

Corso di Apicoltura di primo livello

Negli ultimi anni il consumo di miele è andato a conquistare sempre nuove quote e spazi nel mercato globale. Scopo di questo Corso è quello di far conoscere un insetto come l'ape domestica, che vive in famiglie superorganizzate; la sua docilità ha dato la possibilità all'uomo di allevarlo e di passare da predatore ad allevatore e produttore di miele e di tutti gli altri prodotti dell'apicoltura (propoli, gelatina o pappa reale, polline, cera).



Obiettivi Il Corso mira a far conoscere le produzioni italiane, con particolare riguardo a quelle regionali. Si procederà a considerare le proprietà dei tipi di miele e dei sottoprodotti più diffusi sul mercato. Tramite lezioni teoriche verranno fornite le adeguate conoscenze sull'Apis mellifera, sulle sue peculiarità ed esigenze e sull'arnia e l'apiario, nonché sulle tecniche di raccolta e post-raccolta.

Destinatari Il Corso è fruibile da chiunque voglia conoscere le caratteristiche di un insetto di fondamentale importanza nella moderna agricoltura e dei suoi prodotti, consigliabili per i vari benefici che essi arrecano a fronte del loro quotidiano consumo, all'interno di una alimentazione corretta e qualitativa. Da chi pensi di intraprendere gli erudimenti di una nuova, appassionante e remunerativa, attività.

Pre-requisiti. Nessuno.

Capacità acquisite

- Condurre un apiario.
- Acquisizione delle competenze sulle dotazioni tecniche e sulla organizzazione e gestione di un attività apistica.

CONTENUTI

LA REALTÀ DELLA FILIERA APISTICA FRA TRADIZIONE ED INNOVAZIONE

- Studio della tassonomia, anatomia e fisiologia dell'ape.
- Un po' di storia: l'ape, l'uomo e l'apicoltore.
- L'ape: peculiarità ed esigenze.
- Impianto dell'apiario e sua conduzione, attrezzature apistiche e laboratorio di smielatura.

IL PROCESSO DI PRODUZIONE DEL MIELE

- I diversi tipi di apicoltura.
- Scegliere il luogo dove installare l'apiario.
- I fiori e le api: la flora di interesse apistico. Calendario delle fioriture e potere nettariofero.
- Tecniche di gestione delle diverse fasi della lavorazione.
- La transumanza delle api.
- Le patologie.
- Praticare l'apicoltura: costi, cenni legislativi e criticità.

- Cenni sulla economia di processo e di marketing.

I PRODOTTI DELL'ALVEARE: CARATTERI ORGANOLETTEICI E COMMERCIALI

- Conoscenza del Miele.
- Conoscenza del Propoli.
- Conoscenza della Gelatina Reale, Polline, Cera.
- Prodotti artigianali ed industriali.
- Metodi di conservazione dei prodotti.

Durata. 5 giornate (2h/die).

Modalità di erogazione. Il corso prevede lezioni frontali, con esempi ed esercizi con simulazioni dell'applicazione in situazioni lavorative specifiche del cliente. Il corso è erogabile anche in modalità online.