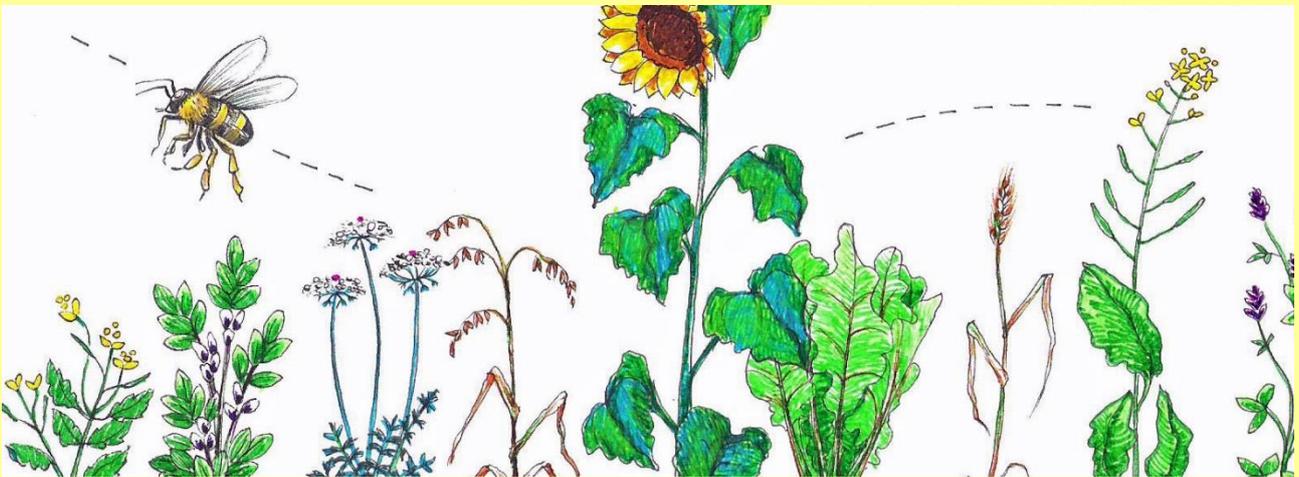


Fondazione LE MADRI

CORSO DI APICOLTURA

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



VENERDI' 25 GIUGNO 2021, DALLE ORE 9:00 ALLE 18:00

E

SABATO 26 GIUGNO 2021, DALLE ORE 9:00 ALLE 18:00

Relatore Gianni Stoppa

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

Il corso si svolgerà nel pieno rispetto della normativa sanitaria vigente antiCovid.

I pasti verranno serviti e consumati all'aperto.

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.

Le lezioni saranno supportate da ricco corredo fotografico e da materiale apistico vario.

L'ISCRIZIONE E' OBBLIGATORIA

Per l'iscrizione si richiede il versamento anticipato della quota di partecipazione tramite bonifico bancario sull'IBAN di FONDAZIONE LE MADRI: IT11Z0538766440000001255289

Quota di partecipazione 110 euro (pasti esclusi).

L'iscrizione al corso sarà considerata valida e confermata tramite e-mail previo versamento della quota di partecipazione.

Per l'iscrizione è necessario compilare il modulo al seguente link in tutti i suoi campi, verificando con attenzione la correttezza dei dati inseriti.

Modulo di iscrizione (corso di apicoltura):

<https://www.fondazionelemadri.it/wp/le-nostre-attivita/corsi/corsi-di-agricoltura/>

Sarà attivo il servizio di ristorazione interna con prodotti biodinamici e biologici (pranzi del 25 e 26 giugno). Il pranzo prevede un piatto unico composto da cereali, legumi verdure e frutta alla fine. Per motivi di tempo legati al rispetto del programma, non sarà possibile preparare pietanze o altri piatti diversi e/o personalizzati. Vi chiediamo, per motivi organizzativi, di prenotare i pasti al momento dell'iscrizione. La quota è di 15 € per ogni pasto e va versata direttamente in sede all'arrivo.

Termine iscrizioni 21 giugno 2021.

[Per maggiori informazioni leggi la privacy policy cliccando qui.](#)

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, venerdì 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, venerdì 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, sabato 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, sabato pomeriggio:

Approfondimento dell'aspetto tecnico (seconda parte)

- *Salutogenesi.*
- *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.*

L'ordine degli argomenti potrebbe essere interessato da variazioni.

Alberghi (prenotarsi autonomamente)

ROLO (200 m)

B&B Reboglio, via C. Battisti 59 - tel. 0522 666913 - 338 6755342

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

NOVI DI MODENA (4 km)

B&B L'Alloro, via Martiri della Libertà 19 - tel. 347 3299033 - 339 4822910

B&B Ponte Catena 45 - tel. 339 6164014 - 059 676160 - 3486722878

FABBRICO (5 km)

Agriturismo *Vitae*, via Naviglio 11- tel. 370 3691626

Albergo Soliani, via Giacomo Matteotti 10 - tel. 0522 665915

Hotel San Genesio, via Piave 35 - tel. 0522 665240

REGGIOLO (4 km)

Agriturismo Lucchetta, via San Venerio 86 - tel. 0522 971150 - 339 6377675

B&B La Casa di Cecilia, via Aurelia 4 - tel. 338 8314216

B&B Loghino Moretti, Strada Caselli 2 - tel. 347 6424960 - 347 2482537

Hotel Villa Nabila, via G. Marconi 4 - tel. 0522 973197

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

Albergo Fonda, via Guastalla 343 - tel. 0522 975300 - 338 6691385

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

Agriturismo Boschi, via Cattanea 54 - tel. 0522 972745

BRUGNETO (Reggiolo)

Albergo Fonda, via Guastalla 341 - tel. 0522 975300 - 338 6691385

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