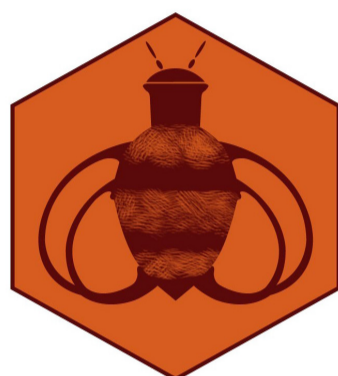


Dopo le iniziative della scorsa primavera

per **LA PRIMA  
GIORNATA  
MONDIALE  
DELLE  
API**

riprendono le attività della



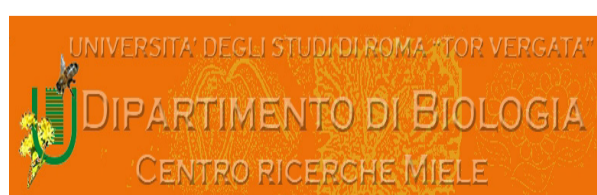
SCUOLA DI APICOLTURA  
DELL' ETRURIA

# Corso Teorico - Pratico di Apicoltura Biologica

Api & Bio 2/2018

## 13, 14, 20, 21 Ottobre 2018

13 moduli in 2 week-end



Consiglio Nazionale delle Ricerche

Tel. 328.5430394 E.mail [apicolturaetruria@gmail.com](mailto:apicolturaetruria@gmail.com)

## 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 2018 hanno ottenuto ben 249 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

^ **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.

### ^ **Gabriele DI MARCO**

**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.



## API & BIO 2 / 2018

Il **CORSO DI APICOLTURA BIOLOGICA** sarà organizzato come un vero e proprio itinerario guidato alla conduzione biotecnica dell'alveare, analizzando nel contempo i nuovi disciplinari di produzione, alla luce delle modifiche normative introdotte in ambito comunitario e nazionale. Il Biologico è un settore in enorme espansione e nell'ambito dell'Agricoltura dimostra di non conoscere

crisi occupazionale o di reddito. Orientarsi tra i regolamenti UE, però, non è sempre facile quindi abbiamo pensato ad un corso snello, subito fruibile dagli Allievi, che spieghi in maniera diretta i passi essenziali e i punti critici della disciplina e delle tecniche da adottare in apiario. Agli argomenti classici saranno affiancati altri di estrema attualità e di notevole interesse, quali il ruolo degli Agrofarmaci in ambiente e il loro impatto in Apicoltura, le prospettive per il controllo delle malattie apistiche senza l'uso della chimica di sintesi, ma anche i limiti di tali pratiche, le norme sulla conversione convenzionale/biologico e sulla prima certificazione bio. Le lezioni teoriche saranno integrate con dimostrazioni delle attrezzature e delle metodologie di gestione dei presidi di lotta biologica e con visite tecniche all'Apiario del Museo Naturalistico di Lubriano. Al termine di questo Corso, gli Allievi avranno acquisito le capacità per lo startup delle attività apistiche e una solida base culturale tecnico-scientifica per successivi corsi di specializzazione.

### PRINCIPALI ARGOMENTI

Come sono fatte le api, come si comportano in alveare e in ambiente. Apicoltura biologica: norme e disciplinari; gli organismi certificatori. Tecniche di gestione dell'apiario a confronto: tradizionali e biologiche. Biologia e controllo dei parassiti e delle patologie apistiche nei disciplinari biologici. L'importanza delle flore mellifere. L'Apicoltura "bio" nelle aree protette e nei Parchi Naturali. I mieli autoctoni della Regione Lazio.

### REGOLAMENTO del CORSO

Il corso è rivolto a tutti, a numero chiuso (max 30 partecipanti) in base all'ordine cronologico di prenotazione; e **sarà attivato se alla data prevista per il termine delle iscrizioni verrà raggiunto un minimo di 10 iscritti.**

### ATTREZZATURA MINIMA NECESSARIA

Per le esercitazioni pratiche in apiario, i corsisti dovranno dotarsi in proprio dell'attrezzatura minima necessaria: **tuta da apicoltore, maschera e guanti.** L'organizzazione dispone di 5 kit completi, che su richiesta degli iscritti da effettuarsi al momento dell'iscrizione, possono essere prestati ai corsisti e restituiti a fine attività.

