

Associazione per l'Agricoltura Biodinamica Sezione Emilia Romagna

Fondazione LE MADRI

CORSO DI APICOLTURA

Apicoltura biodinamica per la salute e la rigenerazione dell'essere dell'ape. La cura dell'apiario nel corso dell'anno.



SABATO 17 DICEMBRE, DALLE ORE 9:00 ALLE 18:00

e

DOMENICA 18 DICEMBRE, DALLE ORE 9:00 ALLE 18:00

Relatore Gianni Stoppa

Presso la sede della Fondazione LE MADRI a Rolo (RE), Via Porto n. 4

Se quello dell'agricoltore è un ruolo centrale nella gestione del territorio e dell'ambiente, quello dell'apicoltore lo è ancor di più, poiché l'ape rappresenta un anello fondamentale per gli equilibri naturali e per i cicli vitali. È importante, dunque, amarla e rispettarla.

Argomenti principali:

La gestione dell'apiario durante l'anno.

I lavori nel corso delle stagioni.

Operazioni per il controllo e la prevenzione di patologie e parassiti.

Saper leggere e interpretare i segnali dell'ape e dell'apiario.

Come ottenere prodotti sani e vitali nel rispetto di ape e ambiente.

L'influenza delle fasi giornaliere e stagionali.

Il valore e la gestione della vegetazione.

Il calendario biodinamico.

L'iscrizione è obbligatoria.

Per le iscrizioni inviare e-mail all'indirizzo info@fondazionelemadri.it comunicando nome, cognome e recapito telefonico.

Contributo 80 euro, da versare all'arrivo in sede. Le lezioni saranno supportate da ricco corredo fotografico e da materiale apistico vario.

Sarà attivo il servizio di ristorazione interna con prodotti biodinamici e biologici (solo pranzi, menù fissi).

*Vi preghiamo, per motivi organizzativi, di prenotare i pasti (pranzo del sabato e pranzo della domenica) al momento dell'iscrizione. Pasto 15 euro. **Vi preghiamo inoltre di segnalare eventuali allergie, intolleranze, disturbi alimentari o altre esigenze. Queste informazioni sono necessarie poiché verranno serviti menù fissi.***

Per motivi di tempo legati al rispetto del programma non sarà possibile preparare pietanze o altri piatti diversi dal menu di giornata. Grazie per la collaborazione!

Durante la giornata sono previste pause caffè. Termine iscrizioni 9 dicembre 2016.

Per ulteriori informazioni telefonare al 333 2341247.

Programma corso di apicoltura

Il corso è rivolto in particolare ad apicoltori che abbiano già avuto almeno un anno di esperienza con le api.

Gli argomenti proposti mirano a porre le basi per una apicoltura innovativa, rispettosa dell'essere ape in sintonia con i fondamenti della biodinamica. Per l'apicoltore esperto, alla ricerca di nuovi stimoli, sarà una nuova sfida per rimettersi in gioco nel mondo dell'apicoltura profondamente in crisi.

Parte prima, sabato mattina:

L'ape e l'uomo

- *Ci presentiamo.*
- *L'origine dell'ape vista dal relatore.*
- *L'ape nella storia.*
- *L'ape vista da una visuale scientifico-spirituale.*
- *Il rapporto con il mondo astrale e l'utilizzo degli impulsi.*
- *L'apicoltura dei giorni d'oggi.*
- *I vari modelli di apicoltura.*
- *La "top bar".*

Parte prima, sabato pomeriggio:

Fisiologia ed etologia dell'ape

- *I vari organi dell'ape e le loro importanti funzioni.*
- *Il comportamento dei vari generi di api.*
- *Il sistema riproduttivo.*
- *Il comportamento sociale.*
- *Il super organismo.*

Parte seconda, domenica mattina:

Approfondimento dell'aspetto tecnico (prima parte)

- *Impostazione di un modello di apicoltura.*
- *Le tisane.*
- *Le stagioni.*
- *Lo sviluppo organico delle famiglie.*
- *Le celle reali.*
- *La sciamatura.*
- *Gestione della sciamatura.*
- *Le nuove famiglie.*
- *La cera e i favi.*

Parte seconda, domenica pomeriggio:

Approfondimento dell'aspetto tecnico (seconda parte)

- *Osservazione e interpretazione dall'esterno.*
- *Lettura del fondo diagnostico.*
- *Osservazioni dall'interno.*
- *L'alimentazione.*
- *L'espansione della famiglia.*
- *Gestione estiva dei parassiti e loro comportamento.*
- *Il pre-invernamento.*
- *Gestione invernale dei parassiti.*
- *I raccolti.*

L'ordine degli argomenti potrebbe essere interessato da variazioni.

ALBERGHI (prenotarsi autonomamente)

ROLO (200 m) B&B Reboglio, via C. Battisti 59 - tel 0522666913 cell. 3386755342

Agriturismo Dosso al Porto, via Porto 16 - tel. 333 3507499

Hotel Cigno Reale, via Mazzini 1 - tel. 0522 658455

FABBRICO (5 km) San Genesio, via Piave 35 - tel. 0522 665240

REGGIOLO (4 km) Cavallo bianco, via Italia 5 - tel. 0522 972177

B&B La Casa di Cecilia, via Aurelia 4 – 338 8314216

Nabila, via Marconi 4 - tel. 0522 973197

Hotel Gonzaga, via P. Malagoli 5 - tel. 0522 974737

Fonda, via Guastalla 343 - tel. 0522 975125 / 300

B&B in via Caboto 2, zona ind. Ranaro - tel. 0522 973001 cell. 340 3853292

Agriturismo Boschi, via Cattanea 54 - tel. 0522 972745

PEGOGNAGA (10 km) Hotel 900, via N. Sauro 1 - tel. 0376 55063

CARPI (17 km) a 10 minuti di autostrada

Hotel Touring, Viale Dallai 1 - tel. 059 681535

