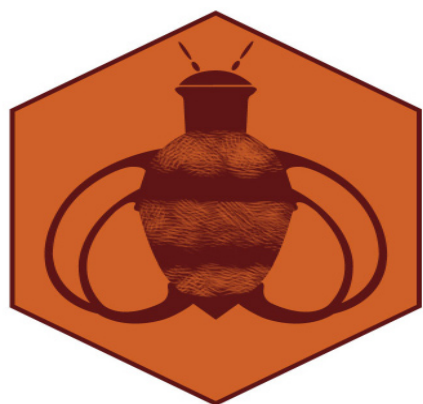




SCUOLA DI APICOLTURA
DELL' ETRURIA



Corso Pratico per l'allevamento di Api Regine

"Save the Queen Bee" 2017

2 e 3 Settembre 2017

Partnership Tecnico - Scientifica



Consiglio Nazionale delle Ricerche



In collaborazione con



Promozione & Comunicazione



Official Web Site

www.museolubriano.com
www.poranoturismo.it



Info & Prenotazioni: e-mail direzione@museolubriano.com Tel. 328.5430394 - 327.0289027

PRESENTAZIONE DELLA SCUOLA



La Scuola di Apicoltura è nata presso il Museo Naturalistico di Lubriano, ed è intitolata alla vita e all'opera del Professor **Charles Duncan Michener**, Entomologo emerito dell'Università del Kansas (USA) che in 60 anni di attività ha studiato e classificato le api di tutto il mondo, contribuendo in modo significativo allo sviluppo della moderna Sistematica e che, insieme a Edward O. Wilson, ha fondato la Sociobiologia, intesa come studio dell'evoluzione biologica del comportamento sociale.

Fortemente voluta dall'Amministrazione del Comune di Lubriano, e istituita con D. G. C. n. 105 del 29/10/2012, la Scuola "Michener" nasce per rispondere all'esigenza di formazione professionale in Apicoltura in un territorio di area vasta. Il settore apistico viene inoltre riconosciuto quale veicolo di valorizzazione culturale e turistica del territorio.

Le proposte di carattere didattico e formativo si sono sviluppate già nel mese di Novembre 2011, con le **"Giornate d'Informazione per Apicoltori"** promosse dall'Agenzia Regionale dei Parchi del Lazio, per proseguire nel 2012 con i **Corsi di Apicoltura Biologica** e il **Corso di Allevamento delle Api Regine**.

Le attività, svolte con il supporto di un'ampia partnership tecnico-scientifica, hanno potuto beneficiare fin dalle prime edizioni del Patrocinio della Provincia di Viterbo.

I Corsi, tenuti da Docenti di comprovata esperienza provenienti dal **CENTRO RICERCHE MIELE dell'Università di ROMA TOR VERGATA**, dal **DIBAF - Dipartimento per l'Innovazione nei Sistemi Biologici, Agroalimentari e Forestali dell'UNIVERSITA' degli STUDI DELLA TUSCIA di VITERBO**, dal **Dipartimento di Scienze Veterinarie dell'UNIVERSITA' di PISA**, e dalla **ASL di Viterbo**, sono stati svolti presso il **MUSEO NATURALISTICO di LUBRIANO** e presso l'apiario realizzato lungo il percorso museale.

Il team di Docenti ordinari è affiancato da Ricercatori, Medici Veterinari e Tecnici Apistici provenienti dalle migliori realtà universitarie e del settore, in qualità di ospiti / relatori per l'approfondimento di temi specifici.

La Scuola di Apicoltura ha organizzato giornate divulgative per studenti di ogni ordine e grado, e sessioni di aggiornamento permanente per Apicoltori, con cicli di seminari e di stage pratici.

Ha promosso convegni e workshop e intende contribuire a progetti di ricerca nell'ambito dell'Ecologia del territorio applicata all'Apicoltura, in collaborazione con Istituzioni Europee, Enti locali, Università e Aziende private.

I Corsi svolti nel periodo Novembre 2011 / Marzo 2017 hanno ottenuto ben 237 iscritti provenienti da ogni parte d'Italia e in particolare da Lazio, Umbria, Toscana, Marche, Liguria, Emilia-Romagna, Abruzzo, Campania, Basilicata, Molise, Calabria, Puglia e Sicilia. Significativa è stata inoltre la percentuale di iscritti provenienti dal territorio della Provincia di Viterbo, e dei residenti nel Comune di Lubriano. **Ottimo il riscontro sotto il profilo delle attività pratiche in ambito apistico (amatoriali e professionali) avviate dopo la frequentazione dei corsi.**

Le attività della Scuola di Apicoltura stanno pertanto contribuendo all'innalzamento del livello culturale della popolazione e alla sensibilizzazione dei cittadini verso le tematiche trattate con i corsi tematici.