### COSTI per l'ISCRIZIONE

**Il costo del Corso è pari ad € 190,00 (Centonovanta/00)** a solo titolo di rimborso spese.

Il versamento andrà effettuato sul seguente conto corrente:

**IBAN IT 70 M 07075 25701 00000900522**

**CREDIUMBRIA - BANCA DI CREDITO COOPERATIVO- Filiale di ORVIETO (TR) - Piazza Vivaria intestato a ASSOCIAZIONE "ACQUA"** (soggetto gestore della Scuola di Apicoltura dell'Etruria)  
**Specificare causale: Iscrizione Corso Api 2/2018.**

### MODALITÀ di ISCRIZIONE

**Le iscrizioni si chiuderanno il 10 OTTOBRE 2018** e si potranno effettuare seguendo una delle seguenti modalità:

- via e-mail, al seguente indirizzo di posta: **apicolturaetruria@gmail.com**

- per telefono, contattando il direttore del Museo Naturalistico di Lubriano: Cell. 328.5430394 - 0763.450524

**inviando nome, cognome, luogo di provenienza, numero di telefono** (per comunicazioni di tipo organizzativo).

**Contestualmente all'invio dell'iscrizione, gli iscritti dovranno versare almeno il 50% della quota (€ 95,00)**

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

- via email, all'indirizzo di posta: **apicolturaetruria@gmail.com**

- oppure via fax allo 0763.450524 (Studio Naturalistico PICUS - sede Associazione "ACQUA").

**Sarà possibile versare l'eventuale saldo della quota (€ 95,00) anche il primo giorno di Corso.**

### ATTESTATO di FREQUENZA

Al termine del ciclo di lezioni verrà rilasciato un Attestato di Frequentazione del Corso, a cura della Scuola di Apicoltura dell'Etruria.



## MODULI DEL CORSO E CALENDARIO ATTIVITA'

### I° e II° Modulo (Sabato 13 Ottobre) (dott. M. PACIONI H. 10.00 / 13.00) LUBRIANO, Museo Naturalistico

**(mod. 1)** Il millenario rapporto tra le Api e l'Uomo. Biodiversità e Agricoltura. Agricoltura e Apicoltura: un binomio "naturale". Gestione sostenibile degli apicoltori. Integrazione delle api con le flore del territorio. Un esempio pratico: la biodiversità della Valle dei Calanchi; la zona SIC/ZPS. L'ecosistema forestale. Le carte vegetazionali e le mappe floristiche. L'avifauna nomade avversa all'allevamento delle api.

**(mod. 2)** Cenni di anatomia di *Apis mellifera ligustica*. Il Superorganismo Alveare. Anatomia, fisiologia ed etologia di *Apis mellifera ligustica*. Le colonie di api in natura e in allevamento. Le normative dell'Apicoltura: comunitarie, nazionali e regionali. Dall'Agricoltura intensiva al Biologico: cosa vuol dire produrre "in bio". I disciplinari della conduzione biologica. Gli Enti certificatori.

### III° Modulo (Sabato 13 Ottobre) (dott. M. PALAZZETTI H. 14.30 / 17.30) LUBRIANO, Museo Naturalistico

**(mod. 3)** *Varroa destructor*: biologia del parassita e interazione ospite-parassita; gestione della varroa in Apicoltura biologica; attualità e prospettive della lotta biologica alla varroasi. Biologia, ecologia e rapporto ospite-parassita di *Paenibacillus larvae*, *Melissococcus pluton*, *Nosema apis* e *ceranae*. I virus apistici. *Aethina tumida*: una nuova minaccia per l'apicoltura italiana ed europea.

