

SCUOLA DI APICOLTURA
DELL' ETRURIA



Comune di Lubriano



Comune di Porano

Corso Teorico-Pratico di Apicoltura Biologica

Api & Bio 1/2018

17, 18, 24, 25 Marzo 2018

13 moduli in 2 week-end



Scuola di Apicoltura "C.D. Michener"

Piazza Col di Lana 12 - 01020 Lubriano (VT)
www.museolubriano.com

LUBRIANO
MUSEO NATURALISTICO

Partnership Tecnico - Scientifica



Consiglio Nazionale delle Ricerche



In collaborazione con



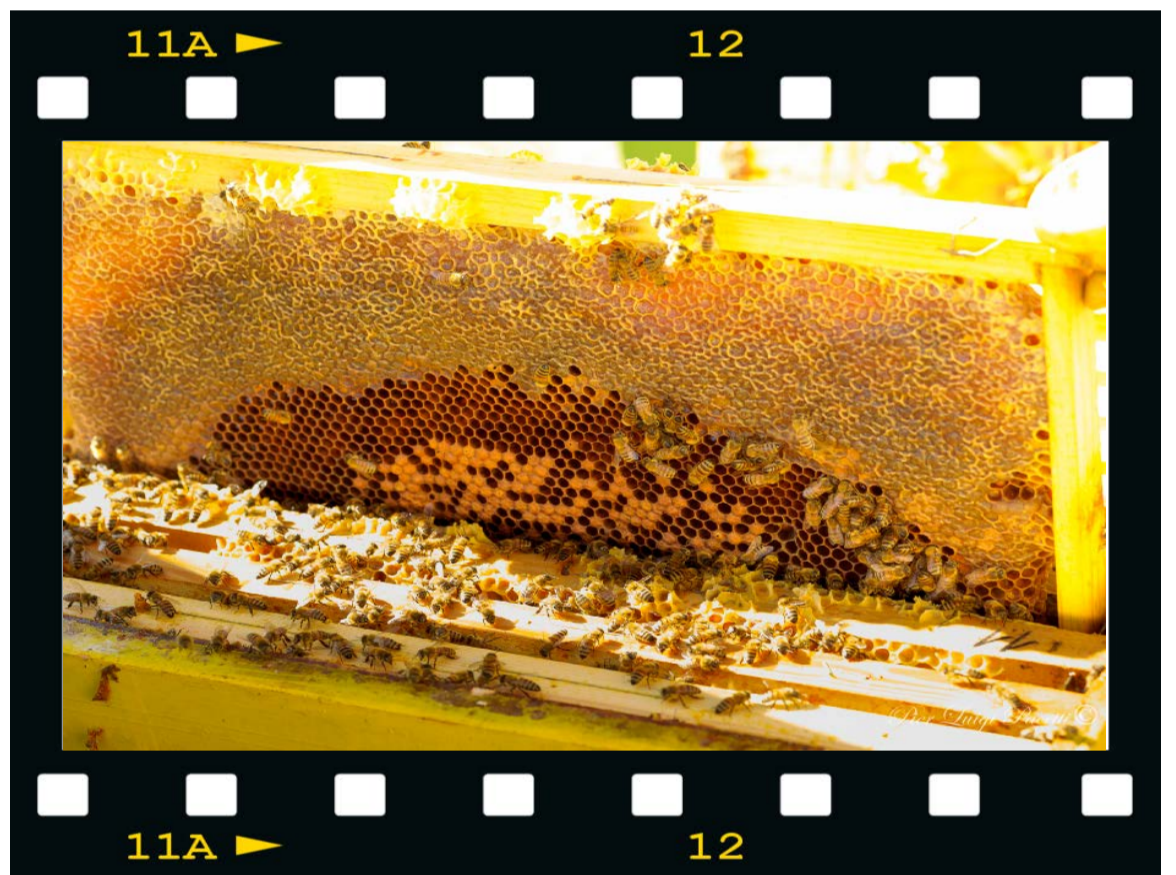
Promozione & Comunicazione



Official Web Site

www.museolubriano.com

www.poranoturismo.it



Info & Prenotazioni: e-mail direzione@museolubriano.com Tel. 328.5430394 - 327.0289027

PRESENTAZIONE DELLA SCUOLA



La Scuola di Apicoltura è nata presso il Museo Naturalistico di Lubriano, ed è intitolata alla vita e all'opera del Professor **Charles Duncan Michener**, Entomologo emerito dell'Università del Kansas (USA) che in 60 anni di attività ha studiato e classificato le api di tutto il mondo, contribuendo in modo significativo allo sviluppo della moderna Sistematica e che, insieme a Edward O. Wilson, ha fondato la Sociobiologia, intesa come studio dell'evoluzione biologica del comportamento sociale.