E' stata inoltre avviata una collaborazione con **l'Istituto Agrario "F.lli Agosti" di Bagnoregio**, per la promozione della disciplina apistica nel Piano dell'Offerta Formativa, attraverso il modulo **"Apicoltura di Base per Studenti"**.

L'allestimento dell'apiario sperimentale lungo il percorso del Museo Naturalistico di Lubriano, consente di proseguire gli studi sul ciclo vitale delle api e sulle loro relazioni con il particolarissimo ecosistema della Valle dei Calanchi, in collaborazione con apicoltori, agronomi, ricercatori e medici veterinari, afferenti al Centro Ricerche Miele dell'Università di Tor Vergata di Roma, dei Dipartimenti DIBAF e DAFNE dell'Università degli Studi della Tuscia di Viterbo e della ASL di Viterbo.

Altamente formativi e di prestigio sono stati gli interventi del Museo Naturalistico di Lubriano - Scuola di Apicoltura "Michener" al **1° Simposio Internazionale ApiEcoFlora presso la Repubblica di S. Marino** (4-6 ottobre 2012) e al **2° Simposio Internazionale ApiEcoflora presso l'Università di Tor Vergata di Roma** (6-7 novembre 2014), promossi da ApiMondia, dalla FAO e da alcune associazioni di categoria.

Sulla base della positiva esperienza della **Scuola di Apicoltura "Michener" del Museo Naturalistico di Lubriano**, è stata costituita la **SCUOLA di APICOLTURA dell'ETRURIA**, che in sinergia con **l'Ecomuseo del Paesaggio degli Etruschi di Porano** si propone quale punto di riferimento per la Formazione e la Didattica Apistica, con un'offerta formativa di base e di alta specializzazione, su scala nazionale.

Lubriano e Porano, posti sul confine tra Lazio ed Umbria **distano tra loro soltanto 9 km**, ovvero **10 minuti in auto** tramite la S.P. 6 "Bagnorese" e la S.P. 55 "di Porano".

RELATORI E PARTNERSHIP TECNICO-SCIENTIFICA 2016 - 2017

^ **Antonella CANINI.** Biologa e Dottore di Ricerca, è specialista in Applicazioni biotecnologiche. Professore Ordinario di Botanica presso la Facoltà di Scienze MFN dell'Università di Roma "Tor Vergata", dal 2006 dirige il **Centro Ricerche Miele** e dal 2008 è responsabile del nuovo Orto Botanico universitario. Da luglio 2012 è **Direttore del Dipartimento di Biologia**. Si occupa di ricerche relative ai nutraceutici contenuti nel miele e suoi derivati per lo sviluppo dell'Apiterapia, di qualità delle produzioni apistiche e collabora con istituzioni universitarie estere per il miglioramento della nutrizione delle popolazioni in Africa.



^ **Antonio FELICOLI.** Biologo, è ricercatore universitario presso la **facoltà di medicina veterinaria dell'Università di Pisa**. Autore di numerosi articoli e pubblicazioni di carattere scientifico. Attualmente è impegnato nell'applicazione dei metodi della proteomica allo studio dell'espressione genica in apoidei e nell'individuazione di molecole antigene in acari di rilevante interesse agroveterinario. **Dal 2006 è Direttore del Master 2° livello in Patologia apistica e Apidologia generale.**

^ **Diana DE SANTIS.** Professore Associato afferente al **DIBAF** Dipartimento per l'Innovazione nei sistemi Biologici, Agroalimentari e Forestali presso l'**Università degli Studi della Tuscia di Viterbo**, è titolare delle cattedre di "Gestione e controllo della qualità nell'industria alimentare", "Analisi chimico fisiche e sensoriali dei prodotti alimentari" per il Corso di Laurea triennale in Tecnologie Alimentari ed Enologiche e "Industrie alimentari speciali" per il corso di laurea Magistrale in Sicurezza e qualità degli alimenti. Le attività di ricerca scientifica da lei condotte in questi anni hanno riguardato prevalentemente le tecnologie alimentari, con finalità di caratterizzazione chimico-fisica e sensoriale dei prodotti e di verifica delle modificazioni indotte da trattamenti conservativi tradizionali e/o innovativi su prodotti alimentari freschi o trasformati.

