

AZIENDA AGRICOLA BIODINAMICA MAURO IOB

CORSO BASE DI APICOLTURA

dal 6 aprile al 25 maggio 2013

OBIETTIVI del corso far conoscere l'organizzazione delle api ed i prodotti dell'alveare, le tecniche e patologie apistiche e gli adempimenti di legge; caratterizzato da **molte lezioni pratiche** il corso intende mettere in grado i partecipanti di intraprendere l'attività apistica e **gestire autonomamente i propri alveari**.

IL CORSO avrà cadenza settimanale nei mesi di aprile e maggio e consisterà in 8 incontri di 4 ore di lezioni teoriche e pratiche (dalle ore 9 alle ore 13). Le lezioni saranno tenute presso l'azienda, dotata di aula ed apiario didattici e laboratorio di smielatura. I partecipanti saranno forniti di materiale didattico ed attrezzatura per le esercitazioni pratiche, oltre una biblioteca apistica per approfondimenti. Costo 230 € (studenti - 10%).

PROGRAMMA:

6/4 Introduzione al corso: motivazioni ed esigenze formative dei partecipanti; consegna materiale didattico. Panoramica sulle potenzialità e problematiche dell'apicoltura.

Le api- regina, fuchi ed operaie: biologia e comportamento sociale. Cenni sulla storia dell'apicoltura, razze di api e genetica dell'alveare.

Proiezione DVD "Il racconto di un'ape".

13/4 Attrezzatura apistica- strumenti per i lavori in apiario ed in laboratorio. La stagione apistica ed i lavori nel corso dell'anno. Posizionamento dell'apiario.

Lezione pratica: come si visita un alveare. Riconoscimento regina, fuchi, operaie, covata e prodotti.

20/4 Tecniche apistiche- livellamento, nutrizione stimolante e di sostegno, travaso, prevenzione e controllo saccheggio, riunione, introduzione favo di covata e regina.

Lezione pratica: esercitazioni sulle tecniche illustrate in aula.

27/4 Tecniche apistiche- sciamatura naturale e sciami artificiali. Flora apistica, nomadismo, servizio di impollinazione e monitoraggio ambientale con le api.

Lezione pratica : esercitazioni sulle tecniche illustrate in aula.

4/5 Il miele- origine, composizione e proprietà. Tecniche di produzione e di lavorazione. Mieli monoflorali. Analisi sensoriale dei mieli.

Lezione pratica: smielatura e degustazione guidata dei principali mieli italiani.

11/5 Altri prodotti dell'alveare- polline, propoli, cera, pappa reale e veleno delle api: caratteristiche, proprietà e tecniche di produzione.

Lezione pratica: esercitazioni sulle tecniche illustrate in aula.

18/5 Patologia apistica- malattie della covata e delle api adulte. Varroa Destructor. Lezione pratica: tecniche di prevenzione e trattamenti.

25/5 Normativa apistica- legislazione, laboratorio, HACCP ed etichettatura.

Cenni di apicoltura biologica e biodinamica; apicoltura sociale. Proiezione DVD.

Verifica finale e consegna attestati di partecipazione.

Informazioni ed iscrizioni: Azienda Biodinamica Mauro Iob -tel.0761/477695-320/9467182-loc.Piombino 3-Vetralla.- e-mail: mauro.iob@tiscali.it