



in collaborazione con  
ARP - Agenzia Regionale per i Parchi



# Corso Teorico-Pratico di Apicoltura Biologica

Api & Bio 1/2015

14, 15 e 21, 22 Marzo

12 moduli in 2 week-end



[www.museolubriano.com](http://www.museolubriano.com)



Info & Prenotazioni: e-mail [direzione@museolubriano.com](mailto:direzione@museolubriano.com) - Tel. 328.5430394 - 327.0289027

## PRESENTAZIONE DELLA SCUOLA



**La Scuola di Apicoltura del Museo Naturalistico di Lubriano è intitolata alla vita e all'opera del Professor Charles Duncan Michener**, Entomologo emerito presso l'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. I risultati di questo lavoro monumentale sono stati pubblicati nei due volumi "The Social Behavior of the Bees" (1974, Harvard University Press) e "The Bees of the World", giunto alla seconda edizione (2007, The Johns Hopkins University Press).

**La Scuola di Apicoltura "C.D. Michener"**, ha l'ambizione di porsi quale punto di riferimento della Didattica Apistica grazie ad un'offerta formativa completa, di base e di alta specializzazione. Fortemente voluta dall'Amministrazione del Comune di Lubriano, ed istituita con D. G. C. n. 105 del 29/10/2012, la Scuola nasce per rispondere all'esigenza di formazione professionale in Apicoltura in un territorio di area vasta. Il settore apistico viene altresì riconosciuto quale veicolo di valorizzazione e promozione 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, inserite in un ampio quadro di partnership tecnico-scientifica (*ARP Agenzia Regionale dei Parchi del Lazio, Università degli Studi della Tuscia, RESINA Musei in Rete per la Natura, SIMULABO Sistema Museale del Lago di Bolsena, DNApi Lab e PICUS Studio Naturalistico*) hanno potuto beneficiare fin dalle prime edizioni del **Patrocinio della Provincia di Viterbo**.

I Corsi, tenuti da Docenti di comprovata esperienza e in collaborazione didattica con il pool di esperti del **Centro Ricerche Miele dell'Università di Roma Tor Vergata**, e del Dipartimento di Scienze Veterinarie dell'**Università di Pisa**, si svolgono presso le strutture del **Museo Naturalistico di Lubriano** e l'Apiario Sperimentale 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, organizza inoltre giornate divulgative per studenti di ogni ordine e grado e sessioni di aggiornamento permanente per Apicoltori con cicli di seminari e di stage pratici**; intende altresì promuovere convegni, workshop e progetti di ricerca nell'ambito dell'Apidologia e dell'Ecologia del territorio applicata all'Apicoltura, in collaborazione con Istituzioni Europee, Enti locali, Università e Aziende private. Sono state avviate le procedure per ottenere il riconoscimento di Scuola Apistica Regionale e conseguente opportunità di fornire crediti formativi.

**I Corsi svolti nel periodo Novembre 2011 /Novembre 2014 hanno ottenuto ben 144 iscritti provenienti praticamente da tutta Italia** e in particolare da Lazio, Umbria, Toscana, Marche, Liguria, Abruzzo, Campania, Basilicata, Puglia e Sicilia. Significativa è stata inoltre la percentuale di iscritti ai Corsi provenienti dal territorio della Provincia di Viterbo, e di 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 più in generale verso le attività del Museo Naturalistico. Recentemente, è 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 didattico "Apicoltura di Base per Studenti".

**L'allestimento dell'apiario sperimentale** lungo il percorso del Museo Naturalistico consente oggi 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 - FNOVI.

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) 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.

## RELATORI E PARTNERSHIP TECNICO-SCIENTIFICA NEL 2015

**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.



**Mirko PACIONI.** Laureato in Scienze Forestali e Ambientali presso la Facoltà di Agraria dell'**Università della Tuscia di Viterbo**, si occupa di agro-ecosistemi e specifici aspetti naturalistici correlati, rilievi forestali, fruizione sostenibile e livelli di accessibilità nelle aree protette. Consulente per conto di Parchi, Comunità montane ed Enti locali, in Umbria e nel Lazio, dal 2004 si dedica in particolare ad attività di ricerca e progettazione per la conservazione della biodiversità, e per la valorizzazione e la tutela dei territori. Dal 2004 è Guida Ambientale Escursionistica associato AIGAE. Dal 2009 è Direttore del Museo Naturalistico di Lubriano (VT). Dal 2012 è Direttore dell'Ecomuseo del Paesaggio degli Etruschi di Porano (TR).

**Matteo GIUSTI.** Agronomo e Apicoltore, dottorando presso il Dipartimento di Scienze Veterinarie dell'**Università di Pisa** 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. E' iscritto all'Albo Nazionale degli Esperti di Analisi Sensoriale del miele.

