



L'Ape che ride

Attrezzature per l'apicoltura
e Miele, Goloserie, Bellezza,
Cucina, Cultura

in collaborazione tecnico-scientifica con



DNApi Lab

Ricerche Entomologiche
e Progettazioni Integrate in Apicoltura

Via Pomponazzi 16, Milano – www.lapecheride.com

www.beeolab.eu

ORGANIZZA



Apicolturiamo



IN TOUR

Corso Base di

Apicoltura Biologica

*le Tecniche di Allevamento delle Api
e la Gestione dell'Agroecosistema Apistico*

8 Moduli didattici in 2 Weekend, ore 10-18

31 Gennaio, 1 Febbraio / 7, 8 Febbraio 2015

Sala Didattica "L'Ape che Ride"

Via Pomponazzi 16, Milano

Prezzo Low Cost

**Attestato di
Partecipazione**



Infopoint e Prenotazioni:

Mail: dnapilab@gmail.com - Cell. **333.7970018** (Andrea Mengassini)

Tel. **02.89502841** - Cell. **366.4907445 / 348.3541066** (Elena Bidoja)

Corso di Apicoltura Biologica – Milano

FINALITÀ e OBIETTIVI

Il **corso base di Apicoltura Biologica "APICOLTURIAMO"** sarà organizzato come un vero e proprio itinerario guidato alla conduzione biotecnica dell'alveare, analizzando nel contempo i nuovi disciplinari di produzione, alla luce delle modifiche normative introdotte di recente in ambito comunitario e nazionale.

Il Biologico è un settore in enorme espansione e nell'ambito dell'Agricoltura dimostra di non conoscere crisi occupazionale o di reddito. Orientarsi tra i regolamenti UE, però, non è sempre facile quindi abbiamo pensato ad un corso snello, immediatamente fruibile dagli Allievi, che spieghi in maniera diretta i passi essenziali e i punti critici della disciplina e delle tecniche da adottare in apiario.

Agli argomenti classici saranno affiancati altri di estrema attualità e di notevole interesse, quali il ruolo degli Agrofarmaci in ambiente e il loro impatto in Apicoltura, il monitoraggio sul territorio delle patologie apistiche emergenti, le tecniche di controllo e di gestione degli sciami selvatici, le prospettive per il controllo delle malattie delle api senza l'uso della chimica di sintesi e l'utilizzo degli apiari per il biomonitoraggio della qualità ambientale. Le lezioni teoriche saranno integrate con **dimostrazioni delle attrezzature e delle metodologie di gestione** dei presidi di lotta biologica.

Al termine di questo Corso gli Allievi avranno acquisito le capacità per lo startup delle attività apistiche e una solida base culturale tecnico-scientifica per successivi corsi di approfondimento e specializzazione.

Il successivo **corso di secondo livello "BEECAMPUS"** (*organizzato in Primavera 2015*) ha un taglio professionalizzante e approfondisce temi e metodiche di tecnica apistica dedicati a chi voglia intraprendere un'attività lavorativa in questo settore; è rivolto a chi ha frequentato corsi base di Apicoltura e ad Apicoltori con esperienza già maturata sul campo ma interessati ad approfondire le biotecniche di conduzione dell'alveare.

Saranno approfonditi argomenti relativi alla normativa professionistica del settore, allo start-up aziendale, alla gestione del laboratorio di smielatura e confezionamento e alla Genetica in Apicoltura, con particolare riguardo alla selezione delle Api Regine.

Al termine dell'intero percorso didattico gli Allievi possiederanno tutte le informazioni e le capacità operative per gestire in piena autonomia un apiario.

ARGOMENTI del CORSO BASE

Come sono fatte le api, come si comportano in alveare e in ambiente. Apicoltura biologica: norme e disciplinari; gli Enti certificatori. Tecniche di gestione dell'apiario a confronto: tradizionali e biologiche. Biologia e controllo dei parassiti apistici nei disciplinari biologici. L'importanza delle flore mellifere. Il biomonitoraggio tramite le api.

REGOLAMENTO del CORSO

Il corso rivolto a tutti, neofiti e apicoltori con esperienza già maturata in campo, è a numero chiuso (max 30 partecipanti) **in base all'ordine cronologico di prenotazione** e sarà attivato se si raggiungerà un minimo di 15 iscritti. Per prenotarsi è necessario richiedere la scheda anagrafica alla mail **dnapilab@gmail.com** e restituirla quanto prima debitamente compilata.

