranzo di fine corso

**II livello rivolto a chi ha già una struttura o azienda avviata e vuole aprire lo sguardo verso aspetti ecologici, sociali ed economici.**

**Strutturato in 2 moduli, per un totale di 7 incontri.**

## **MODULO 1-ECOLOGIA DELL'APICOLTURA**

Venerdì 09/02/2018

- Api e biodiversità, il ruolo degli insetti impollinatori e la salvaguardia degli ecosistemi

Relatore: Domenico Genovesi Agronomo R.N. Tevere-Farfa

- Api e biodiversità. Un mondo da difendere

Relatore: Giordana Amati G.A.S.

Venerdì 16/02/2018

- Forme alternative di apicoltura: il biologico ed il biodinamico.

- L'agricoltura biologica e le certificazioni

Relatore: Domenico Genovesi Agronomo R.N. Tevere-Farfa

- L'agricoltura biodinamica

Relatore: Roberta Pascali G.A.S.

Organizzazione di volontariato in apicoltura  
via Montasio 24,  
00141, Roma.  
C.F. 97951670583



## **MODULO 2- I PRODOTTI DELL'APIARIO ED IL MARKETING DELL'APICOLTURA**

Venerdì 23/02/2018

- I prodotti dell'apiario: dal miele alla propoli
- L'analisi sensoriale: attività di degustazione

Relatore: Paola Belligoli, Biologa

Venerdì 02/03/2018

- Focus sulla “Biodiversità”

Relatore: Miria Catta e Giovanni Pica, ARSIAL

- L'etichettatura ed i laboratori di smielatura (teoria ed esercitazione pratica)

Relatore: Carlo Ferrari ASL RM5

Venerdì 09/03/2018

- Percorsi di valorizzazione dei prodotti delle api.
- Il marchio Natura in campo e finanziamenti P.S.R.

Relatore: Miria Catta e Giovanni Pica, ARSIAL

- Attività pratica

Relatore: Giordana Armati G.A.S.

Venerdì 16/03/2018

- Analisi degli aspetti positivi e raccomandazioni d'uso dei prodotti dell'alveare

Relatore: G.A.S.

- Uso del miele in campo medico

Relatore: Paolo Catitti INAIL

- Allergie ed intolleranze ai prodotti dell'apicoltura

Relatore: Valentina Pecora Medico Allergologo Ospedale Israelitico (Roma)



Venerdì 23/03/2018

- Uso del miele nella cosmesi (teoria e pratica)

Relatore: Emanuela Ferretti G.A.S.

- Uso del miele in cucina

Relatore: Barbara Giretti G.A.S.

Cena di chiusura corso e consegna attestati



**III livello dedicato ad apicoltori esperti che abbiano voglia di approfondire alcuni aspetti o ad apicoltori che abbiano già seguito dei corsi ma hanno bisogno di maggior pratica.**

**Strutturato in un unico modulo, per un totale di 8 incontri.**

Sabato 31/03/2018

- La divisione delle famiglie: sciamatura naturale ed artificiale
- La visita di fine inverno: controllo delle famiglie.

Relatori: Loretta Proia Azienda agricola Belvedere di Gorga (Rm) e G.A.S.

Sabato 07/04/2018

- La marcatura della regina.
- La duplicazione delle famiglie
- Attività pratica in apiario

Relatori: Loretta Proia Azienda agricola Belvedere di Gorga (Rm) e G.A.S.

Sabato 14/04/2018

- L'allevamento delle regine (teoria e pratica)

Relatori: Tiziano Gardi e Marco Petrarchini Università di Perugia

Domenica 15/04/2018

- La formazione di nuovi nuclei, le tecniche di traslarvo (teoria e pratica)

Relatori: Tiziano Gardi e Marco Petrarchini Università di Perugia

Venerdì 20/04/2018

- I trattamenti fitosanitari nell'apicoltura convenzionale, biologica e biodinamica

Relatore: Stefano Trovò WeProBee San Cesareo (Rm)



Sabato 28/04/2018

- Attività pratica in apiario: messa in posa dei melari

Relatore: G.A.S.

Sabato 05/05/2018

- Attività pratica in apiario: il controllo delle importazioni e dei melari

Relatore: G.A.S.

Sabato 12/05/2018

- Attività pratica in apiario: l'uso dell' apiscampo e la smielatura

Relatore: G.A.S.

**N.B. le lezioni teoriche si svolgeranno il venerdì dalle ore 15,00 alle ore 19,00 presso la sede della R.N.R.**

**Nazzano, Tevere-Farfa, via Tiberina km 28,100 (uscita A1 Roma Nord/Fiano Romano)**

**Le lezioni pratiche si svolgeranno dalle ore 10,00 alle ore 13,00 presso l'apiario della Riserva nella mattina del sabato o della domenica, in virtù delle condizioni climatiche, in caso di pioggia saranno rinviate concordandole con i partecipanti al corso.**

**Per le lezioni pratiche è necessaria la tuta ed i guanti che sono dotazioni personali/individuali non fornite.**

**IL CORSO SARA' ATTIVATO AL RAGGIUNGIMENTO DEI 20 PARTECIPANTI**

**Per info su prenotazioni e costi contattare:**

**Antonella 329.8045443**

**Emanuela 349.8050284**

**e-mail: [gruppoapis@gmail.com](mailto:gruppoapis@gmail.com)**