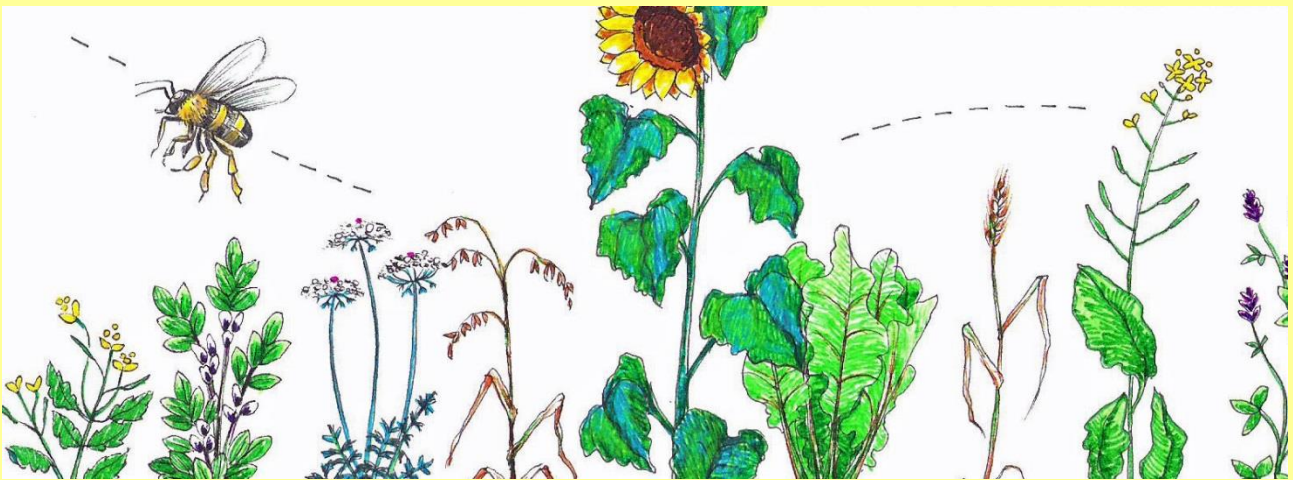


*Fondazione LE MADRI*

# **CORSO DI APICOLTURA**

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



***VENERDI' 29 NOVEMBRE 2019, DALLE ORE 9:00 ALLE 18:00***  
***E***

***SABATO 30 NOVEMBRE 2019, 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.**

**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 (vedi 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 (pranzo del 29 e pranzo del 30 novembre).**

**Vi preghiamo, per motivi organizzativi, di prenotare i pasti al momento dell'iscrizione (vedi link sopra). Pasto 15 euro; la quota pasto va invece versata direttamente in sede (no bonifico).**

**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.**

**Pausa pranzo dalle ore 13:00 alle 14:30.**

**Termine iscrizioni 22 novembre 2019.**

**[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 Rebolio, 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 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

**Per raggiungerci:** da autostrada A22 (autostrada del Brennero) prendere uscita Rolo-Reggiolo, poi seguire direzione Rolo avanti 3 km (la Fondazione si trova prima del paese, sulla sinistra) in via Porto n. 4