^ **Massimo PALAZZETTI.** Veterinario (ASL VT Servizi Veterinari) e **Apicoltore**, già docente in corsi di formazione sul tema, aderisce al **progetto "Veterinari apistici - Facciamoci trovare"**, promosso dalla **FNOVI** (Federazione Nazionale Ordini Veterinari Italiani), al fine di rafforzare il ruolo dei medici veterinari in campo apistico e divulgare informazioni utili per la sanità delle api, la salubrità degli alimenti, dei consumatori e dell'ambiente stesso.

^ **Matteo GIUSTI.** Agronomo e **Apicoltore**, iscritto all'**Albo Nazionale degli Esperti di Analisi Sensoriale del miele**, ha svolto una **tesi dottorato presso il Dipartimento di Scienze Veterinarie dell'Università di Pisa** sulla messa a punto di un nuovo farmaco veterinario per la lotta alla varroa. Al suo attivo ha diverse esperienze professionali in Italia e all'estero. E' autore di numerosi articoli e studi a carattere scientifico; fra i principali settori indagati: le cause del fenomeno della moria delle api, i fattori condizionanti il benessere delle colonie, la condizione dell'Ape italiana (*Apis mellifera Ligustica*) nelle aree protette, il polline italiano, il ruolo dell'apicoltura nel mediterraneo e nel medio-oriente. Attualmente è cultore della materia per il corso di Apicoltura presso il Dipartimento di Scienze Veterinarie di Pisa.

^ **Lorena CANUTI, Gabriele DI MARCO, Stefania IMPEI.**

Ricercatori del Centro Ricerche Miele (CRM) Dipartimento di Biologia dell'Università degli Studi di Roma "Tor Vergata". Relatori nell'ambito dei Corsi della Scuola di Apicoltura "C.D. MICHENER" di Lubriano, nel 2011, 2012, 2015. Nel triennio 2009/2012 hanno sviluppato e svolto delle giornate informative e divulgative presso Parchi Regionali e Riserve Naturali Protette, all'interno del Progetto "Salviamo la Regina", con il patrocinio dell'Agenzia Regionale Parchi (ARP) della Regione Lazio. Nel 2015, in collaborazione con il Comune di Saracinesco (RM) e Trevi nel Lazio (FR), hanno coordinato e tenuto corsi di apicoltura e seminari di aggiornamento finanziati dalla Regione Lazio all'interno del Piano di Attuazione Annualità 2014-2015 della direttiva comunitaria (CE) n. 1234/2007.

^ **Mirko PACIONI.** Laureato in Scienze Forestali e Ambientali presso la Facoltà di Agraria dell'Università della Tuscia di Viterbo, si occupa di agro-ecosistemi ed aspetti naturalistici correlati, rilievi forestali, fruizione sostenibile e livelli di accessibilità nelle aree protette. Dal 2004 si dedica ad attività di ricerca e progettazione finalizzate alla conservazione della biodiversità e alla tutela dei territori. Dal 2009 è **Direttore incaricato del Museo Naturalistico di Lubriano (VT) e della Scuola di Apicoltura "Michener"**. Dal 2012 è Direttore incaricato dell'Ecomuseo del Paesaggio degli Etruschi di Porano (TR). Dal 2004 è Guida Ambientale Escursionistica AIGAE. Dal 1998 al 2002 ha prestato opera volontaria per il censimento e la protezione degli uccelli migratori sullo Stretto di Messina, nell'ambito delle attività promosse dalla L.I.P.U. (Lega Italiana Protezione Uccelli) e dal G.U.F.O. (Gruppo Universitario Faunistico Ornitologico UNITUS Viterbo). **Apicoltore** dal 2012.

