



**arap**

Associazione Regionale Apicoltori Pugliesi

con il contributo del Reg. CE 1308/13

## **CORSO DI AGGIORNAMENTO TECNICO PER APICOLTORI**

**20 - 21- 25 Febbraio 2017**

**Masseria Torre Catena - Polignano a Mare (Ba)**

*Come ogni anno si rinnova l'appuntamento con la formazione avanzata per gli apicoltori pugliesi. L'Associazione Regionale Apicoltori Pugliesi (A.R.A.P.) ha organizzato per il 2017 un nuovo corso avanzato di apicoltura suddiviso in tre giornate dedicate alla conoscenza dei prodotti dell'alveare e delle loro tecniche di produzione.*

*Al termine del corso a tutti i partecipanti con almeno l'80% di ore previste dal programma sarà rilasciato un attestato di partecipazione.*

### **Responsabile tecnico del corso:**

Sig. Daniele Greco ([info@apicoltoripugliesi.it](mailto:info@apicoltoripugliesi.it))

Dr. Fabio Silvestre ([fabio.silvestre@apicoltoripugliesi.it](mailto:fabio.silvestre@apicoltoripugliesi.it))

Informazioni dettagliate sul corso possono essere richieste via e-mail all'indirizzo [corsi@apicoltoripugliesi.it](mailto:corsi@apicoltoripugliesi.it) oppure contattando il sig. Daniele Greco (335310078) o il dr. Fabio Silvestre (3491511650).

ARAP - Associazione Regionale Apicoltori Pugliesi  
Via Giduli, 34 - 73100 LECCE - [www.apicoltoripugliesi.it](http://www.apicoltoripugliesi.it)



# Miele & Idromiele

**Lunedì 20 Febbraio 2017**

Masseria Torre Catena - Polignano a Mare (Ba)

## PROGRAMMA

- 8.15 Registrazione dei partecipanti
- 8.45 Presentazione del corso e saluto delle Autorità
- 9.00 **L'Idromiele: una produzione alternativa per l'azienda apistica**  
*Sig. Giovannino Schirra - Apicoltura Liune*
- 10.45 Pausa caffè
- 11.00 **Tecniche di produzione dell'Idromiele: esperienze di un'azienda apistica**  
*Sig. Giovannino Schirra - Apicoltura Liune*
- 13.00 Domande e dibattito
- 13.15 Pranzo
- 15.00 **Conduzione degli alveari per la produzione di miele: tecniche a confronto**  
*Sig. Luca Bonizzoni - apicoltore professionista*  
*Sig. Daniele Scala - apicoltore professionista*
- 18.30 Domande e dibattito



# Cera & Polline

**Martedì 21 Febbraio 2017**

Masseria Torre Catena - Polignano a Mare (Ba)

## PROGRAMMA

- 8.15 Registrazione dei partecipanti
- 8.45 Presentazione del corso
- 9.00 **La Cera, questa sconosciuta**  
*Sig. Stefano Fenucci - Il Pungiglione Soc. Coop.*
- 10.45 Pausa caffè
- 11.00 **Dalla cera d'api al foglio cereo**  
*Sig. Stefano Fenucci - Il Pungiglione Soc. Coop.*
- 13.00 Domande e dibattito
- 13.15 Pranzo
- 15.00 **Il Polline: dalla produzione alla vendita**  
*Sig. Aldo Metalori - Apicoltura Metalori*
- 18.30 Domande e dibattito



# Miele & Propoli

**arap**

Associazione Regionale Apicoltori Pugliesi

**Sabato 25 Febbraio 2017**

Masseria Torre Catena - Polignano a Mare (Ba)

## PROGRAMMA

8.15 Registrazione dei partecipanti

8.45 Presentazione del corso

9.00 **Propoli: produzione, trasformazione e caratterizzazione**

*Dott.ssa Enrica Baldazzi - Il Giardino dei Semplici*

10.45 Pausa caffè

11.00 **Conoscere il Miele: dal favo al vasetto**

*Dott.ssa Maria Lucia Piana - Piana Ricerca e Consulenza srl*

13.00 Domande e dibattito

13.15 Pranzo

15.00 **Come produrre miele di qualità**

*Dott.ssa Maria Lucia Piana - Piana Ricerca e Consulenza srl*

18.30 Domande e dibattito



## INFORMAZIONI GENERALI

### Quota di partecipazione

Sarà possibile versare la quota di partecipazione alle giornate del corso direttamente all'atto della registrazione.

- ✓ **Soci ARAP:** euro 10,00 al giorno
- ✓ **NON soci:** euro 25,00 al giorno

### Sede

Il corso si svolgerà presso **Masseria Torre Catena**, Contrada Torre Catena, 872, 70044 - Polignano a Mare (BA). La Masseria è ubicata sulla SP 120 (Polignano a Mare-Castellana Grotte). Coordinate GPS: 40.943543,17.180577

Link google Maps:

[https://www.google.it/maps/place/Masseria+Torre+Catena/@40.9435919,17.1806724,3a,75y,282.22h,77.04t/data=!3m7!1e1!3m5!1s8\\_VaKpOZhh184iL4TtS3jg!2e0!6s%2F%2Fgeo1.ggpht.com%2Fcbk%3Fpanoid%3D8\\_VaKpOZhh184iL4TtS3jg%26output%3Dthumbnail%26cb\\_client%3Dmaps\\_sv.tactile.gps%26thumb%3D2%26w%3D203%26h%3D100%26yaw%3D271.33386%26pitch%3D0%26thumbfov%3D100!7i13312!8i6656!4m12!1m6!3m5!1s0x0:0x782e2b0b031069cd!2sMasseria+Torre+Catena!8m2!3d40.9453735!4d17.1799272!3m4!1s0x0:0x782e2b0b031069cd!8m2!3d40.9453735!4d17.1799272!6m1!1e1](https://www.google.it/maps/place/Masseria+Torre+Catena/@40.9435919,17.1806724,3a,75y,282.22h,77.04t/data=!3m7!1e1!3m5!1s8_VaKpOZhh184iL4TtS3jg!2e0!6s%2F%2Fgeo1.ggpht.com%2Fcbk%3Fpanoid%3D8_VaKpOZhh184iL4TtS3jg%26output%3Dthumbnail%26cb_client%3Dmaps_sv.tactile.gps%26thumb%3D2%26w%3D203%26h%3D100%26yaw%3D271.33386%26pitch%3D0%26thumbfov%3D100!7i13312!8i6656!4m12!1m6!3m5!1s0x0:0x782e2b0b031069cd!2sMasseria+Torre+Catena!8m2!3d40.9453735!4d17.1799272!3m4!1s0x0:0x782e2b0b031069cd!8m2!3d40.9453735!4d17.1799272!6m1!1e1)

### Pranzi

Nella pausa pranzo delle tre giornate del corso è previsto un pasto a buffet al **costo di euro 15,00 per persona** (primo, secondo, frutta, caffè e bevande). I pranzi potranno essere prenotati e pagati al momento della registrazione alla giornata del corso.

### Pernottamenti

Presso la Masseria Torre Catena è possibile pernottare previa prenotazione telefonica.

Per informazioni:

Tel. 3927354932 - <http://www.masseriatorrecatena.it/>