



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI
DEL REGOLAMENTO C.E. N. 1308/13

CAMPAGNA SUPPORTED
BY REGULATION EC N. 1308/13



mipaaft
ministero delle politiche agricole
alimentari, forestali e del turismo



REPUBBLICA ITALIANA

REGIONE SICILIANA
ASSESSORATO REGIONALE
DELL'AGRICOLTURA
DELLO SVILUPPO RURALE
E DELLA PESCA MEDITERRANEA

INVITO FINALIZZATO AL MIGLIORAMENTO DELLA PRODUZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DEL MIELE
CAMPAGNA 2018/2019 - COFINANZIATO DALL'U.E. ai sensi del Reg. UE n. 1308/2013
AZIONE A SOTTOAZIONE A 1.2

**Associazione Allevatori
Apis mellifera siciliana**



QUALITÀ E VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DELL'ALVEARE

18 e 19 Maggio 2019

DOCENTI:

Roberto Colombo - **Carlo Amodéo** - **Andrea Paternoster**

RESPONSABILE DEL LABORATORIO
ANALISI DEL CERA-API BOLOGNA

ESPERTO ALLEVATORE DI
APIS MELLIFERA SICILIANA
IN PUREZZA GENETICA

PRODUTTORE MIELI DI ALTA
QUALITÀ - MIELI THUN

MODERATORE:

Gerlando Argento

PRESIDENTE ASS. ALL.
APIS MELLIFERA SICILIANA

ARGOMENTI TRATTATI

DA ROBERTO COLOMBO IL 18/05/2019

- CONTAMINAZIONE DA SOSTANZE INDESIDERATE COME FITOFARMACI, ACARICIDI E ADULTERANTI DELLA CERA
- PROBLEMATICHE DELLE CONTAMINAZIONI DEL POLLINE E DELLA PROPOLI
- CONTAMINAZIONE DEL MIELE DA SOSTANZE INDESIDERATE
- PRECAUZIONI UTILI PER LIMITARE LA CONTAMINAZIONE DEI PRODOTTI DELL'ALVEARE

DA CARLO AMODEO IL 18-19/05/2019

- LA QUALITÀ DEL MIELE È LEGATA ALLA SOTTRAZIONE DEI TELAINI IN PREFIORITURA, COSA CONVIENE DI PIÙ
- ANTIOSSIDANTI E MIELI MONOFLOREALI, SISTEMI DI SMIELATURA INNOVATIVO CHE CONCENTRA GLI ANTIOSSIDANTI E CONSENTE DI AVERE DEI LOTTI CON CONFORMITÀ INSUPERABILI
- COME AVERE FAMIGLIE FORTI E REATTIVE A FINE INVERNO
- ASSENZA O RIDUZIONE DEI TRATTAMENTI CON API SICURE PIÙ CONFORMI GENETICAMENTE.
- LA F2 PLUS E IL MIELE BIOLOGICO

DA ANDREA PATERNOSTER IL 18-19/05/2019

- VIAGGIO NELLA TRADIZIONE NOMADE DELL'APICOLTURA ITALIANA, IL RACCONTO DI UN NOBILE MESTIERE, LE ORIGINI DEL MIELE; VEGETALE O ANIMALE
- LA BIOLOGIA DELL'APE, LE BOTTINATRICI, LA REGINA E I FUCHI VISTI DA VICINO, VISITA DI UN ALVEARE IN CLASSE;
- TECNICHE DI PRODUZIONE, LE ATTREZZATURE DI CAMPAGNA E LABORATORIO
- COME SI RACCOGLIE IL MIELE, COME SI CONFEZIONA, LEGGERE L'ETICHETTA
- MIELI DI NETTARE MONOFLORA O MILLEFIORI, I MIELI DI MELATA, COME SI RICONOSCONO, COME SI RACCOLGONO E COME SI USANO IN CUCINA
- ASSAGGIO DI 10 MIELI DA TERRITORI E FIORITURE DIVERSE, LE TECNICHE DI ASSAGGIO
- GLI ABBINAMENTI GASTRONOMICI E LE TECNICHE DI CUCINA
- ALTRI PRODOTTI DELL'ALVEARE: IL POLLINE, LA PAPPÀ REALE, LA PROPOLI E LA CERA D'API
- COSA SI OTTIENE A PARTIRE DAL MIELE: L'IDROMELE, LE BIRRE, GLI ACETI DI MIELE, IL TORRONE MORBIDO E I LIEVITATI
- I NEMICI DELLE API, LE PATOLOGIE, I RISCHI AMBIENTALI
- RUOLO DELL'APE IN NATURA, FUNZIONE AMBIENTALE
- COSA POSSIAMO FARE NOI OGNI GIORNO PER DIFENDERE LA PRESENZA DELL'APE.

Inizio lavori ore 9:00 fine 18:30
ore 13 - 13:30 Pausa Pranzo Condiviso
INFO 3474853870 Giulio Vitale

Sede del corso: Apicoltura Carlo Amodéo
C.da Madonna Diana - 90018 - Termini Imerese (PA)