^ **Associazione Italiana APITERAPIA. dott. Aristide Colonna - dott.ssa Laura Cavalli.**

L'Associazione intende: **divulgare ai medici, agli operatori del settore del naturale e al pubblico la conoscenza e la pratica dell'apiterapia in Italia**; creare un network di medici, apicoltori, ricercatori, operatori del benessere e persone interessate allo sviluppo e alla pratica dell'apiterapia; realizzare interventi volti allo crescita dell'apiterapia in tutti i suoi diversi aspetti: scientifico, medico, tecnico, sociale ed economico; trasmettere l'importanza delle api come insetti fondamentali per l'ambiente; **sviluppare protocolli di apiterapia, in base alle specifiche esigenze ed alle caratteristiche individuali dei pazienti, utilizzando tutti i prodotti dell'alveare per i trattamenti.**

SAVE THE QUEEN BEE 1/2017



IL CORSO PRATICO per L'ALLEVAMENTO DI API REGINE

che intendiamo proporre *full immersion* in due giorni di attività, vuole mettere in condizione gli apicoltori in genere, sia amatoriali che professionisti, di acquisire le conoscenze necessarie alla produzione "in proprio" di Api Regine.

Disporre di Api Regine consente di intervenire tempestivamente, se necessario, negli alveari del proprio apiario. Produrre Api regine da vendere è di certo un'integrazione al reddito dell'apicoltore. Allevare Api Regine significa anche produrre Pappa Reale: alimento che nel credo popolare fin dall'antichità fu definito "miracoloso", ma che si potrebbe realisticamente definire a dir poco "multivitaminico".

MATERIALI UTILIZZATI

Ogni corsista lavorerà con un kit proprio:

- 1 arnietta da fecondazione Apidea
- 1 telaino porta stecche, con cupolini
- 1 coglilarva
- 1 cella reale

CALENDARIO e ORARI ATTIVITA'

SABATO 5 e DOMENICA 6 AGOSTO
dalle ore 10.00 alle ore 13.00
e dalle ore 15.30 alle ore 18.30

RELATORE

dott. Matteo Giusti
Agronomo e Apicoltore
Dottorato in Sc. Agr. e Veterinarie

Nota bene: a fine corso il kit pratico resterà al corsista.

PRINCIPALI ARGOMENTI

L'Albo Nazionale Allevatori Api Regine. Apis mellifera Ligustica: caratteristiche ecologiche e zootecniche, razze geografiche. Anatomia dell'Ape Regina. Il fuco: mito e realtà. L'apparato riproduttore. La cella reale. La nutrizione della futura Regina. Il mantenimento delle condizioni ambientali ottimali all'interno dell'alveare per il corretto sviluppo della cella reale. Le anomalie anatomo-fisiologiche delle Api Regine. Disfunzioni su base microbiologica: melanosì, cella reale nera. Interazione ospite-parassita di Nosema e Varroa con la Regina e impatto sul suo sviluppo.

Le attrezzature necessarie per l'allevamento. L'allevamento di Regine alla portata di tutti: arnie con 6 telaini, mini-nuclei di fecondazione, utilizzo di colonie orfanizzate. Caratteristiche ecologiche degli ambienti e periodi di allevamento. Stimolazione delle colonie, scelta delle Regine madri, allevamento dei fuchi. Le nuove Regine: utilizzo di celle reali soprannumerarie. Il traslarvo: materiali e tecniche. Innesto dei traslarvi nelle colonie orfanizzate. Materiali e metodi di incubazione. La fecondazione naturale delle Regine vergini. Marcatura delle Regine. Sostituzione delle Regine: metodi classici e innovativi. La certificazione biologica delle Regine, l'inseminazione strumentale, le normative di riferimento. La pappa reale: composizione chimica, proprietà. Origine botanica: il metodo palinologico per la denominazione d'origine. Utilizzo della pappa reale nella dieta umana e in Apiterapia.

REGOLAMENTO del CORSO

Il corso si rivolge a tutti ed è a numero chiuso (max 15 partecipanti) in base all'ordine cronologico di prenotazione; **sarà attivato se alla data prevista per il termine delle iscrizioni, verrà raggiunto un minimo di 7 iscritti.**

COSTI e MODALITÀ di ISCRIZIONE

Il costo del Corso è pari ad **€ 290,00** (duecentonovanta/00) a solo titolo di rimborso spese (**comprensivo del materiale didattico e del kit pratico**) da effettuarsi tramite versamento sul conto corrente:

IBAN IT 70 M 07075 25701 000000900522 CREDIUMBRIA Filiale di ORVIETO (TR) - Piazza Vivaria
intestato a Associazione "ACQUA" (**specificare causale: Iscrizione Corso Api Regine Lubriano 2017**).

