



La Cooperativa Apicoltori Sammarinesi promuove un Corso di Formazione per tutti coloro che intendono avvicinarsi al mondo delle api e dell'antico mestiere dell'apicoltura, con lo scopo di favorire la conoscenza di tale disciplina ed intraprendere con le giuste competenze questa attività.

Le lezioni del corso sono aperte a tutti gli interessati, e saranno tenute dall'esperto apistico Marco Valentini, presso la nostra sede: **Casa Fabrica, via Montecchio 11 – 47890 San Marino Città (RSM).**

PROGRAMMA

| | |
|---|--|
| <p>Lezione 1 - 28/02/2024 ore 20.00 – 22.00 Introduzione e descrizione del corso L'ape e l'uomo, una convivenza che dura da un milione di anni (importanza dell'ape per l'uomo, l'agricoltura, l'ambiente). Apicoltura, un'arte antica (evoluzione delle tecniche apistiche dai primi approcci all'apicoltura tradizionale). Gli attrezzi per l'apicoltura: l'arnia e le sue parti. I punti critici dell'arnia: come non sbagliare l'acquisto.</p> | <p>Gita ad Apimell – 02/03/2024 costo € 50,00 - comprende il viaggio in pullman Gran Turismo ed ingresso- si tratta della più importante mostra mercato internazionale specializzata nel settore dell'apicoltura con la possibilità di acquisto da produttori apistici. L'invito è facoltativo ed è aperto anche ad accompagnatori.</p> |
| <p>Lezione 2 - 06/03/2024 ore 20.00 – 22.00 L'alveare è un super organismo (classificazione, evoluzione della vita sociale, determinismo di casta, stadi di sviluppo delle api). Anatomia, morfologia, fisiologia e fisionomia dell'ape. Il ruolo dell'alimentazione. Come iniziare l'allevamento delle api. La scelta delle api: nuclei artificiali, sciami naturali, pacchi d'ape. Perché è importante salvaguardare la sottospecie di ape autoctona di San Marino</p> | <p>Lezione 3 - 13/03/2024 ore 20.00 – 22.00 Le malattie delle api: le malattie della covata e le malattie delle api adulte Biologia, morfologia, ciclo di sviluppo delle principali malattie delle api Il ruolo della selezione Le nuove emergenze: Vespa velutina e Aethina tumida Controllo estivo ed invernale della varroa</p> |
| <p>Lezione 4 - 20/03/2024 ore 20.00 – 22.00 Il miele: origine, composizione, proprietà fisiche, alimentari, biologiche, le attrezzature per la lavorazione I difetti del miele: identificazione, cause, rimedi, tecnologia collegata Nozioni di botanica apistica Principi generali di analisi sensoriale con degustazione dei principali mieli uniforeali italiani – castagno, tiglio, melata, erica, girasole, millefiori ed acacia</p> | <p>Lezione 5 - 27/03/ 2024 ore 20.00 – 22.00 La produzione del polline, pappa reale e della propoli Origine, composizione, proprietà fisiche, alimentari, biologiche degli altri prodotti delle api Le attrezzature per la raccolta e la lavorazione</p> |
| <p>Lezione 6 - data da definire (ci si accorda durante le lezioni teoriche) Visita e lezione pratica presso l'apiario del Bioparco Durata della lezione: 9-13</p> | |

Il corso sarà attivato raggiunto il numero minimo di partecipanti.

Costo: 110,00€ da versare entro il 19/02/2024 presso Casa Fabrica – via Montecchio, 11 – 47890 San Marino Città dal lunedì al venerdì dalle 9,30 alle 12,30.

Per iscrizioni ed informazioni: info@api-rsm.org, pagina Fb oppure chiamando al 333/1321833 (Gessica) oppure 335/7331919 (Raffaele)

Via Montecchio, 11 - 47890 San Marino Città (R.S.M.)