LOGISTICA del CORSO

- ✓ **Lezioni** presso la sala didattica dell'Azienda "L'Ape che Ride", **Via Pomponazzi 16 – Milano**, comodamente raggiungibile con: **Treno** (passante Ferrovie Nord); **Metro** (Linea Verde, fermata "Romolo"); **Tram** n. 3 e 15; **Bus** n. 90 e 91; in **Automobile** a 5 minuti dalla Tangenziale Ovest di Milano, con possibilità di parcheggio custodito a tariffa in convenzione.
- ✓ **Per informazioni più dettagliate su come raggiungere la location del corso, contattare l'Azienda ai numeri di cell. 366.4907445, 348.3541066 oppure alla mail: lapecheride-mi@virgilio.it.**
- ✓ **Pranzo:** al sacco presso la sede del corso oppure presso **bar, ristoranti e pizzerie** nelle immediate vicinanze (*maggiori info durante la prima giornata di didattica*).

COSTI e MODALITÀ di ISCRIZIONE

Il costo di "Apicolturiamo" è pari a **€ 170,00 (IVA compresa)**, a solo titolo di rimborso spese e comprensivo del materiale didattico, da versare solo dopo aver ricevuto via mail la conferma dell'attivazione del corso tramite bonifico alle seguenti coordinate bancarie:

bonifico alle seguenti coordinate bancarie:

Conto Corrente Unicredit intestato a MENGASSINI Andrea

IBAN: IT 80 M 02008 74161 000103177494

Causale: Apicolturiamo Milano 2015

versamento su:

PostePay n. 5299 4880 0018 0360

intestata a MENGASSINI Andrea

Il versamento della quota dovrà essere confermato inviando la scansione della copia cartacea della ricevuta oppure la ricevuta elettronica di transazione alla mail: **dnapilab@gmail.com**.

ATTESTATO di PARTECIPAZIONE

Al termine di ogni Corso sarà rilasciato un **Attestato di Partecipazione** da parte dell'Azienda Apistica "DNApi Lab".

SEGRETERIA AMMINISTRATIVA

Per qualsiasi ulteriore chiarimento sulla logistica e sulle modalità di partecipazione al corso, contattare la **Segreteria del Corso** presso "**L'Ape che Ride**" al numero telefonico **02.8950284**, al numero di fax **02.89514104**, ai numeri di cellulare: **366.4907445 / 348.3541066** oppure alla mail: **lapecheride-mi@virgilio.it**.

CALENDARIO e ARGOMENTI del CORSO “APICOLTURIAMO”

1ª PARTE: Le Api, l'Ambiente, l'Apicoltura Biologica

Lezione 1. Sabato 31 Gennaio 2015, ore 10-13.

Introduzione all'Apicoltura. Il millenario rapporto tra le Api e l'Uomo. Conoscere la Biodiversità per valorizzare l'Agricoltura. Dall'Agricoltura intensiva al Biologico. Cosa vuol dire produrre “in bio”. Agricoltura e Apicoltura: un binomio possibile; le problematiche di interazione agrofarmaci/api.

Pausa pranzo.

Lezione 2. Sabato 31 Gennaio 2015, ore 15-18.

Il Superorganismo Alveare. Nozioni di anatomia, fisiologia ed etologia di *Apis mellifera*. Le colonie di api in natura e in allevamento.

Il rapporto tra api e fiori. Le flore di interesse nettario e pollinifero. La qualità del miele attraverso le analisi dei prodotti apistici.

Lezione 3. Domenica 1 Febbraio 2015, ore 10-13.

Apicoltura razionale. Le attrezzature apistiche. L'arnia: com'è fatta e come funziona. Le componenti dell'arnia. Arnie speciali. I fogli cerei; la cera biologica. Gli accessori dell'Apicoltore. Sistemi di protezione personale. L'Affumicatore: metodi di utilizzo in Apicoltura biologica. Arnia e Alveare: trasferimento delle api nelle arnie.

L'Ecologia delle Api. Le colonie di api in natura e in allevamento. Il loro adattamento nelle arnie razionali.

Pausa pranzo.

Lezione 4. Domenica 1 Febbraio 2015, ore 14-17.

Tecniche apistiche 1. La conduzione dell'alveare e dell'apiario durante le stagioni dell'anno. Visita dell'alveare: riconoscimento delle caste in campo, metodi di ricerca della regina, tecniche di manipolazione dei telaini e di gestione degli alveari. Visita di fine inverno, valutazione delle scorte, nutrizione stimolante e di soccorso in Apicoltura tradizionale e in biologico, posa dei melari.

2ª PARTE: Le Tecniche Apistiche, le Avversità delle Api

Lezione 5. Sabato 7 Febbraio 2015, ore 10-13.

La riproduzione del Superorganismo. Sciamatura naturale e artificiale. Controllo della sciamatura da parte dell'Apicoltore. Il recupero degli sciami selvatici: basi biologiche e tecniche operative. L'utilizzo della sciamatura per la formazione di nuovi nuclei. Integrazione sciamatura/allevamento api regine. Condizioni di orfanità della colonia: sintomi e gestione zootecnica.

Pausa pranzo.

Lezione 6. Sabato 7 Febbraio 2015, ore 15-18.

