

con il Patrocinio di



Provincia di Viterbo



Comune di Lubriano



Scuola di Apicoltura "C.D. Michener"

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

LUBRIANO
MUSEO NATURALISTICO



Api & Bio 1/2014

Corso Teorico - Pratico di Apicoltura Biologica



15,16 e 22,23 MARZO
12 moduli in 2 week-end !

www.museolubriano.com



Partnership tecnico-scientifica



E-mail: 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 2013 hanno ottenuto ben 124 iscritti provenienti da tutta Italia, e in particolare da Lazio, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo, Campania, Basilicata, Puglia e Sicilia. Significativa è stata inoltre la percentuale di iscritti provenienti dal territorio della Provincia di Viterbo, e fra questi 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 percorso formativo degli 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 il Centro Ricerche Miele dell'Università di Tor Vergata e del Dipartimento di Scienze Veterinarie dell'Università di Pisa.

Altamente formativo e di prestigio è stato l'intervento del Museo Naturalistico di Lubriano al **1° Simposio Internazionale ApiEcoFlora presso la Repubblica di S. Marino** (4-6 ottobre), promosso da ApiMondia, dalla FAO e da alcune associazioni di categoria.

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**, è esperto di aspetti naturalistici legati ai diversi

ecosistemi, problematiche forestali, sostenibilità ed accessibilità. Consulente per conto di Parchi, Comunità montane, Province e Comuni nell'area dell'alto Lazio e della bassa Umbria, dal 2004 si dedica in particolare a progetti di ricerca per la conservazione della biodiversità e per la valorizzazione del territorio. Dal 2009 è Direttore incaricato del Museo Naturalistico di Lubriano (VT). E' autore di 15 pubblicazioni divulgative e scientifiche del settore. E' Guida Ambientale Escursionistica (AIGAE) per il Lazio dal 2004.

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 tematici, 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.

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. È titolare dell'Azienda Apistica Biologica "BeeOLab" e del Laboratorio di Ricerche Entomologiche per l'Apicoltura "DNApi Lab" di Roma. Dirige il Comitato Tecnico-Scientifico "BeeNetWork" presso ADRA Italia ONG/Onlus per lo sviluppo dell'Apicoltura Biologica e collabora con il Centro Ricerche Miele dell'Università "Tor Vergata" in progetti di biomonitoraggio ambientale.

Gabriele Di Marco, Stefania IMPEI, Lorena Canuti.

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



Api & Bio 1/2014



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 di recente 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, immediatamente 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 del CORSO

Come sono fatte le api, come si comportano in alveare e in ambiente. Apicoltura biologica: norme e disciplinari; gli Enti 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, è a numero chiuso (max 30 partecipanti) in base all'ordine cronologico di prenotazione e sarà attivato se alla data successivamente comunicata si sarà raggiunto un minimo di 10 iscritti.

COSTI e MODALITÀ di ISCRIZIONE al Corso

Il costo del corso è pari ad **euro 150** (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 17 P 06220 68170 00002100002, Cassa di Risparmio di Orvieto - Filiale di Lubriano, intestato al **Comune di Lubriano (causale: Quota iscrizione Corso Api 1/2014)**.

Le iscrizioni si chiuderanno il giorno **11 marzo 2014** e dovranno essere effettuate via e-mail, al seguente indirizzo: **direzione@museolubriano.com**

L'iscrizione andrà confermata con il versamento della quota di partecipazione entro il 13 marzo 2013, e con l'invio della ricevuta di pagamento via email all'indirizzo **direzione@museolubriano.com**, oppure via fax allo 0763.374200 (Studio Naturalistico PICUS).

ATTESTATO di PARTECIPAZIONE

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

MODULI del Corso

I Modulo e II Modulo (15 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 possibile. Le api e l'ambiente. Introduzione alla gestione sostenibile degli apiari.

(mod. 2) 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. La nutrizione apistica: il nettare e il polline. L'acqua. Il problema degli agrofarmaci e del loro impatto sulle colonie.

III Modulo e IV Modulo (15 marzo) (dott. PACIONI H. 14.30 / 17.30 Museo)

(mod. 3) Il Superorganismo Alveare. Nozioni di anatomia, fisiologia ed etologia di *Apis mellifera ligustica*. Le colonie di api in natura e in allevamento: analogie e differenze.

(mod. 4) 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.