TERMINE e CONFERMA ISCRIZIONI

Le iscrizioni si chiuderanno il 27 AGOSTO 2017 e si potranno effettuare seguendo **una delle seguenti modalità:**

- **via e-mail**, al seguente indirizzo di posta: **direzione@museolubriano.com**
- **per telefono**, contattando il direttore del Museo Naturalistico di Lubriano: Cell. 328.5430394

Contestualmente all'invio dell'iscrizione, gli iscritti dovranno versare il 50% della quota (€ 145,00)

inviando se possibile la ricevuta di pagamento seguendo una delle seguenti modalità:

- via email (preferibile) all'indirizzo di posta elettronica: **direzione@museolubriano.com**
- oppure via fax allo 0763.450524 (Studio Naturalistico PICUS).

Si prega infine di versare il saldo della quota di partecipazione (€ 145,00) entro il 1 SETTEMBRE 2017, seppure, in ogni caso sarà possibile versarla ugualmente anche il primo giorno di Corso.

ATTESTATO di FREQUENZA

Al termine del Corso verrà rilasciato un Attestato di Frequentazione con il patrocinio del Comune di Lubriano.

ALTRI CORSI IN CALENDARIO NEL 2017

CORSO TEORICO-PRATICO DI APICOLTURA BIOLOGICA

Lubriano / Porano - **Marzo 2017** (11 iscrizioni)

CORSO TEORICO-PRATICO DI APICOLTURA BIOLOGICA

Lubriano / Porano - **Ottobre 2017** (date da definire)

CORSO introduttivo ALL' ANALISI SENSORIALE DEL MIELE

Lubriano - **Dicembre 2017** (date da definire)

INFO E ISCRIZIONI

Direzione

Cell. 328.5430394 - 0763.450524 (studio)

www.museolubriano.com

e.mail: direzione@museolubriano.com

www.poranoturismo.it

e.mail: ecomuseo-etruschi@libero.it

ISCRIZIONI A PIU' CORSI



L'iscrizione contestuale a più corsi dà diritto ad uno sconto pari al 15% del totale

Gli studenti delle Scuole di ogni ordine e grado potranno beneficiare di un ulteriore sconto del 10% su ciascuna quota di iscrizione, presentando un documento valido che attesti la loro condizione.

OSPITALITA' A LUBRIANO



Gli allievi potranno **soggiornare a Lubriano** e nelle vicinanze, scegliendo tra le seguenti strutture, che in ogni caso vi invitiamo a contattare per la conferma delle disponibilità e dei costi:

Appartamenti “Monaldeschi”

Piazza San Giovanni Battista - LUBRIANO
Tel. 0761.780641 - Cell. 328.6629133
www.monaldeschi.it

B & B di charme “Dopo il settimo cielo”

Loc. S. Caterina, 40 - LUBRIANO
Cell. 349.3597732
<http://dopoilsettimocielo.com/>

B & B “Antico Molino”

Località s. Caterina, 18 - LUBRIANO
Cell. 339.8249354
E.mail: anticomolinobb@gmail.com

B & B “Da Barbara”

Via XX Aprile, 28 - LUBRIANO
Telefono: 0761.780421

Affittacamere “Casa Stella”

Via XX Aprile, 28 - LUBRIANO
Telefono: 0761.780421

Affittacamere “Villa La Rondine”

Loc. Camporena n° 48 - LUBRIANO
Cell. 346.4993972

Agriturismo “Locanda Settimo Cielo”

Loc. S. Caterina, 28 - LUBRIANO
Tel. 0761.780451 - Cell. 340.8212699 - 340.5672775
www.settimocieloagriturismo.com

Agriturismo “Buriano”

Loc. Camporena, 28 - LUBRIANO
Cell. 335.224870
www.buriano.it

Agriturismo “Cantolla Erolì”

Loc. Cerreto n° 19 - LUBRIANO
Tel. 0761.228237 - Cell. 340.9412458
www.cantollaeroli.it

Holiday Home “Casale della nonna”

Loc. Grepe n. 4 - LUBRIANO
Tel. 329 9260753
<https://www.facebook.com/casaledellanonna.holidays/>

Agriturismo “Poggio Artilla”

Loc. Il Poggio. CASTIGLIONE IN TEVERINA
Tel. 0761.914900 - Cell. 333.5983188
www.poggioartilla.it

Bio Agriturismo “Valle dei Calanchi”

Via Nuova snc - CASTIGLIONE IN TEVERINA
Tel. 0761.949046 - Cell. 349.6635015
www.valledeicalanchi.com

Per la **pausa pranzo** e per i pasti in genere, a Lubriano si segnalano i seguenti punti ristoro:

Ristorante Pizzeria “Il Frantoio”

Strada della Fontana, 5
Tel. 0761.780401

Ristorante “Il Vecchio Mulino”

Via G. Marconi, 25
Tel. 0761.780505

Ristorante Pizzeria “L’orchidea”

Piazza Paime snc
Cell. 328.4489111

Ristorante “Antico Callaro”!