Fortemente voluta dall'Amministrazione del Comune di Lubriano, e istituita con D. G. C. n. 105 del 29/10/2012, la Scuola "Michener" nasce per rispondere all'esigenza di formazione professionale in Apicoltura in un territorio di area vasta. Il settore apistico viene inoltre riconosciuto quale veicolo di valorizzazione culturale e turistica del territorio.

Le proposte di carattere didattico e formativo si sono sviluppate già nel mese di Novembre 2011, con le "Giornate d'Informazione per Apicoltori" promosse dall'Agenzia Regionale dei Parchi del Lazio, per proseguire nel 2012 con i **Corsi di Apicoltura Biologica** e il **Corso di Allevamento delle Api Regine**.

Le attività, svolte con il supporto di un'ampia partnership tecnico-scientifica, hanno potuto beneficiare fin dalle prime edizioni del Patrocinio della Provincia di Viterbo.

I Corsi, tenuti da Docenti di comprovata esperienza provenienti dal **CENTRO RICERCHE MIELE dell'Università di ROMA TOR VERGATA**, dal **DIBAF - Dipartimento per l'Innovazione nei Sistemi Biologici, Agroalimentari e Forestali dell'UNIVERSITA' degli STUDI DELLA TUSCIA di VITERBO**, dal **Dipartimento di Scienze Veterinarie dell'UNIVERSITA' di PISA**, e dalla **ASL di Viterbo**, sono stati svolti presso il **MUSEO NATURALISTICO di LUBRIANO** e presso l'apiario realizzato lungo il percorso museale.

Il team di Docenti ordinari è affiancato da Ricercatori, Medici Veterinari e Tecnici Apistici provenienti dalle migliori realtà universitarie e del settore, in qualità di ospiti / relatori per l'approfondimento di temi specifici.

La Scuola di Apicoltura ha organizzato giornate divulgative per studenti di ogni ordine e grado, e sessioni di aggiornamento permanente per Apicoltori, con cicli di seminari e di stage pratici.

Ha promosso convegni e workshop e intende contribuire a progetti di ricerca nell'ambito dell'Ecologia del territorio applicata all'Apicoltura, in collaborazione con Istituzioni Europee, Enti locali, Università e Aziende private.

I Corsi svolti nel periodo Novembre 2011 / Ottobre 2018 hanno ottenuto ben 237 iscritti provenienti da ogni parte d'Italia e in particolare da Lazio, Umbria, Toscana, Marche, Liguria, Emilia-Romagna, Abruzzo, Campania, Basilicata, Molise, Calabria, Puglia e Sicilia. Significativa è stata inoltre la percentuale di iscritti provenienti dal territorio della Provincia di Viterbo, e dei residenti nel Comune di Lubriano. **Ottimo il riscontro sotto il profilo delle attività pratiche in ambito apistico (amatoriali e professionali) avviate dopo la frequentazione dei corsi.**

Le attività della Scuola di Apicoltura stanno pertanto contribuendo all'innalzamento del livello culturale della popolazione e alla sensibilizzazione dei cittadini verso le tematiche trattate con i corsi tematici.

E' stata inoltre avviata una collaborazione con l'Istituto Agrario "F.lli Agosti" di Bagnoregio, per la promozione della disciplina apistica nel Piano dell'Offerta Formativa, attraverso il modulo "Apicoltura di Base per Studenti".

L'allestimento dell'apiario sperimentale lungo il percorso del Museo Naturalistico di Lubriano, consente di proseguire gli studi sul ciclo vitale delle api e sulle loro relazioni con il particolarissimo ecosistema della Valle dei Calanchi, in collaborazione con apicoltori, agronomi, ricercatori e medici veterinari, afferenti al Centro Ricerche Miele dell'Università di Tor Vergata di Roma, dei Dipartimenti DIBAF e DAFNE dell'Università degli Studi della Tuscia di Viterbo e della ASL di Viterbo.

