

Programma corso di Apicoltura

Loc. Salomone, 437 62024 Matelica MC

Corso di Apicoltura di 1° livello

Data	Ora	Argomento	Docente
Lun. 23-11-09	21.00-23.30	Presentazione del corso, dei relatori e delle singole materie. Cenni sull'evoluzione storica dell'Apicoltura. Una panoramica sulla professione Apicoltore.	Pierantoni Pierluigi Roscioni Tiberio
Lun. 30-11-09	21.00-23.30	Le api e il loro comportamento. Inquadramento zoologico e biogeografico di <i>Apis mellifera</i> , l'ape Ligustica. Biologia e morfologia delle api. Ciclo vitale e riproduttivo. Organizzazione dell'alveare. Socialità e comunicazione nella colonia.	Tiberio Roscioni
Lun. 14-12-09	21.00-23.30	Apicoltura razionale: le arnie e le attrezzature apistiche. I fogli cerei, misura delle celle, armatura e introduzione del foglio cereo. Metodi di lavorazione.	Roscioni Tiberio
Lun. 21-12-09	21.00-23.30	Come impiantare un apiario. Quando iniziare e in che modo, con quanti alveari e con quali colonie. Dove collocare l'apiario. Come si visita un alveare: metodo di lavoro, cosa osserviamo e cosa vogliamo rilevare.	Pierantoni Pierluigi

		Osservazioni al predellino di volo; saccheggio ed orfanità.	
Lun. 11-01-10	21.00-23.30	Tecnica apistica. Conduzione dell'alveare; lavori in apiario nelle varie fasi della stagione apistica: visita di fine inverno, valutazione delle scorte, nutrizione stimolante, posa dei melari, smielatura, trattamento antivarroa, conservazione dei telaini, invernamento.	Pierantoni Pierluigi
Lun. 18-01-10	21.00-23.30	Il miele: varie tipologie e loro proprietà; tecniche di estrazione. Gli altri prodotti dell'alveare: polline, cera, pappa reale, propoli e veleno; metodi di produzione	Roscioni Tiberio
Lun. 25-01-10	21.00-23.30	Le malattie parassitarie delle api: la varroa diagnosi in campo, terapia, prevenzione, metodi di controllo chimici e biologici. Le malattie batteriche delle api: le pesti, americana ed europea, nosema e altre malattie diagnosi in campo prevenzione e terapia	Roscioni Tiberio
Lun. 08-02-10	21.00-23.30	Api, miele e ambiente: il valore ecologico e agronomico dell'Apicoltura. Flore mellifere: cenni di biologia del fiore. Nettare e polline: valori nutrizionali per le api e nel miele. Panoramica sulle fioriture di interesse mellifero nella regione Marche.	Grandoni Corrado
Lun. 15-02-10	21.00-23.30	Accenni sulla produzione della pappa reale, teoria, accenni sulla produzione di api	Scarafoni Rosauo

		regine	
Sab. 06-03-10	14.00-16.00	Visita in apiario: osservazione generale superficiale dell'alveare, ricerca della regina analisi dei favi di scorte e della covata, 1° visita dopo l'inverno	Pierantoni Pierluigi Serbassi Stefano
Sab. 20-03-10	14.00-16.00	Visita in apiario: controllo più approfondito dell'alveare, verifica della covata e controllo di eventuali malattie della stessa verifica della costruzione di eventuali celle reali, 2° visita dopo l'inverno	Pierantoni Pierluigi Serbassi Stefano
Sab. 03-04-10	14.00-16.00	Visita in apiario: controllo alveari ed eventuale distruzione delle celle reali, valutazione sulla posa dei melari, preparazione cassoni pappa reale, osservazione e prova di traslarvo covata	Pierantoni Pierluigi Serbassi Stefano
Sab. 10-04-10	14.00-16.00	Visita in apiario: osservazione e prove per la costituzione di sciame artificiali con celle reali, ritiro produzione delle stecche della pappa reale, controllo alveari.	Pierantoni Pierluigi Serbassi Stefano
Sab. 17-04-10	14.00-16.00	Visita in apiario: raccolta di uno sciame naturale, posa dei melari controllo degli sciame artificiali, sostituzione dei telaini valutazioni finali di fine corso con prova pratica da parte dei partecipanti.	Pierantoni Pierluigi Serbassi Stefano
Lun. 19-04-10	21.00-23.30	Accenni sull'analisi sensoriale del Miele. Accenni sugli abbinamenti del miele in cucina	Dott. Claudio Modesti

Lun. 26-04-10	21.00-23.30	Valutazione delle nozioni acquisite con domande e risposte dirette da parte dei docenti.	Roscioni Tiberio Scarafoni Rosauro Pierantoni Pierluigi Serbassi Stefano Grandoni Corrado Modesti Claudio
Dom. 09-05-10	10.30-12.30	Consegna attestati di partecipazione e pranzo conviviale con ricette a base di miele , sono graditi anche familiari, amici o parenti con quota a carico dei partecipanti.	

Il corso viene realizzato con i contributi della Provincia di Macerata e del Comune di Matelica Assessorati all'Agricoltura nonché con il patrocinio della rivista Apitalia e dell'Associazione Nazionale A.N.A.I. Associazione Nazionale Apicoltori Italiani e della Cooperativa Apicoltori Montani.

Matelica, 10 ottobre '09

Pierluigi Pierantoni