

CORSO DI APICOLTURA PER PRINCIPIANTI

LA SPEZIA



MINISTERO POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



corso cofinanziato
ex REG. CE 1234/2007

CINQUE LEZIONI TEORICHE E UN WEEK END DI PRATICA IN APIARIO

LEZIONI TEORICHE

24/01/2014 venerdì	20,30-23,30	<ul style="list-style-type: none"> Anatomia, biologia ed etologia delle api. L'apiario: caratteristiche e allestimento. L'attrezzatura minima per cominciare: conoscenza e utilizzo.
07/02/2014 venerdì	20,30-23,30	<ul style="list-style-type: none"> Lo sviluppo delle colonie: dalla ripresa primaverile all'invernamento. Il controllo dello sviluppo dell'alveare e la gestione della sciamatura. Il melario: come e quando si usa. Come portare le colonie al raccolto.
21/02/2014 venerdì	20,30-23,30	<ul style="list-style-type: none"> Prime nozioni di moltiplicazione delle colonie e selezione genetica delle famiglie: la produzione di nuclei. Modalità per l'archiviazione delle informazioni: le schede di rilevamento, le fotografie in apiario.
07/03/2014 venerdì	20,30-23,30	<ul style="list-style-type: none"> Varroasi. Valutazione dell'infestazione e tecniche di lotta. Malattie delle api adulte e malattie della covata.
21/03/2014 venerdì	20,30-23,30	<ul style="list-style-type: none"> Il miele: composizione e caratteristiche. Lavorazione e confezionamento in laboratorio (Normativa DGR 1691); etichettatura e normative. Il polline: tecniche di raccolta, trattamento e confezionamento. La propoli: tecniche di raccolta, trattamento e confezionamento.

PRATICA IN APIARIO

05/04/2014 sabato	10.00-12.00 14.00-16.00 17.00-18.30 21.00-22.30	<ul style="list-style-type: none"> Il travaso: come e perché. Le più attuali tecniche di monitoraggio dell'infestazione da varroa. Produzione di nuclei. <p>PROIEZIONE DI UN FILM A TEMA. Dibattito con i docenti.</p>
06/04/2014 domenica	9.30-12.30 14.00-17.00	<ul style="list-style-type: none"> La tecnica del blocco della covata con ingabbiamento della regina. La preparazione e la somministrazione di Api-Bioxal. Come individuare i problemi, interpretarli e dividerli.

DESCRIZIONE CORSO

Il corso si svolge a Spezia per quanto concerne la parte teorica; presso il Castello di Calice al Cornoviglio, dotato di foresteria e trattoria, e presso l'Apicoltura Ribaditi di Località Santa Maria, distante pochi minuti dal Castello, per quanto concerne la parte pratica.

Complessivamente prevede 15 ore di teoria, che si svolgono in aula in orario serale, e 12 ore di pratica che si svolgono a carattere residenziale, durante un week-end. I docenti sono i tecnici apistici ALPA Miele Silvia Burzio e Maurizio Ribaditi.

La struttura della sezione pratica del corso è così impostata: i partecipanti arrivano il sabato entro le 10,00. Le attività terminano alle 18,30, con una pausa pranzo di 1 ora. Dopo cena è organizzata la proiezione di un film a tema apistico, con dibattito finale, a cui partecipano i relatori.

La domenica i lavori iniziano alle ore 9,30 e si concludono alle 17.00, per permettere ai partecipanti di rientrare a casa agevolmente. La pausa pranzo è di 1 ora e 30 minuti. Le pause sono in ogni caso da considerarsi momenti di socializzazione e approfondimento; sono sempre presenti i relatori.

Vengono fornite, per ogni argomento trattato, dispense in formato A4 fronte/retro a colori.

Materiali di approfondimento specifici sono forniti ai partecipanti in formato elettronico, contenuti in una chiavetta USB data in dotazione ad ogni partecipante.

I corsisti che desiderano avviare l'attività apistica nel 2014 potranno usufruire delle agevolazioni ALPA Miele per l'acquisto di un'arnia e di uno sciame, a condizione che facciano la denuncia degli alveari entro il 30 giugno 2014.

Il costo del corso per partecipante è di € 60,00, comprendente i materiali, la chiavetta USB, e il Calendario 2014 "Un anno con le api". Il pernottamento e i pasti sono a carico dei singoli partecipanti.

A conclusione del Corso, in occasione della lezione pratica in apiario, verrà assegnato l'attestato di partecipazione ai corsisti con l'80% minimo di frequenza.

**Per informazioni sulle sedi, gli orari, i costi ed altro:
Silvia Burzio Tel: 334 5819962 e-mail: spezzino@alpamiele.it**

È obbligatoria l'iscrizione entro il 22 gennaio 2014.