Altamente formativi e di prestigio sono stati gli interventi del Museo Naturalistico di Lubriano - Scuola di Apicoltura "Michener" al **1° Simposio Internazionale ApiEcoFlora presso la Repubblica di S. Marino** (4-6 ottobre 2012) e al **2° Simposio Internazionale ApiEcoFlora presso l'Università di Tor Vergata di Roma** (6-7 novembre 2014), promossi da ApiMondia, dalla FAO e da alcune associazioni di categoria.

Sulla base della positiva esperienza della **Scuola di Apicoltura "Michener" del Museo Naturalistico di Lubriano**, è stata costituita la **SCUOLA di APICOLTURA dell'ETRURIA**, che in sinergia con l'Ecomuseo del Paesaggio degli Etruschi di Porano si propone quale punto di riferimento per la Formazione e la Didattica Apistica, con un'offerta formativa di base e di alta specializzazione, su scala nazionale.

Lubriano e Porano, posti sul confine tra Lazio ed Umbria distano tra loro soltanto 9 km, ovvero 10 minuti in auto tramite la S.P. 6 "Bagnorese" e la S.P. 55 "di Porano".

RELATORI E PARTNERSHIP TECNICO-SCIENTIFICA

^ **Antonella CANINI**. Biologa e Dottore di Ricerca, è specialista in Applicazioni biotecnologiche. Professore Ordinario di Botanica presso la Facoltà di Scienze MFN dell'Università di Roma "Tor Vergata", dal 2006 dirige il **Centro Ricerche Miele** e dal 2008 è responsabile del nuovo Orto Botanico universitario. Da luglio 2012 è **Direttore del Dipartimento di Biologia**. Si occupa di ricerche relative ai nutraceutici contenuti nel miele e suoi derivati per lo sviluppo dell'Apiterapia, di qualità delle produzioni apistiche e collabora con istituzioni universitarie estere per il miglioramento della nutrizione delle popolazioni in Africa.



^ **Antonio FELICOLI**. **Biologo**, è ricercatore universitario presso la **facoltà di medicina veterinaria dell'Università di Pisa**. Autore di numerosi articoli e pubblicazioni di carattere scientifico. Attualmente è impegnato nell'applicazione dei metodi della proteomica allo studio dell'espressione genica in apoidei e nell'individuazione di molecole antigene in acari di rilevante interesse agroveterinario. **Dal 2006 è Direttore del Master 2° livello in Patologia apistica e Apidologia generale.**

^ **Diana DE SANTIS**. **Professore Associato** afferente al **DIBAF** Dipartimento per l'Innovazione nei sistemi Biologici, Agroalimentari e Forestali presso l'**Università degli Studi della Tuscia di Viterbo**, è titolare delle cattedre di "Gestione e controllo della qualità nell'industria alimentare", "Analisi chimico fisiche e sensoriali dei prodotti alimentari" per il Corso di Laurea triennale in Tecnologie Alimentari ed Enologiche e "Industrie alimentari speciali" per il corso di laurea Magistrale in Sicurezza e qualità degli alimenti. Le attività di ricerca scientifica da lei condotte in questi anni hanno riguardato prevalentemente le tecnologie alimentari, con finalità di caratterizzazione chimico-fisica e sensoriale dei prodotti e di verifica delle modificazioni indotte da trattamenti conservativi tradizionali e/o innovativi su prodotti alimentari freschi o trasformati.

^ **Massimo PALAZZETTI**. **Veterinario** (ASL VT Servizi Veterinari) e **Apicoltore**, già docente in corsi di formazione sul tema, aderisce al **progetto "Veterinari apistici - Facciamoci trovare"**, promosso dalla **FNOVI** (Federazione Nazionale Ordini Veterinari Italiani), al fine di rafforzare il ruolo dei medici veterinari in campo apistico e divulgare informazioni utili per la sanità delle api, la salubrità degli alimenti, dei consumatori e dell'ambiente stesso.