Tecniche apistiche 2. Il problema del saccheggio e il bilanciamento delle colonie. Gestione della colonia durante la fase produttiva della stagione apistica. La raccolta del miele dai melari: metodi tradizionali e loro punti critici; l'apiscampo. L'invernamento: tecniche e problematiche.

Lezione 7. Domenica 8 Febbraio 2015, ore 10-13.

I nemici delle api. Insetti ed uccelli causa di avversità per le api. Cenni sui parassiti esotici.

Varroa destructor. Biologia del parassita e interazione ospite-parassita; gestione della varroa in Apicoltura biologica; la lotta biologica alla varroasi: attualità e prospettive. Interazione tra varroa e altre avversità delle api di natura microbiologica (batteri, funghi e virus).

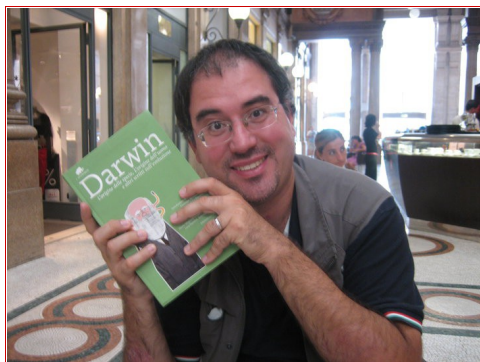
Pausa pranzo.

Lezione 8. Domenica 8 Febbraio 2015, ore 14-17.

Varroa destructor. Biotecniche di controllo del parassita: Spazio Mussi; telaino Campero e sue modifiche. Lotta integrata: metodo Bozzi-Cassian, Scavini e Mozzato per l'ingabbiamento della regina. Il blocco “attivo” di covata. Gli acidi organici e gli olii essenziali per il controllo dell'acaro: attualità e prospettive.



**Chiusura del Corso:
consegna dell'Attestato di Partecipazione.**



Ha iniziato ad occuparsi di api durante la sua formazione in Giardinaggio e Floricoltura all'**Orto Botanico di Roma**; *entomologo laureato* presso la Facoltà di Scienze MFN dell'**Università "La Sapienza"**, con esperienze lavorative in Italia e in Africa, si è specializzato presso l'**Istituto Nazionale di Apicoltura**, alla sede di Bologna in *Patologia apistica* e alla sede di Reggio Emilia in *Genetica, Allevamento e Inseminazione Strumentale delle Api Regine*. Ha conseguito la qualifica di *Esperto Apistico* presso l'**Unità di Ricerca in Apicoltura e Bachicoltura** del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali. Si è diplomato *Tecnico Apistico Regionale* presso l'**IZS Istituto Zooprofilattico Sperimentale** delle Regioni Lazio e Toscana. Ha

frequentato con profitto il corso di formazione per *Tecnico di Agricoltura Biologica e Sviluppo territoriale* organizzato da **AIAB, Associazione Italiana per l'Agricoltura Biologica**.

Nel biennio 2008-2009 ha partecipato al progetto internazionale "*CleanHive*" per lo studio della Sindrome da Spopolamento degli Alveari causata dal fungo *Nosema*.

Nel periodo 2009-2011 ha ricoperto l'incarico di Project Manager per ADRA Italia ONG/Onlus nel Comitato Tecnico-Scientifico "*BeeNetWork*", realizzando progetti di Sviluppo Rurale Apistico in Costa d'Avorio (Africa Occidentale).

Nel biennio 2011-2012 ha ricoperto l'incarico di Direttore Tecnico dell'Apiario Sperimentale e di Coordinatore della "*Scuola di Apicoltura C.D. Michener*" presso il Museo Naturalistico di Lubriano (Viterbo).

È titolare del Laboratorio di Produzioni Apistiche "*BeeOLab*" e dello Studio di Progettazioni Integrate per l'Apicoltura "*DNApi Lab*". Nella sua attività professionale si occupa della produzione specializzata di miele, propoli e polline secondo disciplinare biologico (Reg. n.834/07/CE), anche attraverso metodi zootecnici innovativi e con particolare riguardo alle filiere farmaceutiche, nutraceutiche ed erboristiche.

Collabora con il Centro Ricerche Miele dell'**Università "Tor Vergata"** di Roma in progetti per lo sviluppo dell'Apiterapia e con la **Riserva Naturale dei Laghi Lungo e Ripasottile** (Rieti) per progetti di biomonitoraggio ambientale tramite le api.

Info web: www.beeolab.eu ; mail: beeolab@gmail.com ; cell. 333.7970018

...e Prossimamente:



BeeCampus



**Corso Professionalizzante
per l'Approfondimento dell'Apicoltura Biologica**

**Approfondimenti normativi e tecnici per lo start-up dell'Azienda Apistica
Il Laboratorio di lavorazione del miele e degli altri prodotti dell'alveare
La gestione della Genetica Apistica d'Impresa**

Info: dnapilab@gmail.com – lapecheride-mi@virgilio.it