### IV° - V° - VI° Modulo (Domenica 14 Ottobre) (dott. M. PACIONI H. 10.00 / 13.00 e H. 14.30 / 17.30)

#### PORANO, APIARIO PRIVATO e CEA "Centro Visite PAAO" - PARCO DI VILLA PAOLINA.

**(mod. 4)** Apicoltura razionale: le attrezzature apistiche. L'arnia, com'è fatta e come funziona. Le componenti dell'arnia. Arnia e Alveare. I fogli cerei; la cera biologica. Gli accessori dell'Apicoltore. **(mod. 5)** Sistemi di protezione personale. L'Affumicatore: metodi di utilizzo in Apicoltura biologica. La conduzione dell'alveare e dell'apiario durante le stagioni dell'anno: visita di fine inverno, valutazione delle scorte, nutrizione stimolante e di soccorso in Apicoltura tradizionale e in biologico, posa dei melari. Gestione della colonia durante la fase produttiva della stagione apistica. La raccolta del miele dai melari: metodi tradizionali e loro punti critici; l'apiscampo. Tecniche generali per l'invernamento.

**(mod. 6)** Il laboratorio di smielatura: allestimento degli impianti; le attrezzature fondamentali e accessorie; le autorizzazioni obbligatorie per l'Apicoltore. Il sistema HACCP nella produzione del miele: analisi dei rischi, punti critici e punti critici di controllo; monitoraggio di processo e di prodotto, azioni correttive, procedure di verifica.

**(mod.7)** L'Apiterapia e le sue potenzialità. Cenni sul trattamento terapeutico con l'utilizzo dei prodotti raccolti, elaborati e secreti dalle api: miele, polline, propoli, pappa reale, pane delle api, larve, cera e veleno. L'Apiterapia quale pratica medica riconosciuta in molti paesi d'Europa.

### VII° e VIII° Modulo (Sabato 20 Ottobre) (prof.ssa D. DE SANTIS H. 10.00 / 13.00) LUBRIANO, Museo Naturalistico

**(mod. 8)** Il miele: origine, produzione, composizione chimica e proprietà fisiche. La cristallizzazione del miele. Conservazione del miele e fenomeni associati. I difetti del miele.

**(mod. 9)** La qualità del miele e frodi. Rispondenza alla normativa e parametri chimico-fisici caratterizzanti. I mieli uniflorali, caratteri distintivi e proprietà.

### IX° Modulo (Sabato 20 Ottobre) (dott. G. DI MARCO, H. 14.30 / 17.30)

#### LUBRIANO, Museo Naturalistico

**(mod. 10)** Il Centro Ricerche Miele dell'Università di Roma Tor Vergata: ricerca, formazione, servizio analisi, opportunità per gli apicoltori. Il rapporto tra api e fiori: cenni di fisiologia ed ecologia delle flore mellifere. Le più comuni flore di interesse apistico. La qualità del miele. I nutraceutici. I prodotti dell'alveare nell'Erboristica e nella Farmaceutica. Principi attivi ad azione biologica sull'uomo contenuti nel miele, nella pappa reale e nella propoli. Miele e Propoli: farmaci antichi e innovativi.

### XI°, XII°, XIII° Modulo (Domenica 21 Ottobre) (dott. M. GIUSTI H. 10.00 / 13.00 e H. 14.30 / 17.30)

#### PORANO, CEA "Centro Visite PAAO" Parco di Villa Paolina.

**(mod. 11)** La riproduzione del Superorganismo: sciamatura naturale e artificiale. Controllo della sciamatura da parte dell'Apicoltore. L'utilizzo della sciamatura per la formazione di nuovi nuclei. Integrazione sciamatura/allevamento api regine. Condizioni di orfanità della colonia: sintomi e gestione zootecnica. Il problema del saccheggio e il bilanciamento delle colonie. Il problema degli agrofarmaci e del loro impatto sulle colonie.