^ **Matteo GIUSTI**. **Agronomo e Apicoltore**, iscritto all'**Albo Nazionale degli Esperti di Analisi Sensoriale del miele**, ha svolto una **tesi dottorato presso il Dipartimento di Scienze Veterinarie dell'Università di Pisa** sulla messa a punto di un nuovo farmaco veterinario per la lotta alla varroa. Al suo attivo ha diverse esperienze professionali in Italia e all'estero. E' autore di numerosi articoli e studi a carattere scientifico; fra i principali settori indagati: le cause del fenomeno della moria delle api, i fattori condizionanti il benessere delle colonie, la condizione dell'Ape italiana (Apis mellifera Ligustica) nelle aree protette, il polline italiano, il ruolo dell'apicoltura nel mediterraneo e nel medio-oriente. Attualmente è cultore della materia per il corso di Apicoltura presso il Dipartimento di Scienze Veterinarie di Pisa.

^ **Lorena CANUTI, Gabriele DI MARCO, Stefania IMPEI**.

Ricercatori del Centro Ricerche Miele (CRM) Dipartimento di Biologia dell'Università degli Studi di Roma "Tor Vergata". Relatori nell'ambito dei Corsi della Scuola di Apicoltura "C.D. MICHENER" di Lubriano, nel 2011, 2012, 2015. Nel triennio 2009/2012 hanno sviluppato e svolto delle giornate informative e divulgative presso Parchi Regionali e Riserve Naturali Protette, all'interno del Progetto "Salviamo la Regina", con il patrocinio dell'Agenzia Regionale Parchi (ARP) della Regione Lazio. Nel 2015, in collaborazione con il Comune di Saracinesco (RM) e Trevi nel Lazio (FR), hanno coordinato e tenuto corsi di apicoltura e seminari di aggiornamento finanziati dalla Regione Lazio all'interno del Piano di Attuazione Annualità 2014-2015 della direttiva comunitaria (CE) n. 1234/2007.

^ **Mirko PACIONI**. **Laureato in Scienze Forestali e Ambientali** presso la Facoltà di Agraria dell'**Università della Tuscia di Viterbo**, si occupa di agro-ecosistemi ed aspetti naturalistici correlati, rilievi forestali, fruizione sostenibile e livelli di accessibilità nelle aree protette. Dal 2004 si dedica ad attività di ricerca e progettazione finalizzate alla conservazione della biodiversità e alla tutela dei territori. Dal 2009 è **Direttore incaricato del Museo Naturalistico di Lubriano (VT) e della Scuola di Apicoltura "Michener"**. Dal 2012 è **Direttore incaricato dell'Ecomuseo del Paesaggio degli Etruschi di Porano (TR)**. Dal 2004 è Guida Ambientale Escursionistica AIGAE. Dal 1998 al 2002 ha prestato opera volontaria per il censimento e la protezione degli uccelli migratori sullo Stretto di Messina, nell'ambito delle attività promosse dalla L.I.P.U. (Lega Italiana Protezione Uccelli) e dal G.U.F.O. (Gruppo Universitario Faunistico Ornitologico UNITUS Viterbo). **Apicoltore dal 2012.**



API & BIO 1 / 2018

Il CORSO DI APICOLTURA BIOLOGICA 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 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, subito 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, le prospettive per il controllo delle malattie apistiche senza l'uso della chimica di sintesi, ma anche i limiti di tali pratiche, le norme sulla conversione convenzionale/biologico e sulla prima certificazione bio. Le lezioni teoriche saranno integrate con dimostrazioni delle attrezzature e delle metodologie di gestione dei presidi di lotta biologica e con visite tecniche all'Apiario del Museo Naturalistico di Lubriano. 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 specializzazione.

PRINCIPALI ARGOMENTI

Come sono fatte le api, come si comportano in alveare e in ambiente. Apicoltura biologica: norme e disciplinari; gli organismi certificatori. Tecniche di gestione dell'apiario a confronto: tradizionali e biologiche. Biologia e controllo dei parassiti e delle patologie apistiche nei disciplinari biologici. L'importanza delle flore mellifere. L'Apicoltura "bio" nelle aree protette e nei Parchi Naturali. I mieli autoctoni della Regione Lazio.

REGOLAMENTO del CORSO

Il corso è rivolto a tutti, a numero chiuso (max 30 partecipanti) in base all'ordine cronologico di prenotazione; e sarà attivato se alla data prevista per il termine delle iscrizioni verrà raggiunto un minimo di 10 iscritti.

