



Associazione
Apicoltori
Professionisti
Italiani



UNA:API
Unione Nazionale
Associazioni Apicoltori Italiani



Le nostre api
Associazione Apicoltori
Felsinei



CONAPI
CONSORZIO
NAZIONALE
APICOLTORI

Organizzano il:

XXVII CONGRESSO dell'Apicoltura Professionale AAPI

1-6 Febbraio 2011

Castel San Pietro Terme (BO)
Centro Congressi Artemide

i nformazioni pratiche

Segreteria organizzativa:

Maria Jose Pastor Rodriguez

Cell. 334 5865765

e-mail: mariajosepastor@unaapi.it

⇒ Il Congresso si svolgerà presso il **CENTRO CONGRESSI ARTEMIDE**, Viale Terme 1010/c, Castel San Pietro Terme (BO)
www.artemidecongressi.com

⇒ Sono state concordate **tariffe agevolate con:**
Hotel Castello e Park Hotel, adiacenti al Centro Congressi Artemide.

⇒ **Le prenotazioni** devono essere effettuate **unicamente al Centro Prenotazioni** Sig. Pietro Guerriero o Sig.ra Marzia Masi,
Tel +39 051-940138, e-mail: commerciale@hotelcastello.com

⇒ **Hotel Castello******

Pacchetto intero - 5 pernottamenti con prima colazione, 4 pranzi, 4 cene:

Camera Singola € 440,00 per persona;

Camera Doppia € 358,00 per persona;

Camera Tripla € 335,00 per persona.

Pensione completa al giorno:

Camera singola € 99,00 per persona;

Camera doppia € 82,00 per persona;

Camera tripla € 77,00 per persona.

⇒ **Park Hotel *****

Pacchetto intero - 5 pernottamenti con prima colazione, 4 pranzi, 4 cene:

Camera Singola € 420,00 per persona;

Camera Doppia € 340,00 per persona.

Pensione completa al giorno:

Camera singola € 92,00 per persona;

Camera doppia € 76,00 per persona.

⇒ **I pasti** serviti presso il Centro Congressi Artemide prevedono: a **pranzo** insalate miste o verdure pronte sul tavolo, un primo, un secondo con contorno, dessert, acqua, vini regionali e caffè; a **cena** un antipasto, un primo, un secondo con contorno, dessert, acqua, vini regionali e caffè.

⇒ **Pasti extra** giornalieri, **da prenotare entro le ore 10.00 del mattino** e in base alla disponibilità dei posti in sala: **per persona € 25,00.**

⇒ **Il buffet di martedì 1** sarà offerto dalla **ditta Tabec**; **la cena di martedì 1** sarà presso il **Conapi**; **il pranzo di venerdì 4** sarà offerto dalla ditta **Costruzioni Apistiche Lega.**

⇒ **Le visite alle aziende apistiche di martedì 1** si effettueranno presso:

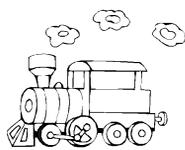
- Azienda Agricola “La Quercia” di Ivan Zoni, Via Martiri 105, Fossa di Concordia (MO) Tel. 0535-34748 Cell. 347-7426614
 - Tabec srl, Via Togliatti 15, Guastalla (RE) Tel. 0522-831517 0522-831527
 - Conapi, Via Idice 299, Monterenzio (BO) Tel. 051-920215
- ⇒ Per **gli spostamenti per le visite aziendali di martedì 1 febbraio** sarà attivo il servizio navetta con seguenti orari:
- ore 09,00 - Centro Congressi Artemide
 - ore 13,30 - Aereoporto di Bologna
 - ore 14,00 - Stazione ferroviaria di Bologna
 - ore 14,30 - Centro Congressi Artemide
 - ore 22,00 - Conapi per ritorno agli Hotel di Castel San Pietro Terme (è necessario prenotarsi alla segreteria organizzativa Cell. 334-5865765)
- ⇒ **Le visite alle aziende apistiche di venerdì 4** si effettueranno presso:
- Azienda Agricola Dettori Angelo, Via Monte Vallecchio 8, Rimini (RN) Tel. 0541-983363
 - Apicoltura GS di Zanelli Guido, Via Selice 5, Massa Lombarda (RA) Tel. 0545-83989
 - Costruzioni Apistiche Lega srl, Via Maestri Del Lavoro 23, Faenza (RA) Tel. 0546-26834
 - Apicoltura Nenzioni Maurizio, Via Punta 57, Imola (BO) Tel. 0542-680213
- ⇒ **Gli spostamenti per le visite aziendali di venerdì 4 febbraio** saranno effettuati in **autobus**, con posti disponibili fino ad esaurimento; il costo sarà determinato dal numero dei partecipanti. E' vivamente consigliato **effettuare tempestivamente la prenotazione** alla segreteria e/o al Cell. 334-5865765.
- ⇒ **La quota di adesione A.A.P.I. per il 2011** (che si potrà anche sottoscrivere direttamente al Congresso) è di **150,00 €** come socio ordinario e di **75,00 € come simpa-prof** (ricordiamo che si può essere simpa-prof per non più di 2 anni).
- ⇒ Tutte le sessioni di lavoro e le visite sono riservate, oltre ai dirigenti e tecnici delle associazioni apistiche che organizzano il Congresso, agli sponsor, agli invitati e agli apicoltori in regola con gli adempimenti associativi dell'Associazione Apicoltori Professionisti Italiani (A.A.P.I.).
- ⇒ **Agli apicoltori non associati A.A.P.I. è richiesto un contributo spese di 50,00 € al giorno per la partecipazione ai lavori o alle visite alle aziende.**

