

Fondazione Le Madri

Corso AVANZATO DI APICOLTURA BIODINAMICA

Per la salute e la rigenerazione dell'essere dell'ape



Venerdì 7 e Sabato 8 Ottobre 2022 dalle ore 9,30 alle ore 18,30

**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 trattati**

**Venerdì 7 Ottobre:**

### **Dalla contrazione invernale alla espansione primaverile:**

**I sottili equilibri dell'organismo alveare**

**Le azioni da fare e le azioni da non fare.**

**Come accompagnare una famiglia nella fase di espansione**

### **L'importante momento della moltiplicazione dell'organismo alveare:**

**La sciamatura e le sue opportunità**

**La comunicazione tra organismo alveare e apicoltore**

**Il favo naturale**

**Sabato 8 Ottobre:**

### **La salute dell'alveare:**

**Salutogenesi**

**Gestione della salute**

**Gestione delle avversità**

**Conversazione libera - domande e risposte**

## **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 110,00 euro (pasti esclusi).**

**Se si vuole partecipare ad una sola giornata la quota di iscrizione è di 60,00 euro.**

**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/corsi-di-apicoltura-biodinamica/>**

**Sarà attivo il servizio di ristorazione interna con prodotti biodinamici e biologici (pranzi del 7 e 8 Ottobre).**

**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 15,00 € per ogni pasto e va versata direttamente in sede all'arrivo.**

### **Termine iscrizioni 1° Ottobre 2022**

#### **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