ATTREZZATURA MINIMA NECESSARIA

Per le esercitazioni pratiche in apiario, i corsisti dovranno dotarsi in proprio dell'attrezzatura minima necessaria: tuta da apicoltore, maschera e guanti. L'organizzazione dispone di 5 kit completi, che su richiesta degli iscritti da effettuarsi al momento dell'iscrizione, possono essere prestati ai corsisti e restituiti a fine attività.

COSTI per l'ISCRIZIONE

Il costo del Corso è pari ad € 180,00 (Centoottanta/00) a solo titolo di rimborso spese.

Il versamento andrà effettuato sul seguente conto corrente:

IBAN IT 70 M 07075 25701 00000900522

CREDIUMBRIA - BANCA DI CREDITO COOPERATIVO- Filiale di ORVIETO (TR) - Piazza Vivaria intestato a ASSOCIAZIONE "ACQUA" (soggetto gestore della Scuola di Apicoltura dell'Etruria)

Specificare causale: Iscrizione Corso Api 1/2018.

MODALITÀ di ISCRIZIONE

Le iscrizioni si chiuderanno il 14 MARZO 2018 e potranno essere effettuate seguendo una delle seguenti modalità:

- via e-mail, al seguente indirizzo di posta: direzione@museolubriano.com

- per telefono, contattando il direttore del Museo Naturalistico di Lubriano: Cell. 328.5430394 - 0763.450524

inviando nome, cognome, luogo di provenienza, numero di telefono (per comunicazioni di tipo organizzativo).

Contestualmente all'invio dell'iscrizione, gli iscritti dovranno versare almeno il 50% della quota (€ 90,00)

inviando se possibile la ricevuta di pagamento seguendo una delle seguenti modalità:

- via email, all'indirizzo di posta: direzione@museolubriano.com

- oppure via fax allo 0763.450524 (Studio Naturalistico PICUS - sede Associazione "ACQUA").

Sarà possibile versare l'eventuale saldo della quota (€ 90,00) anche il primo giorno di Corso.

ATTESTATO di FREQUENZA

Al termine del ciclo di lezioni verrà rilasciato un Attestato di Frequentazione del Corso,

a cura della Scuola di Apicoltura dell'Etruria, con il patrocinio del Comune di Lubriano e del Comune di Porano.

MODULI DEL CORSO E CALENDARIO ATTIVITÀ

I° e II° Modulo (Sabato 17 Marzo) (dott. M. PACIONI H. 10.00 / 13.00) LUBRIANO, Museo Naturalistico

(mod. 1) Il millenario rapporto tra le Api e l'Uomo. Biodiversità e Agricoltura. Agricoltura e Apicoltura: un binomio "naturale". Gestione sostenibile degli apiari. Integrazione delle api con le flore del territorio. Un esempio pratico: la biodiversità della Valle dei Calanchi; la zona SIC/ZPS. L'ecosistema forestale. Le carte vegetazionali e le mappe floristiche. L'avifauna nomade avversa all'allevamento delle api.

(mod. 2) Cenni di anatomia di Apis mellifera ligustica. Il Superorganismo Alveare. Anatomia, fisiologia ed etologia di Apis mellifera ligustica. Le colonie di api in natura e in allevamento. Le normative dell'Apicoltura: comunitarie, nazionali e regionali. Dall'Agricoltura intensiva al Biologico: cosa vuol dire produrre "in bio". I disciplinari della conduzione biologica. Gli Enti certificatori.

III° Modulo (Sabato 17 Marzo) (dott. M. PALAZZETTI H. 14.30 / 17.30) LUBRIANO, Museo Naturalistico

(mod. 3) Varroa destructor: biologia del parassita e interazione ospite-parassita; gestione della varroa in Apicoltura biologica; attualità e prospettive della lotta biologica alla varroasi. Biologia, ecologia e rapporto ospite-parassita di Paenibacillus larvae, Melissococcus pluton, Nosema apis e ceranae. I virus apistici. Aethina tumida: una nuova minaccia per l'apicoltura italiana ed europea.

