

INCONTRI DI AVVICINAMENTO E CONOSCENZA DEL MONDO DELL'APICOLTURA E DEL MIELE



**PRESSO L'AGRITURISMO "LE FRISE" DI ARTOGNE
OTTO INCONTRI DI QUALI UNO PRATICO
DAL 24 GENNAIO AL 28 FEBBRAIO 2023
ORE 20.30-22.30**

Per conoscere il mondo delle api e del miele con l'obiettivo di porre le basi per iniziare ad accostarsi all'apicoltura in modo pratico e concreto attraverso un'ottica di sostenibilità, propria della visione di Slow Food: allevare api richiede motivazione, pazienza, capacità di osservazione, rispetto per la natura e per l'ambiente che ci circonda.

Programma

- **Martedì 24 gennaio:** il punto di vista di Slow Food sull'apicoltura, le campagne ed i progetti a supporto per la salvaguardia degli impollinatori e la valorizzazione dei mieli; installazione di un'apiario e scelta del luogo. Docente **Daniele Biazzì**, Formatore Master Of Food Slow Food api e miele e Referente Slow Food per la Lombardia Presidio Mieli di Alta Montagna Alpina
- **Giovedì 26 gennaio:** biologia ed etologia delle api. Docente **Valeria Leoni** ricercatrice UNIMONT - Università degli Studi di Milano
- **Martedì 31 gennaio:** i materiali utilizzati e le attrezzature; La cera e la sua importanza nell'allevamento. Docente **Daniele Biazzì**
- **Martedì 7 febbraio:** il "calendario dell'apicoltore": le fasi dell'allevamento durante la stagione. Docente **Andrea Conti**, produttore Presidio Mieli di Alta Montagna Alpina in Valle Camonica
- **Martedì 14 febbraio:** gestione della sciamatura; incremento del patrimonio apistico, la formazione dei nuclei. Docente **Giovanni Tosana**, produttore Presidio Mieli di Alta Montagna Alpina in Valle Camonica
- **Martedì 21 febbraio:** patologie dell'alveare. Docente **Sergio Ventura**, medico veterinario, libero professionista, apicoltore.
- **Martedì 28 febbraio:** il miele, conoscere il prodotto, origine botanica, rispondenza, difetti, frodi, mercato. Docente **Daniele Biazzì**
- **Lezione pratica** in data che verrà individuata in base alla disponibilità dei partecipanti ed alle condizioni metereologiche.

Le lezioni si terranno al raggiungimento del numero minimo di 15 iscritti
La quota di partecipazione è €125,00 comprensiva di tessera associativa Slow Food del
valore di €25,00. Se hai meno di 30 anni la quota di partecipazione è €110,00

• **Iscrizioni** entro e non oltre **15 gennaio 2023** chiamando **Luigi** al **3471570422**

Per un regalo speciale ed avere il tuo voucher personalizzato scrivi a

slowfood.vallecamonica@gmail.com