

IASMA Notizie

APICOLTURA

Notiziario tecnico del Centro Trasferimento Tecnologico della
Fondazione Edmund Mach - Istituto Agrario di S. Michele all'Adige

1 marzo 2017



n. 1

IASMA Notizie - n. 3 - Anno XVI - Taxe payée/Tassa riscossa - TN-CPO - Direttore responsabile: Michele Pontalti - San Michele all'Adige, Via E. Mach 1 - Autorizzazione Tribunale di Trento n. 1114 del 19.02.2002 - Stampa: Esperia Srl, Lavis (TN)

CORSI DI APICOLTURA 2017

Nel 2017 la Fondazione Edmund Mach ha istituito il corso di **Mastro Apicoltore**, il primo di questa vastità e con docenti da tutta Italia, che intende trasferire al partecipante le nozioni per conoscere a fondo tutti gli aspetti teorici e pratici legati al mondo delle api e dell'apicoltura, dalla biologia delle api, alla storia dell'apicoltura alle problematiche burocratiche e di marketing.

Il percorso formativo, iniziato lo scorso 3 febbraio, prevede anche la possibilità di partecipare a **singole giornate formative** o a **interi moduli**.

Ogni modulo può essere considerato quindi come un corso specialistico a sé.

PER ISCRIZIONI A SINGOLA GIORNATA O MODULO:

Vai al link:

<http://goo.gl/V4ZLAe>

o leggi il QR Code con il tuo smartphone:



Costo per singola giornata: 80 € IVA compresa

PER INFORMAZIONI

<http://eventi.fmach.it/mastroapicoltore> - E-mail: mastroapicoltore@fmach.it
dott. Paolo Fontana - Centro Trasferimento Tecnologico FEM 0461 519 105

MODULO L'APICOLTURA E I PRODOTTI DELLE API

Questo modulo intende sviluppare e approfondire gli aspetti di conduzione degli alveari, produzione di miele, polline, pappa reale, propoli cera d'api, ma non solo. Saranno trattati la produzione di nuove colonie e l'allevamento di api regine. Attenzione particolare sarà data al servizio dell'impollinazione.

| ARGOMENTI | DOCENTI | DATA |
|---|------------------------------------|---|
| Conduzione degli alveari in relazione ai cicli del superorganismo e agli andamenti stagionali | Paolo Fontana Valeria Malagnini | 4 marzo 09.00-13.15 e 14.00-18.15 |
| Risveglio primaverile | Paolo Fontana Valeria Malagnini | 5 marzo 09.00-13.15 e 14.00-18.15 |
| Preparazione alla stagione produttiva | Paolo Fontana Valeria Malagnini | 10 marzo 09.00-13.15 e 14.00-18.15 |
| Il servizio di impollinazione | Laura Bortolotti | 11 marzo 09.00-13.15 e 14.00-16.00 |
| | Giuliano Mora | 11 marzo 16.15-18.15 |
| Produzione di polline | Aldo Metalori | 17 marzo 09.00-13.15 e 14.00-18.15 |
| | Valeria Malagnini | 18 marzo 09.00-13.15 |
| Produzione di propoli | Valeria Malagnini | 18 marzo 14.00-18.15 |
| Produzione di miele | Marco Valentini | 31 marzo 09.00-13.15 e 14.00-18.15 |
| | Marco Valentini | 1 aprile 09.00-13.15 |
| Nomadismo | Marco Valentini | 1 aprile 14.00-18.15 |
| Produzione e lavorazione della cera | Valeria Malagnini | 14 aprile 09.00-13.15 e 14.00-18.15 |
| | Valeria Malagnini | 15 aprile 09.00-13.15 |
| Produzione del veleno d'api | Paolo Fontana | 15 aprile 14.00-18.15 |
| Produzione di nuove colonie | Paolo Fontana Valeria Malagnini | 29 aprile 09.00-13.15 e 14.00-18.15 |
| Produzione di pacchi d'ape | Paolo Fontana Valeria Malagnini | 14 aprile 14.00-18.15 |
| Allevamento e selezione di api regine | Marco Lodesani | 11 maggio 09.00-13.15 e 14.00-16.00 |
| Tecniche elementari per l'allevamento di api regine | Paolo Fontana | 11 maggio 16.15-18.15 |
| Inseminazione strumentale delle api regine | Marco Lodesani | 12 maggio 09.00-13.15 e 14.00-16.00 |
| Produzione di gelatina reale | Paolo Fontana Valeria Malagnini | 13 maggio 09.00-13.15 |
| Allevamento di api regine | Lara Morosin | 13 maggio 14.00-16.00 |
| | Lara Morosin | 14 maggio 09.00-13.15 e 14.00-16.00 |