IV° - V° - VI° Modulo (Domenica 18 Marzo) (dott. M. PACIONI H. 10.00 / 13.00 e H. 14.30 / 17.30)

PORANO, APIARIO PRIVATO e CEA "Centro Visite PAAO" - PARCO DI VILLA PAOLINA.

(mod. 4) Apicoltura razionale: le attrezzature apistiche. L'arnia, com'è fatta e come funziona. Le componenti dell'arnia. Arnia e Alveare. I fogli cerei; la cera biologica. Gli accessori dell'Apicoltore. (mod. 10) Sistemi di protezione personale. L'Affumicatore: metodi di utilizzo in Apicoltura biologica. La conduzione dell'alveare e dell'apiario durante le stagioni dell'anno: visita di fine inverno, valutazione delle scorte, nutrizione stimolante e di soccorso in Apicoltura tradizionale e in biologico, posa dei melari. Gestione della colonia durante la fase produttiva della stagione apistica. La raccolta del miele dai melari: metodi tradizionali e loro punti critici; l'apiscampo. Tecniche generali per l'invernamento.

(mod. 5) Il laboratorio di smielatura: allestimento degli impianti; le attrezzature fondamentali e accessorie; le autorizzazioni obbligatorie per l'Apicoltore. Il sistema HACCP nella produzione del miele: analisi dei rischi, punti critici e punti critici di controllo; monitoraggio di processo e di prodotto, azioni correttive, procedure di verifica.

(mod.6) L'Apiterapia e le sue potenzialità. Cenni sul trattamento terapeutico con l'utilizzo dei prodotti raccolti, elaborati e secreti dalle api: miele, polline, propoli, pappa reale, pane delle api, larve, cera e veleno. L'Apiterapia quale pratica medica riconosciuta in molti paesi d'Europa.

VII° e VIII° Modulo (Sabato 24 Marzo) (prof.ssa D. DE SANTIS H. 10.00 / 13.00) LUBRIANO, Museo Naturalistico

(mod. 7) Il miele: origine, produzione, composizione chimica e proprietà fisiche. La cristallizzazione del miele. Conservazione del miele e fenomeni associati. I difetti del miele.

(mod. 8) La qualità del miele e frodi. Rispondenza alla normativa e parametri chimico-fisici caratterizzanti. I mieli uniflorali, caratteri distintivi e proprietà.

IX° Modulo (Sabato 24 Marzo) (dott. G. DI MARCO, dott.ssa L. CANUTI, dott.ssa S. IMPEI H. 14.30 / 17.30)

LUBRIANO, Museo Naturalistico

(mod. 9) Il Centro Ricerche Miele dell'Università di Roma Tor Vergata: ricerca, formazione, servizio analisi, opportunità per gli apicoltori. Il rapporto tra api e fiori: cenni di fisiologia ed ecologia delle flore mellifere. Le più comuni flore di interesse apistico. La qualità del miele. I nutraceutici. I prodotti dell'alveare nell'Erboristica e nella Farmaceutica. Principi attivi ad azione biologica sull'uomo contenuti nel miele, nella pappa reale e nella propoli. Miele e Propoli: farmaci antichi e innovativi.

XI°, XII°, XIII° Modulo (Domenica 25 Marzo) (dott. M. GIUSTI H. 10.00 / 13.00 e H. 14.30 / 17.30)

PORANO, CEA "Centro Visite PAAO" Parco di Villa Paolina.

(mod. 11) La riproduzione del Superorganismo: sciamatura naturale e artificiale. Controllo della sciamatura da parte dell'Apicoltore. L'utilizzo della sciamatura per la formazione di nuovi nuclei. Integrazione sciamatura/allevamento api regine. Condizioni di orfanità della colonia: sintomi e gestione zootecnica. Il problema del saccheggio e il bilanciamento delle colonie. Il problema degli agrofarmaci e del loro impatto sulle colonie.

(mod. 12) L'apparato digerente delle api quale porta di ingresso per gli agenti patogeni. Lotta integrata: metodo Bozzi, Scalvini e Mozzato per l'ingabbiamento della regina. Indicazioni sanitarie sulla gestione della varroasi in apiario. La peste americana ed europea: attualità e prospettive. Covata calcificata. Nosemiasi. Le virosi. Una panoramica sulle patologie emergenti in Apicoltura: Senotainia tricuspis.

