

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 16 DICEMBRE, DALLE ORE 9:00 ALLE 18:00***

*e*

***DOMENICA 17 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](mailto: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 (menù fissi).*

*Vi preghiamo, per motivi organizzativi, di prenotare i pasti al momento dell'iscrizione via e-mail (pranzo e cena del sabato, pranzo e cena della domenica).*

***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 7 dicembre 2017.*

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

Hotel San Genesisio, 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