**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.

**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.

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

Ricercatori del Centro Ricerche Miele del Dipartimento di Biologia dell'Università di Roma Tor Vergata, già relatori nell'ambito dei Corsi della Scuola di Apicoltura "C.D. MICHENER" di Lubriano, nel 2011 e nel 2012

**Andrea MENGASSINI.** Ha studiato Botanica e Floricoltura all'Orto Botanico dell'**Università "La Sapienza"**; laureato nello stesso Ateneo in Biologia ad indirizzo entomologico, con esperienze lavorative in Italia e in Africa, si è specializzato presso l'Istituto Nazionale di Apicoltura alla sede di Reggio Emilia in Genetica e Allevamento delle Api Regine e alla sede di Bologna in Patologia apistica. Ha conseguito la qualifica di Esperto Apistico presso il CRA-Api Unità di Ricerca in Apicoltura e Bachicoltura del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.



## API & BIO 1/2015

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, 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 Sperimentale 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 apistici 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, rivolto a tutti, ed è a numero chiuso (max 30 partecipanti) in base all'ordine cronologico di prenotazione; sarà attivato se alla data successivamente comunicata verrà raggiunto un minimo di 10 iscritti.

### COSTI e MODALITÀ di ISCRIZIONE

Il costo del corso è pari ad **€ 150,00** (centocinquanta) a solo titolo di rimborso spese e comprensivo del materiale didattico su supporto informatico, da effettuarsi tramite versamento sul seguente conto corrente:

**IBAN IT 70 X 08406 72880 000100104427** - Banca di Credito Cooperativo di Barbarano Romano  
sede Viale IV Novembre - 01010 - Barbarano Romano (VT)

**intestato a Cooperativa Sociale I SEMI (specificare causale: Iscrizione Corso Api Lubriano 1/2015).**

### TERMINE ISCRIZIONI

**Le iscrizioni si chiuderanno il 1 marzo 2014** e potranno essere effettuate seguendo una delle seguenti modalità:

- via e-mail, al seguente indirizzo di posta: **direzione@museolubriano.com**
- oppure per telefono, contattando il direttore del Museo Naturalistico di Lubriano: Cell. 328.5430394

**L'iscrizione dovrà essere confermata con il versamento della quota di partecipazione entro il 4 marzo 2014** e con l'invio della ricevuta di pagamento, seguendo una delle seguenti modalità:

- via email, all'indirizzo di posta: **direzione@museolubriano.com**
- oppure via fax, allo 0763.374200 (Studio Naturalistico PICUS - Cell. 328.5430394).

### ATTESTATO di FREQUENZA

Al termine del ciclo di lezioni verrà rilasciato un Attestato di Frequentazione del Corso, con il patrocinio del Comune di Lubriano e della Provincia di Viterbo.

## **I e II Modulo (Sabato 14 marzo) (dott. PACIONI H. 10.00 / 13.00 - Museo)**

(mod. 1) Breve storia dell'Apicoltura: il millenario rapporto tra le Api e l'Uomo. Conoscere la Biodiversità per valorizzare l'Agricoltura. Agricoltura e Apicoltura: un binomio "naturale". Le api e l'ambiente. Introduzione alla gestione sostenibile degli apiari. L'apiario biologico e l'ambiente circostante: integrazione delle api con le flore del territorio. Un esempio pratico: la biodiversità della Valle dei Calanchi; la zona SIC/ZPS; l'ecosistema forestale; punti critici: l'avifauna nomade avversa all'allevamento delle api. Le carte vegetazionali e le mappe floristiche.

(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 norme dell'Apicoltura: leggi comunitarie, nazionali e regionali. Le iniziative per il finanziamento pubblico del settore apistico. Dall'Agricoltura intensiva al Biologico. Cosa vuol dire produrre "in bio". I disciplinari della conduzione biologica. Gli Enti certificatori.

## **III e IV Modulo (Sabato 14 marzo) (prof.ssa DE SANTIS H. 14.30 / 17.30 - Museo)**

(mod. 3) Il miele: origine, produzione, composizione chimica e proprietà fisiche. La cristallizzazione del miele. Conservazione del miele e fenomeni associati. I difetti del miele.

(mod. 4) La qualità del miele e frodi. Rispondenza alla normativa e parametri chimico-fisici caratterizzanti. I mieli uniflorali, caratteri distintivi e proprietà.

## **V modulo (Domenica 15 marzo) (dott. PALAZZETTI H. 10.00 / 13.00 - Museo)**

(mod.5) *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.

## **VI e VII modulo (Domenica 15 marzo) (dott. PACIONI H. 14.30 / 17.30 - Museo)**

(mod. 6) Il rapporto tra api e fiori: cenni di fisiologia ed ecologia delle flore mellifere. Le più comuni flore di interesse apistico e i loro ambienti naturali. La qualità del miele. I nutraceutici.