(mod. 13) Operazioni di smielatura: la gestione della cera e dei residui di smielatura. I mieli monoflora e il millefiori; le melate; i mieli "problematici". Cenni di Analisi Sensoriale. L'etichettatura in biologico: norme vigenti e punti critici. Le preparazioni alimentari a base miele.

ALTRI CORSI IN CALENDARIO NEL 2018

CORSO TEORICO-PRATICO DI APICOLTURA BIOLOGICA
Lubriano / Porano - **Marzo 2018** (17,18,24,25 Marzo)

CORSO PRATICO PER L' ALLEVAMENTO DI API REGINE
Lubriano - **Luglio / Agosto 2018** (date da definire)

CORSO TEORICO-PRATICO DI APICOLTURA BIOLOGICA
Lubriano / Porano - **Ottobre 2018** (date da definire)

CORSO introduttivo ALL' ANALISI SENSORIALE DEL MIELE
Lubriano - **Dicembre 2018** (date da definire)

INFO E ISCRIZIONI

Direzione
Cell. 328.5430394 - 0763.450524 (studio)

www.museolubriano.com

e.mail: direzione@museolubriano.com

www.poranoturismo.it

e.mail: ecomuseo-etruschi@libero.it

ISCRIZIONI A PIU' CORSI



L'iscrizione contestuale a più corsi da diritto ad uno sconto pari al 15% del totale

Sono previsti altresì i seguenti sconti:

- 10% sulla quota di partecipazione, per gli studenti delle Scuole di ogni ordine e grado

- 10% sulla quota complessiva di partecipazione
per le "coppie" (es. marito-moglie; fratello-sorella; padre/madre-figlio/a)

OSPITALITA' A LUBRIANO



Gli allievi potranno **soggiornare a Lubriano** e nelle vicinanze, scegliendo tra le seguenti strutture, che in ogni caso vi invitiamo a contattare per la conferma delle disponibilità e dei costi:

Appartamenti "Monaldeschi"

Piazza San Giovanni Battista - LUBRIANO
Tel. 0761.780641 - Cell. 328.6629133
www.monaldeschi.it

B & B di charme "Dopo il settimo cielo"

Loc. S. Caterina, 40 - LUBRIANO
Cell. 349.3597732
<http://dopoilsettimoceilo.com/>

B & B "Antico Molino"

Località s. Caterina, 18 - LUBRIANO
Cell. 339.8249354
E.mail: anticomolinobb@gmail.com

B & B "Da Barbara"

Via XX Aprile, 28 - LUBRIANO
Telefono: 0761.780421

Affittacamere "Casa Stella"

Via XX Aprile, 28 - LUBRIANO
Telefono: 0761.780421

Affittacamere "Villa La Rondine"

Loc. Camporena n° 48 - LUBRIANO
Cell. 346.4993972

Agriturismo "Locanda Settimo Cielo"

Loc. S. Caterina, 28 - LUBRIANO
Tel. 0761.780451 - Cell. 340.8212699 - 340.5672775
www.settimocieloagriturismo.com

Agriturismo "Buriano"

Loc. Camporena, 28 - LUBRIANO
Cell. 335.224870
www.buriano.it

Agriturismo "Cantolla Erolì"

Loc. Cerreto n° 19 - LUBRIANO
Tel. 0761.228237 - Cell. 340.9412458
www.cantollaeroli.it

Holiday Home "Casale della nonna"

Loc. Grepe n. 4 - LUBRIANO
Tel. 329 9260753
<https://www.facebook.com/casaledellanonna.holidays/>

Agriturismo "Poggio Artilla"

Loc. Il Poggio. CASTIGLIONE IN TEVERINA
Tel. 0761.914900 - Cell. 333.5983188
www.poggioartilla.it

Per la **pausa pranzo** e per i pasti in genere, a Lubriano si segnalano i seguenti punti ristoro:

Ristorante Pizzeria "Il Frantoio"

Strada della Fontana, 5
Tel. 0761.780401

Ristorante "Il Vecchio Mulino"

Via G. Marconi, 25
Tel. 0761.780505

Ristorante Pizzeria "L'orchidea"

Piazza Paime snc
Cell. 328.4489111

Ristorante "Antico Callaro"!