Sede del corso: Fondazione E. Mach, Via della Val 2 - Casalino di Vigalzano (Pergine Valsugana)

Quota di partecipazione: 640 € + IVA

MODULO L'APICOLTURA BIOLOGICA E NATURALE

Il modulo intende sviluppare e approfondire gli aspetti relativi all'apicoltura naturale basata sull'utilizzo e la gestione del favo naturale e le peculiarità dell'apicoltura biologica. Verrà trattata in modo esteso l'apicoltura con arnie top bar ma anche con altre arnie a favo naturale, come pure la gestione delle comuni arnie a telaini nell'ottica del favo naturale. Gli aspetti gestionali e normativi dell'apicoltura biologica e della relativa certificazione saranno affrontati da Marco Valentini, uno dei primi apicoltori biologici in Italia e noto divulgatore in ambito di una apicoltura amica delle api.

| ARGOMENTI | DOCENTI | DATA |
|---|------------------------------------|---|
| Principi dell'apicoltura naturale | Paolo Fontana Valeria Malagnini | 20 maggio 09.00-13.15 |
| L'apicoltura naturale con arnie standard | Paolo Fontana Valeria Malagnini | 20 maggio 14.00-18.15 |
| L'apicoltura naturale con arnie top bar | Paolo Fontana Valeria Malagnini | 21 maggio 09.00-13.15 |
| L'apicoltura naturale con arnie Warrè | Paolo Fontana Valeria Malagnini | 21 maggio 14.00-16.00 |
| L'apicoltura biodinamica e la permapiicoltura | Paolo Fontana Valeria Malagnini | 21 maggio 16.00-18.15 |
| Principi dell'apicoltura biologica | Marco Valentini | 26 maggio 09.00-13.15 e 14.00-16.00 |
| Normative sull'apicoltura biologica | Marco Valentini | 27 maggio 09.00-13.15 |
| Certificazione e uso del marchio | Marco Valentini | 27 maggio 14.00-18.15 |

Sede del corso: Fondazione E. Mach, Via della Val 2 - Casalino di Vigalzano (Pergine Valsugana)

Quota di partecipazione: 200 € + IVA

MODULO ALIMENTAZIONE CORRETTA, GESTIONE E AVVERSITÀ DELLE API

Il modulo tratterà due argomenti strategici per l'attività apistica: la nutrizione e gli aspetti sanitari. Questi due argomenti sono ampiamente correlati e insieme vanno a costituire una buona parte del concetto di benessere animale in apicoltura. Anche in questo caso i docenti saranno i massimi esperti nazionali sulle varie tematiche affrontate, garantendo ai partecipanti il massimo aggiornamento possibile. Alcune giornate del modulo sono state identificate, dalla commissione apistica provinciale, come parte integrante della formazione per i nuovi esperti apistici o come aggiornamento per quelli già formati nel passato.