(mod.7) Introduzione all'Apiterapia. 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.

## **VIII, IX e X modulo (Sabato 21 marzo) (dott. GIUSTI H. 10.00 / 13.00 e H. 14.30 / 17.30 - Museo)**

(mod. 8) 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. 9) 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. 10) Operazioni di smielatura. La gestione della cera e dei residui di smielatura. I mieli monoflora e il millefiori; le melate; i mieli "problematici"; introduzione all'Analisi Sensoriale. La conservazione del miele. L'etichettatura in biologico: norme vigenti e punti critici. Le preparazioni alimentari a base miele.

## **XI modulo (Domenica 22 marzo ) (dott. PACIONI H. 10.00 / 13.00 - Esercitazioni Apiario percorso museale)**

(mod. 11) 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. 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. L'invernamento: tecniche e problematiche.

## **XII modulo (Domenica 22 marzo) (dott. PACIONI H. 14.30 / 17.30 - Visita a Laboratorio di Smielatura).**

(mod. 12) 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.

## ISCRIZIONE A PIU' CORSI



- \* L'iscrizione contestuale a più corsi da diritto ad uno sconto pari al 15% del totale;
- \* Gli studenti delle Scuole di ogni ordine e grado potranno beneficiare di un ulteriore sconto del 10% su ciascuna quota di iscrizione, presentando un documento valido che attesti la loro condizione.

## OSPITALITA' AGRITURISTICA

Gli allievi potranno soggiornare a Lubriano e nelle vicinanze, scegliendo tra le seguenti strutture:

### **Appartamenti "Monaldeschi"**

Piazza San Giovanni Battista (*centro storico di Lubriano*)

Tel. 0761.780641 - Cell. 328.6629133

[www.monaldeschi.it](http://www.monaldeschi.it)

Pernottamento e Colazione € 35,00 / persona

### **B & B di charme "Dopo il settimo cielo"**

Loc. S. Caterina, 40 (*2 km da Lubriano*)

Cell. 349.3597732

Sito web <https://www.airbnb.it/rooms/3747805>

Link You Tube

<https://www.youtube.com/watch?v=RclplvuU2EY>

Camera Doppia e prima colazione € 70,00

### **Agriturismo "Poggio Artilla"**

Loc. Il Poggio, Castiglione in Tevereina (*10 km da Lubriano*)

Tel. 0761.914900 - Cell. 333.5983188

[www.poggioartilla.it](http://www.poggioartilla.it)

Pernottamento e Colazione € 35,00 / persona

### **Agriturismo "Locanda Settimo Cielo"**

Loc. S. Caterina, 28 (*2 km da Lubriano*)

Tel. 0761.780451 - Cell. 3408212699 - 3405672775

[www.settimocieloagriturismo.com](http://www.settimocieloagriturismo.com)

Camera doppia e prima colazione € 130,00

Camera doppia uso singola e prima colazione € 90,00

### **Agriturismo "Buriano"**

Loc. Camporena, 28 (*450 m dalla S.P. Lubriane km 3,200*)

Cell. 335.224870

[www.buriano.com](http://www.buriano.com)

Pernottamento in Camera doppia € 35,00 / persona

Pernottamento in Camera doppia uso singola € 70,00

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



### **Ristorante "Il Vecchio Mulino"**

Via G. Marconi, 25

Tel. 0761.780505

### **Tavola Calda Rosticceria "Bar Car"**

Viale I° Maggio, 27

Tel. 0761.780800

### **Ristorante Pizzeria "Il Frantoio"**

Strada della Fontana, 5

Tel. 0761.780401

### **Ristorante Pizzeria "L'orchidea"**

Piazza Paimè snc

Cell. 328.4489111

### **Ristorante Pizzeria "Jovez Club"**

Loca. Camporena, 36

Tel. 0761.780458



## SEMINARI DI AGGIORNAMENTO

La Scuola di Apicoltura "C. D. MICHENER" del Museo Naturalistico di Lubriano, organizza su richiesta **seminari di aggiornamento** sulle tecniche di gestione degli alveari e sul corretto invernamento delle api, nonché giornate di **stage pratico** presso l'Apiario Didattico e Sperimentale.

Museo Naturalistico di Lubriano - Scuola di Apicoltura "C.D. Michener"  
Piazza Col di Lana 12, 01020 Lubriano (VT)  
Cell. 328.5430394 - E-mail: [direzione@museolubriano.com](mailto:direzione@museolubriano.com)

Coordinamento attività: PICUS Studio Naturalistico Tel./Fax 0763.374200  
[www.studionaturalisticopicus.it](http://www.studionaturalisticopicus.it)

© 2015 Tutti i diritti riservati.