





Programma corso di Apicoltura Biologica



<p>11 FEBBRAIO ore 9-13 14,30-18,30</p> <p>1° STAGE</p>	<p>Presentazione corso - Anatomia e fisiologia dell'alveare; Il concetto di superorganismo - Sottospecie italiane I singoli elementi che costituiscono il superorganismo Termini e Materiali apistici - Laboratorio : telai e cera In caso di punture da imenotteri e lo shock anafilattico</p>	<p>Docente : Lorenza Castagnini</p> <p>TEORICO</p>
<p>25 FEBBRAIO ore 9-13 14,30-18,30</p> <p>2° STAGE</p>	<p>L'acquisto di materiale vivo - La creazione dell' apiario La prima Burocrazia : differenza tra autoconsumo e azienda I primi passi burocratici per aprire un' azienda (con quanti alveari iniziare e quanto è necessario spendere)</p> <hr/> <p>Quale arnia sceglie : Dadant Blatt - Kenya Top Bar - Warrè - Quali Melari utilizzare - Vantaggi e svantaggi</p>	<p>Docente : Lorenza Castagnini</p> <p>TEORICO</p> <hr/> <p>Docente : Denis Legni</p>
<p>11 MARZO ore 9-13 14,30-18,30</p> <p>3° STAGE</p>	<p>Le malattie delle api: le malattie della covata e le malattie delle api adulte Diagnosticare la presenza di malattie Come valutare la presenza delle malattie visitando gli alveari La varroa: biologia, morfologia, ciclo di sviluppo Controllo estivo ed invernale della varroa - Come effettuare i trattamenti contro la varroa - Come monitorare la presenza della varroa - Come effettuare l'asportazione della covata Avversità dell'alveare: Aethina Tumida e Vespa Velutina Perché la biodiversità e genetica sono importanti Strategie di sopravvivenza del superorganismo</p>	<p>Docente : Marco Dott. Valentini</p> <p> TEORICO PRATICO</p>
<p>18 MARZO ore 9-13 14,30-18,30</p> <p>4° STAGE</p>	<p>Legislazione sulla certificazione Biologica Gestioni dei registri - Etichettatura</p>	<p>Docente : Dott. A.Todisco Ispettore Biologico</p> <hr/> <p>Docente : Lorenza Castagnini</p> <p> TEORICO PRATICO</p>
<p>1 APRILE ore 9-13 14,30-18,30</p> <p>5° STAGE</p>	<p>Nozioni di botanica: individuazione di mieli unifloreali e melliferi Il miele: origine, composizione, proprietà fisiche, alimentari, biologiche. Regole utilizzo del miele in cucina : antipasti,primi,secondi contorno e dolci - Abbinamenti con formaggi: con quali risalta ? L'analisi sensoriale: degustazione dei principali mieli italiani I difetti del miele: identificazione, cause, rimedi</p> <p> PREPARIAMOCI PER LA CENA  DEGUSTAZIONI DI VINI - Az. Agr. Valle del Rabbi</p> <p>Abbinamento del miele nella preparazione di pietanze : PREPARANDO LA CENA INSIEME - Menù in programma (compreso nel corso)</p>	<p>Docente : Dott. Marco Valentini</p> <p> TEORICO PRATICO</p>
<p>15 APRILE ore 9-13 14,30-18,30</p> <p>6° STAGE</p>	<p>Operazioni di stagione: osservazione della ripresa dell'attività della famiglia; Pareggio delle famiglie; La sciamatura: significato fisiologico, segnali precursori e tecniche per limitarla; Come iniziare con le api:sciami naturali, pacchi d'ape, nuclei artificiali Gestione di un alveare tecniche apistiche: come valutare la forza di una famiglia, che cosa è la sciamatura e come controllarla. Produzione di nuclei artificiali:sciami artificiali e pacchi d'ape</p>	<p>Docente : Lorenza Castagnini</p> <p> TEORICO PRATICO</p>



<p>27 MAGGIO ore 9-13 14,30-18,30</p> <p>7° STAGE</p>	<p>L'Apicoltore è anche un imprenditore : Conto economico Come etichettare i prodotti apistici : Normativa Disposizioni legislative riguardanti il miele</p> <p>Valle del Rabbi Società Agricola</p> <hr/> <p>Come aprire una Top Bar, Ispezione e gestione La sciamatura : come organizzarsi in apiario - Tecniche per recuperare uno sciame (strumenti utili)</p>	<p>Docente : Luca Dott. Gramellini G.</p> <p>TEORICO PRATICO</p> <p>Docente : Lorenza Castagnini</p> 
<p>17 GIUGNO ore 9-13 14,30-18,30</p> <p>8° STAGE</p>	<p>Iscrizione alla Banca Dati Apistica (BDA) - Portale Le attrezzature e metodi per la lavorazione del polline, pappa reale e propoli La produzione del polline, pappa reale e della propoli: origine, composizione, proprietà fisiche, alimentari, biologiche Come trovare e marcare la regina Apiario: come togliere i Melari - Precauzioni e come evitare saccheggi</p>	<p>Docente : Lorenza Castagnini</p>  <p>TEORICO PRATICO</p>
<p>8 LUGLIO ore 9-13 14,30-18,30</p> <p>9° STAGE</p>	<p>L'organizzazione in laboratorio - Apertura del Locale e normative Ausl Laboratorio:buone pratiche di lavorazione del miele. Processo : La smielatura, deumidificazione, disopercolatura, filtrazione e decantazione, invasettamento. Lavorazione degli opercoli Aumentare le Famiglie : nozioni pratiche Blocco di covata e confinamenti Sblocco di covata e trattamenti estivo Registro dei trattamenti</p>	<p>Docente : Lorenza Castagnini</p>  <p>TEORICO PRATICO</p>
<p>14 OTTOBRE ore 9-13 14,30-18,30</p> <p>10° STAGE</p>	<p>La termoregolazione della colonia durante il periodo freddo Valutazione della forza degli alveari, restringimento della colonia, riunione delle colonie deboli o orfane Controllo scorte, alimentazione liquida o solida Autoproduzione del candito I trattamenti autunno invernali contro la Varroa. Preparazione e uso dell'Apibioxal - Invernamento</p>	<p>Docente : Lorenza Castagnini</p>  <p>TEORICO PRATICO</p>

**GLI ORARI E LE TEMATICHE POTREBBERO CAMBIARE A
DISCREZIONE DEI DOCENTI
ALL' INTERNO DEL PROGRAMMA**