Viale I Maggio, 20
Tel. 0761.763433

Ristorante “Hostaria del Ponte”

Piazza S. Giovanni Battista
Tel. 0761.763457

Ristorante Pizzeria “Jovez”

Loc. Camporena, 36
Tel. 0761.780458

Agriturismo “Fichini”

Loc. Grepe, 2
Tel. 0761.780635

OSPITALITA' A PORANO



Gli allievi potranno **soggiornare a Porano** e nelle vicinanze, scegliendo tra le seguenti strutture, che in ogni caso vi invitiamo a contattare per la conferma delle disponibilità e dei costi:

“La Bubbola” – Bed & Breakfast

Largo Cavalieri di Vittorio Veneto n. 8
Tel. 0763.616636 – Cell. 389.5028654
[Pagina FB – B&B La Bubbola](#)

“La Cervaiola” – Bed & Breakfast

Loc. Settecamini n. 13
Tel. 0763.374240
www.beblocervaiola.com

“L’Angolo della Luna” – Casa Vacanze

Loc. Bocchetta n. 8
Cell. 327.0462752
www.angolodellaluna.com

“Collombroso Country House”

Loc. Collombroso
Cell. 392.1016606

“La Grande Quercia” – Agriturismo

Loc. Colle Ombroso n. 11
Tel & Fax 0763.374551 – Cel. 328.9461091

“Giglio Bianco” – Appartamenti uso turistico

Loc. Colle Ombroso n. 18
Cell. 338.5086303 – Cell. 380.7518002 – Cell.
329.4173776
www.ilgigliobianco.it

“Fattoria La Cacciata” – Agriturismo

Loc. La Cacciata n.6 – Orvieto (TR)
(a 2,5 km da Porano)
Tel. 0763 305481
www.agriturismoorvieto.org

Per la **pausa pranzo** e per i pasti in genere, a Porano si segnalano i seguenti punti ristoro:

“La Locanda di Colle Ombroso” – Az. Agr. Janas

S.P. 55 km 4,8
Cel. 340.2714727 – Tel. 0763.616588
[Pagina FB – La Locanda di Colle Ombroso](#)

“Il Boccone del Prete” – Ristorante

Via Bellini, 12
Tel. 0763.374772

“Maria Luisa” – Pizzeria al taglio e da asporto

Via Marconi, 5
Tel. 0763.374814

“Da Claudio” – Trattoria/Pizzeria

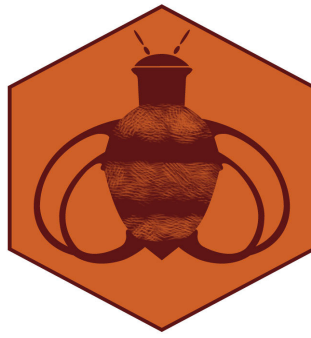
Via Marconi, 33
Cell. 333.3616146

“Jollypan” – Snack Bar/Panificio

Via Marconi, 5
Tel. 0763.374814

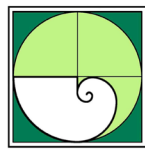
“Baraonda” – Bar

Via N. Neri, 1
Tel. 0763.374469



SCUOLA DI APICOLTURA
DELL' ETRURIA

soggetto gestore



ACQUA

Associazione
Natura - Storia - Archeologia

Museo Naturalistico di Lubriano
Piazza Col di Lana 12, 01020 Lubriano (VT)
Cell. 328.5430394 - E-mail: direzione@museolubriano.com

Ecomuseo del Paesaggio degli Etruschi
CEA Centro Visite PAAO - Parco di Villa Paolina
Via Marconi 2, 05010 Porano (TR)
Cell. 328.5430394 - E-mail: ecomuseo-etruschi@libero.it

Progettazione e Coordinamento attività
dott. Mirko Pacioni
Studio Naturalistico PICUS - Tel./Fax 0763.450524
www.studionaturalisticopicus.it

© 2017 Tutti i diritti riservati.