**(mod. 12)** L'apparato digerente delle api quale porta di ingresso per gli agenti patogeni. Lotta integrata: metodo Bozzi, Scalvini e Mozzato per l'ingabbiamento della regina. Indicazioni sanitarie sulla gestione della varroasi in apiario. La peste americana ed europea: attualità e prospettive. Covata calcificata. Nosemiasi. Le virosi. Una panoramica sulle patologie emergenti in Apicoltura: *Senotainia tricuspis*.

**(mod. 13)** Operazioni di smielatura: la gestione della cera e dei residui di smielatura. I mieli monoflora e il millefiori; le melate; i mieli "problematici". Cenni di Analisi Sensoriale. L'etichettatura in biologico: norme vigenti e punti critici. Le preparazioni alimentari a base miele.

# ALTRI CORSI IN CALENDARIO NEL 2018

## **CORSO TEORICO-PRATICO DI APICOLTURA BIOLOGICA**

Lubriano / Porano - **Marzo 2018** (17,18,24,25 Marzo)

## **CORSO TEORICO-PRATICO DI APICOLTURA BIOLOGICA**

Lubriano / Porano - **Ottobre 2018**

## **CORSO introduttivo ALL' ANALISI SENSORIALE DEL MIELE**

Lubriano - **Dicembre 2018** (date da definire)

## INFO E ISCRIZIONI

Scuola di Apicoltura dell'Etruria  
Cell. 328.5430394 - 0763.450524 (studio)

[www.museolubriano.com](http://www.museolubriano.com)

e.mail: [apicolturaetruria@gmail.com](mailto:apicolturaetruria@gmail.com)

[www.poranoturismo.it](http://www.poranoturismo.it)

e.mail: [apicolturaetruria@gmail.com](mailto:apicolturaetruria@gmail.com)

## ISCRIZIONI A PIU' CORSI



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

Sono previsti altresì i seguenti sconti:

- 10% sulla quota di partecipazione, per gli studenti delle Scuole di ogni ordine e grado

- 10% sulla quota complessiva di partecipazione  
per le "coppie" (es. marito-moglie; fratello-sorella; padre/madre-figlio/a)

# 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](http://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](mailto: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](http://www.settimocieloagriturismo.com)

## **Agriturismo “Buriano”**

Loc. Camporena, 28 - LUBRIANO  
Cell. 335.224870  
[www.buriano.it](http://www.buriano.it)

## **Agriturismo “Cantolla Erolì”**

Loc. Cerreto n° 19 - LUBRIANO  
Tel. 0761.228237 - Cell. 340.9412458  
[www.cantollaeroli.it](http://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](http://www.poggioartilla.it)

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. 0761.1763070

### **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](http://www.beblocervaiola.com)

## **“L’Angolo della Luna” – Casa Vacanze**

Loc. Bocchetta n. 8  
Cell. 327.0462752  
[www.angolodellaluna.com](http://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](http://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](http://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

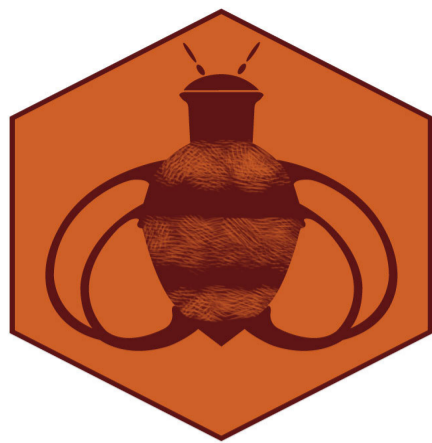
## **“Jollypan” – Snack Bar/Panificio**

Via Marconi, 5  
Tel. 0763.374814

## **“Baraonda” – Bar**

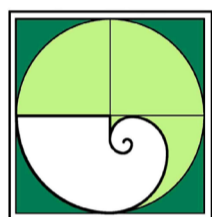
Via N. Neri, 1  
Tel. 0763.374469





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](mailto: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](mailto:ecomuseo-etruschi@libero.it)

Progettazione e Coordinamento attività  
dott. Mirko Pacioni  
Scuola di Apicoltura dell'Etruria Tel./Fax 0763.450524  
Cel. 328.5430394