Viale I Maggio, 20
Tel. 0761.763433

Ristorante "Hostaria del Ponte"

Piazza S. Giovanni Battista
Tel. 0761.763457

Ristorante Pizzeria "Jovez"

Loc. Camporena, 36
Tel. 0761.780458

Agriristoro "Fichini"

Loc. Grepe, 2
Tel. 0761.780635

OSPITALITA' A PORANO



Gli allievi potranno **soggiornare a Porano** e nelle vicinanze, scegliendo tra le seguenti strutture, che in ogni caso vi invitiamo a contattare per la conferma delle disponibilità e dei costi:

“La Bubbola” – Bed & Breakfast

Largo Cavalieri di Vittorio Veneto n. 8
Tel. 0763.616636 – Cell. 389.5028654
Pagina FB – B&B La Bubbola

“La Cervaiola” – Bed & Breakfast

Loc. Settecaminì n. 13
Tel. 0763.374240
www.beblocervaiola.com

“L’Angolo della Luna” – Casa Vacanze

Loc. Bocchetta n. 8
Cell. 327.0462752
www.angolodellaluna.com

“Collombroso Country House”

Loc. Collombroso
Cell. 392.1016606

“La Grande Quercia” – Agriturismo

Loc. Colle Ombroso n. 11
Tel & Fax 0763.374551 – Cel. 328.9461091

“Giglio Bianco” – Appartamenti uso turistico

Loc. Colle Ombroso n. 18
Cell. 338.5086303 – Cell. 380.7518002 – Cell.
329.4173776
www.ilgigliobianco.it

“Fattoria La Cacciata” – Agriturismo

Loc. La Cacciata n.6 – Orvieto (TR)
(a 2,5 km da Porano)
Tel. 0763 305481
www.agriturismoorvieto.org

Per la **pausa pranzo** e per i pasti in genere, a Porano si segnalano i seguenti punti ristoro:

“La Locanda di Colle Ombroso” – Az. Agr. Janas

S.P. 55 km 4,8
Cel. 340.2714727 – Tel. 0763.616588
Pagina FB – La Locanda di Colle Ombroso

“Il Boccone del Prete” – Ristorante

Via Bellini, 12
Tel. 0763.374772

“Maria Luisa” – Pizzeria al taglio e da asporto

Via Marconi, 5
Tel. 0763.374814

“Da Claudio” – Trattoria/Pizzeria

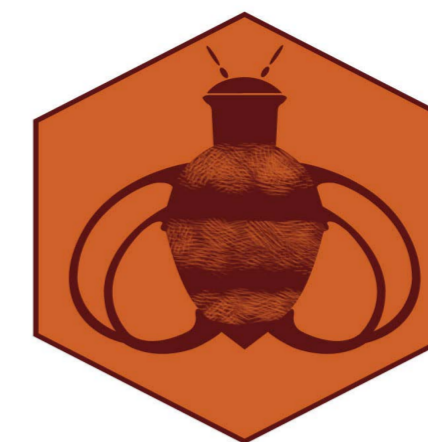
Via Marconi, 33
Cell. 333.3616146

“Jollypan” – Snack Bar/Panificio

Via Marconi, 5
Tel. 0763.374814

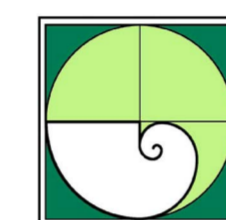
“Baraonda” – Bar

Via N. Neri, 1
Tel. 0763.374469



SCUOLA DI APICOLTURA
DELL' ETRURIA

soggetto gestore



ACQUA

Associazione
Natura - Storia - Archeologia

Museo Naturalistico di Lubriano
Piazza Col di Lana 12, 01020 Lubriano (VT)
Cell. 328.5430394 - E-mail: direzione@museolubriano.com

Ecomuseo del Paesaggio degli Etruschi
CEA Centro Visite PAAO - Parco di Villa Paolina
Via Marconi 2, 05010 Porano (TR)
Cell. 328.5430394 - E-mail: ecomuseo-etruschi@libero.it

Progettazione e Coordinamento attività
dott. Mirko Pacioni
Studio Naturalistico PICUS - Tel./Fax 0763.450524
www.studionaturalisticopicus.it

© 2018 Tutti i diritti riservati.