| ARGOMENTI | DOCENTI | DATA |
|--|------------------------------------|---|
| Corrette pratiche apistiche in apiario; generalità sulle malattie delle api e norme generali di igiene e profilassi nella conduzione degli alveari; problematiche dei trattamenti e della farmacoresistenza. | Marco Lodesani | 8 giugno 09.00-13.15 |
| Corretta visita di un apiario. Test per il comportamento igienico | Marco Lodesani | 8 giugno 14.00-18.15 |
| Introduzione alle malattie delle api e caratteristiche biologiche dei principali gruppi di organismi coinvolti | Franco Mutinelli | 9 giugno 09.00-11.00 |
| Micosi e protozoi patogeni (diversi da <i>Nosema</i> spp.) delle api | Franco Mutinelli | 9 giugno 11.15-13.00 |
| <i>Aethina tumida</i> | Franco Mutinelli | 9 giugno 14.00-18.15 |
| Peste americana e Peste europea | Marco Lodesani | 10 giugno 09.00-13.15 |
| Predatori e saccheggiatori e <i>Vespa velutina</i> | Laura Bortolotti | 10 giugno 14.00-18.15 |
| Le Nosemiasi | Antonio Nannetti | 23 giugno 09.00-13.15 |
| Cambiamenti climatici e modificazioni ambientali | Roberto Barbieri | 23 giugno 14.00-18.15 |
| Agrofarmaci ed altri inquinanti; monitoraggio ambientale con le api e progetto BeeNet | Claudio Porrini | 24 giugno 09.00-13.15 e 14.00-18.15 |
| Parassiti con particolare riguardo a <i>Varroa destructor</i> | Desiderato Annoscia | 7 luglio 09.00-13.15 e 14.00-18.15 |
| Monitoraggio e controllo dell'acaro <i>Varroa</i> | Desiderato Annoscia | 8 luglio 09.00-13.15 e 14.00-18.15 |
| | Paolo Fontana Valeria Malagnini | 9 luglio 09.00-13.15 |
| Le virosi delle api | Desiderato Annoscia | 9 luglio 14.00-18.15 |
| Immunità delle api | Gennaro di Prisco | 20 luglio 09.00-13.15 e 14.00-18.15 |
| Flora di interesse apistico | Federica Gazzola | 21 luglio 09.00-13.15 |
| Impianto e coltivazione di piante nettariifere | Flavio Kaisermann | 21 luglio 14.00-18.15 |
| Alimentazione artificiale delle api: fabbisogni e diete artificiali | Gennaro di Prisco Emilio Caprio | 22 luglio 09.00-13.15 e 14.00-18.15 |
| Il saccheggio tra alveari | Gennaro di Prisco Emilio Caprio | 23 luglio 09.00-10.00 |
| Orfanità e api operaie fucairole | Paolo Fontana Valeria Malagnini | 23 luglio 10.00-12.15 |
| Impoverimento genetico e consanguineità | Gennaro di Prisco Emilio Caprio | 23 luglio 12.15-13.15 e 14.00-18.15 |

Sede del corso: Fondazione E. Mach, Via della Val 2 - Casalino di Vigalzano (Pergine Valsugana)

Quota di partecipazione: 480 € + IVA

MODULO L'AZIENDA APISTICA: STRUTTURE E ASPETTI NORMATIVI

Questo modulo, in parte gestito con APSS, è dedicato a chi ha intenzione di ampliare la propria azienda apistica per ottenere dalle api una fonte di reddito, anche se integrativa. Le lezioni saranno dedicate agli adempimenti burocratici, sia fiscali che relativi alle normative veterinarie. Ampio spazio sarà dato agli aspetti normativi igienico sanitari ed alle buone pratiche igieniche, nonché alla corretta etichettatura. Sarà riservato molto spazio alla progettazione di locali attrezzati per l'azienda apistica ed alla visita di centri aziendali modello, sia per quanto riguarda le piccole medie aziende apistiche che per quelle di maggiori dimensioni. Interverranno come docenti anche tecnici di aziende produttrici di apparecchiature.

| ARGOMENTI | DOCENTI | DATA |
|---|---|--|
| Adempimenti amministrativi e fiscali dell'azienda apistica | APSS | 1 settembre 09.00-13.15 |
| Norme inerenti la gestione delle api mellifere e la vendita dei prodotti apistici | APSS | 1 settembre 14.00-18.15 |
| Norme di interesse veterinario | Franco Mutinelli | 2 settembre 09.00-13.15 |
| Allestimento di apiari fissi e mobili | Paolo Fontana Valeria Malagnini | 2 settembre 14.00-16.00 |
| Automezzi idonei al trasporto di alveari | Paolo Fontana Valeria Malagnini | 2 settembre 16.00-18.15 |
| Igiene degli alimenti | APSS | 8 settembre 09.00-13.15 e 14.00-18.15 |
| Etichettatura dei prodotti | APSS | 9 settembre 09.00-13.15 e 14.00-18.15 |
| Progettazione e gestione di locali e strutture per un'azienda apistica | Paolo Fontana Valeria Malagnini Giordan sas | 22 settembre 09.00-13.15 e 14.00-18.15 |
| Laboratorio e attrezzature per aziende apistiche di piccole e medie dimensioni | Paolo Fontana Valeria Malagnini Giordan sas | 23 settembre 09.00-13.15 |
| Laboratorio e attrezzature per aziende apistiche di grandi dimensioni | Paolo Fontana Valeria Malagnini Giordan sas | 23 settembre 14.00-18.15 |
| Visita a centri aziendali di medie dimensioni (gita) | Paolo Fontana Valeria Malagnini | 6 ottobre 09.00-13.15 e 14.00-18.15 |
| Visita a grandi linee automatizzate per l'apicoltura (gita) | Paolo Fontana Valeria Malagnini | 7 ottobre 09.00-13.15 e 14.00-18.15 |