V Modulo e VI Modulo (16 marzo) (dott. GIUSTI H. 10.00 / 13.00 Apiario Didattico; H. 14.30 / 17.30 Museo)

(mod. 5) Apicoltura razionale: le attrezzature apistiche. L'arnia, com'è fatta e come funziona. Le componenti dell'arnia. Arnie speciali. 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.

(mod. 6) 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.

VII Modulo (22 marzo) (dott. PALAZZETTI H. 10.00 / 13.00 Museo)

(mod. 7) *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.

VIII Modulo (22 marzo) (dott. GIUSTI H. 14.30 / 17.30 Museo)

(mod. 8) L'apparato digerente delle api quale porta di ingresso per gli agenti patogeni. Biotecniche di controllo del parassita: Spazio Mussi; telaino Campero e sue modifiche. Lotta integrata: metodo Bozzi, Scalvini e Mozzato per l'ingabbiamento della regina.

IX Modulo e X modulo (23 marzo) (dott. PACIONI H. 10.00 / 13.00 Museo)

(mod. 9) 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. Introduzione all'Apiterapia.

(mod. 10) 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 Modulo e XII modulo (23 marzo) (dott. GIUSTI H. 14.30 / 17.30 Museo)

(mod. 11) 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: *Sentainia tricuspis*, *Aethina tumida*.

(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. 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.

ISCRIZIONE A PIÙ CORSI



- ✓ L'iscrizione contestuale a più Corsi o a tutto il pacchetto dell'Offerta Formativa dà diritto ad uno sconto pari rispettivamente al **15%** e al **25%** 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.

OSPITALITÀ AGRITURISTICA

Gli Allievi potranno soggiornare a prezzi convenzionati presso le seguenti strutture agrituristiche:

Appartamenti Monaldeschi

P.za S.G. Battista (*Centro Storico di Lubriano*)

Tel 0761.780641 – Fax 0761.780683

www.monaldeschi.it

Pernottamento e Colazione € 35,00/persona

Agriturismo "Locanda Settimo Cielo"

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

Tel. 0761.780451 – Cell. 349.3597732

www.settimocieloagriturismo.com

Camera Doppia e Prima Colazione € 100,00/2 persone

Camera Doppia uso singola e Prima Colazione € 70,00/persona

Agriturismo "Poggio Artilla"

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

Tel 0761.914900 – Cell. 333.5983188

www.poggioartilla.it

Pernottamento e Colazione € 35,00/persona

Agriturismo "Buriano"

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

Cell. 335.224870

www.buriano.com

Pernottamento in Camera doppia € 35,00/persona

Pernottamento e Uso Cucina in Appartamento € 50,00/persona

Agriturismo "Cantolla Erolì"

Loc. Cerreto 19 (*2 km da Lubriano*)

www.cantollaeroli.it

Tel. 0761.228237 – Cell. 340.9412458

Pernottamento in Camera doppia € 32,50/persona

Pernottamento in Camera doppia uso singola € 45,00/persona

Per la pausa pranzo a Lubriano, si segnalano i seguenti punti di ristoro:



Ristorante "Il Vecchio Mulino"

Via G. Marconi, 25

Tel. 0761.780505

Ristorante Pizzeria "Il Frantoio"

Strada della Fontana, 5

Tel. 0761.780401

Tavola Calda Rosticceria "Bar Car"

Viale 1° maggio, 27

Tel. 0761.780800

Ristorante Pizzeria "Il Grappoletto"

Viale 1° Maggio n.20

Tel. 329.3152642

Pizzeria "Peter Pan"

Piazza Col di Lana, 17

Tel. 366.1082998

Ristorante Pizzeria "Jovez Club"

Loc. Camporena, 36

Tel. 0761.780458

Ristorante Pizzeria "L'Orchidea"

Piazza Paime snc

Tel. 328.4489111



SEMINARI di AGGIORNAMENTO

Durante tutto l'anno sarà possibile organizzare **seminari pratici e tematici di aggiornamento** presso l'Apiario Sperimentale del Museo Naturalistico di Lubriano, anche su specifica richiesta di coloro che hanno già frequentato i Corsi teorico-pratici, e in particolare sulle tecniche di gestione degli alveari e sul corretto invernamento delle api.

Museo Naturalistico di Lubriano - Scuola di Apicoltura "C.D. Michener"

www.museolubriano.com

Piazza Col di Lana 12, 01020 Lubriano (VT)

Cell. 328.5430394 - E-mail: direzione@museolubriano.com

Coordinamento attività: Studio Naturalistico "PICUS"

www.studionaturalisticopicus.it

Tel./Fax 0763.374200

© 2013 Tutti i diritti riservati.