Sede del corso: Fondazione E. Mach, Via della Val 2 - Casalino di Vigalzano (Pergine Valsugana)

Quota di partecipazione: 320 € + IVA

MODULO UTILIZZO E VALORIZZAZIONE COMMERCIALE DEI PRODOTTI DELLE API

Questo modulo è incentrato sulla valorizzazione commerciale dei prodotti delle api o dei prodotti a base di questi ultimi. Il modulo comprende il corso di *Introduzione all'analisi sensoriale del miele*, le conoscenze di base per l'analisi melissopalinologica, ma anche produzioni speciali come l'idromele e i cosmetici e integratori a base di prodotti delle api. Verranno trattate le frodi alimentari relative ai prodotti delle api, il marketing e l'utilizzo dei nuovi mezzi di comunicazione per la pubblicizzazione, la vendita dei prodotti delle aziende apistiche. È prevista anche la possibilità di partecipare alle giornate relative all'*Introduzione all'analisi sensoriale del miele*, che si configura come un sotto-modulo a se stante. Verrà rilasciato un attestato riconosciuto dall'Albo degli assaggiatori di miele, propedeutico al percorso per diventare assaggiatori di miele.

| ARGOMENTI | DOCENTI | DATA |
|--|-----------------------|--|
| Introduzione all'analisi sensoriale del miele | Lucia Piana | 16 ottobre 09.00-13.15 e 14.00-18.15 |
| | Raffaele dall'Olio | 17 ottobre 09.00-13.15 e 14.00-18.15 |
| | | 18 ottobre 09.00-13.15 e 14.00-18.15 |
| | | 19 ottobre 09.00-13.15 e 14.00-18.15 |
| L'analisi melissopalinologica | Elena Gottardini | 20 ottobre 09.00-13.15 |
| | Francesca Grillenzoni | 20 ottobre 14.00-18.15 |
| | Francesca Grillenzoni | 21 ottobre 09.00-13.15 e 14.00-18.15 |
| Produzione di idromele | Luciano Groff | 26 ottobre 09.00-13.15 |
| Produzione di preparati alimentari a base di prodotti apistici | Donato Miazzi | 26 ottobre 14.00-18.15 |
| Produzione di cosmetici a base di prodotti apistici | Silvia D'Agostin | 27 ottobre 09.00-13.15 |
| Frodi e residui nel miele e nei prodotti apistici | Albino Gallina | 27 ottobre 14.00-18.15 |
| Marketing, valorizzazione e promozione dei prodotti apistici | Moris Zottis | 28 ottobre 09.00-13.15 |
| Web e social networks per l'azienda apistica | Moris Zottis | 28 ottobre 14.00-16.00 |
| E-commerce di prodotti apistici | Moris Zottis | 28 ottobre 16.00-18.15 |

Sede del corso: Fondazione E. Mach, Via Edmund Mach - San Michele all'Adige (TN)

Quota di partecipazione: 360 € + IVA

MODULO APITERAPIA

Il modulo è rivolto a medici, fitoterapeuti, farmacisti, naturopati, erboristi, infermieri, apicoltori ma anche a tutti coloro che per interesse personale vogliono acquisire informazioni sulla pratica dell'apiterapia. Verrà rilasciato un attestato di partecipazione ed il nominativo sarà segnalato sul sito dell'associazione italiana apiterapia nella specifica sezione. La lezione di Primo Soccorso, tenuta da un responsabile della Croce Rossa e mirato alla gestione di una crisi allergica, permetterà il rilascio di un attestato di partecipazione da parte della Croce Rossa.

| ARGOMENTI | DOCENTI | DATA |
|--|----------------------------------|-----------------------------------|
| Storia dell'apiterapia. L'apiterapia in Italia e in Europa. L'apiterapia come medicina integrativa. Le varie branche dell'apiterapia. L'importanza della qualità | Associazione Italiana Apiterapia | 16 novembre 09.00-11.00 |
| Cenni di farmacognosia: i principali componenti che si ritrovano nella composizione dei prodotti dell'alveare. Miele: caratteristiche, proprietà e utilizzi. Preparazione di un collirio col miele | Associazione Italiana Apiterapia | 16 novembre 11.15-13.15 |
| Miele e ferite. Dimostrazione pratica di una medicazione | Associazione Italiana Apiterapia | 16 novembre 14.00-16.00 |
| Trattamento detossicante con miele. Prove pratiche di massaggio col miele | Associazione Italiana Apiterapia | 16 novembre 16.15-18.15 |
| Il polline: caratteristiche, proprietà e utilizzi. Il pane d'api: caratteristiche, proprietà e utilizzi. La propoli: caratteristiche, proprietà e utilizzi | Associazione Italiana Apiterapia | 17 novembre 09.00-11.00 |
| La pappa reale: caratteristiche, proprietà e utilizzi. Larve di fuco. Ape in toto. Vero o falso? Risposta alle domande più comuni sui prodotti dell'alveare | Associazione Italiana Apiterapia | 17 novembre 11.15-13.15 |
| La Cera: caratteristiche, proprietà e utilizzi. Cenni di cosmesi con i prodotti dell'alveare. Preparazione pratica | Associazione Italiana Apiterapia | 17 novembre 14.00-16.00 |
| Potenzialità dell'apiterapia e possibili sviluppi. ApiAerosol. ApiSound. ApiPetTherapy | Associazione Italiana Apiterapia | 17 novembre 16.15-18.15 |
| Il veleno. La puntura con l'ape: parte teorica. Protocolli e legislazione | Associazione Italiana Apiterapia | 18 novembre 09.00-11.00 |
| "Primo Soccorso e anafilassi da puntura d'Ape" lezione a cura della Croce Rossa | Medico Croce Rossa Italiana | 18 novembre 11.15-13.15 |
| La puntura con l'ape: parte pratica | Associazione Italiana Apiterapia | 18 novembre 14.00-16.00 |
| La puntura con l'ape: parte pratica. Caratteristiche di un centro di apiterapia. Conclusioni | Associazione Italiana Apiterapia | 18 novembre 16.15-18.15 |

Sede del corso: Fondazione E. Mach, Via della Val 2 - Casalino di Vigalzano (Pergine Valsugana)

Quota di partecipazione: 168 € + IVA

MODULO: ATTIVITÀ DIDATTICHE SULLE API E ATTRAVERSO LE API

Questo modulo è dedicato chi intende, nell'ambito della propria attività apistica, proporre percorsi didattici sulle api e con le api, ma è anche rivolto a insegnanti e docenti che possono utilizzare le api per veicolare molti altri concetti appartenenti a svariate discipline. Il modulo prevede anche un'introduzione all'apiturismo, ulteriore ambito importante per le aziende apistiche.

| ARGOMENTI | DOCENTI | DATA |
|---|------------------------------------|-----------------------------------|
| Attività didattica per bambini di 5 anni | Bettina Maccagnani | 30 novembre 09.00-13.15 |
| Attività didattica per bambini di 9 anni | Bettina Maccagnani | 30 novembre 14.00-18.15 |
| Attività didattica per bambini di 12 anni | Bettina Maccagnani | 1 dicembre 09.00-13.15 |
| Attività didattica per ragazzi di 17 anni | Bettina Maccagnani | 1 dicembre 14.00-18.15 |
| Attività didattica per adulti | Bettina Maccagnani | 2 dicembre 09.00-13.15 |
| Apiturismo | Paolo Fontana Valeria Malagnini | 2 dicembre 14.00-18.15 |

Sede del corso: Fondazione E. Mach, Via della Val 2 - Casalino di Vigalzano (Pergine Valsugana)

Quota di partecipazione: 168 € + IVA