Come raggiungere il Centro Congressi Artemide



auto

Uscita autostrada **A14 di Castel San Pietro Terme** (circa 10 minuti di percorrenza da Bologna). Castel San Pietro Terme è collocato sulla Via Emilia (**SS 9**) che unisce Bologna alla costa romagnola.



treno

Dalla **Stazione Centrale** di Bologna ci sono treni ogni 30-40 minuti: **Linea Bologna - Ancona fermata Castel San Pietro Terme** (circa 20 minuti di percorrenza). La stazione di Castel San Pietro Terme è a 2 km dalla sede del Centro Congressi Artemide.



autobus

Dall'Autostazione delle corriere di Bologna a Castel San Pietro Terme (circa 45 minuti di percorrenza):

Linea 101 - Bologna Castel San Pietro Terme - Imola (per fermate, orari e tariffe: www.atc.bo.it), oppure

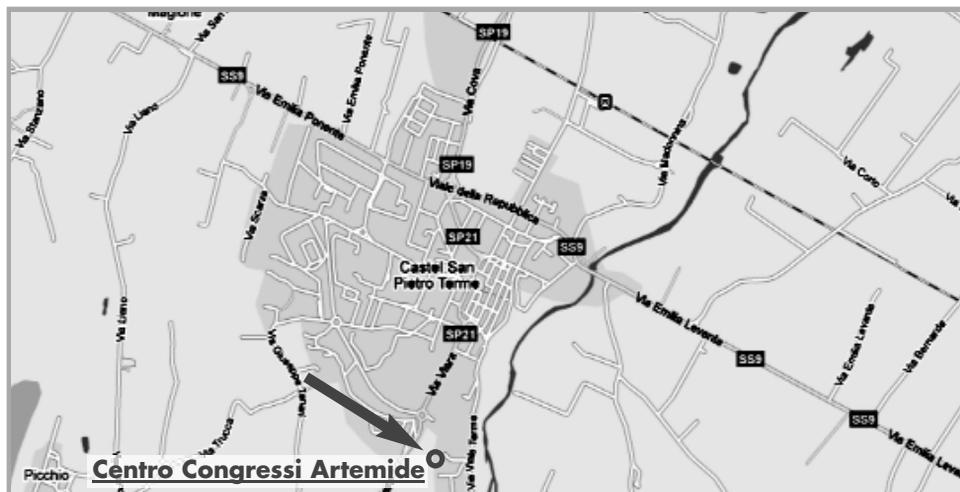
Linea 94 - Bazzano-Bologna (da Via Marconi) - Castel San Pietro Terme.

La stazione di fermata a Castel San Pietro è a circa 200 mt. dal Centro Congressi Artemide.



aereo

Gli aeroporti più vicini a Castel San Pietro sono quello di **Bologna (G. Marconi)** a 25 Km e quello di **Forlì (L. Ridolfi)** a 50 Km.



Cari colleghi,

Il 2010 è stato un anno particolare per il mondo apistico, un anno faticoso e magico, che ha visto le nostre aziende impegnate in una fase di forte crescita e speranza, come non si vedeva da anni. Blocco dei concianti killer; andamento climatico, produzioni, consumatori e mercato hanno determinato anche belle soddisfazioni. Ma come l'esperienza insegna non è mai opportuno sedersi sugli allori ma anzi ed è basilare individuare quali sono le prioritarie vie su cui impegnarci insieme per la difesa dei nostri allevamenti da varroa, pesticidi, per meglio qualificare le nostre produzioni sul mercato, per cercare di contribuire all'evoluzione di una normativa che non penalizzi ma anzi faciliti la sanità dei nostri alveari ecc...

Da oltre 27 anni la Aapi è strumento prezioso per affrontare assieme le problematiche del settore. E anche quest'anno il nostro Congresso nazionale sarà occasione per meglio strutturare il nostro impegno per la costruzione di un settore produttivo sempre più vitale.

Il congresso si terrà a Castel San Pietro Terme, sede storica nel nostro mondo, prima tra le Città del Miele a supportare e proporre iniziative di crescita e sviluppo per l'apicoltura, Città simbolo per l'apicoltura italiana tutta. Il programma sarà come di consueto impegnativo. Tutti chiedono nello stesso tempo di: ridurre le giornate congressuali e propongono come indispensabili sempre più vari e articolati temi; come di consueto abbiamo cercato di temperare queste opposte esigenze.

Potete verificare quali parti dei lavori congressuali sono di vostro maggiore interesse.

*Ci tengo a sottolineare fra l'altro l'interesse di un dibattito con alcuni fra i principali soggetti commerciali del miele italiano: la ditta **Rigoni di Asiago** e il **Conapi** per poi proseguire, in un altro ambito dei lavori, con l'incontro con un broker internazionale di miele per parlare di mercato **MONDIALE** del miele. L'importanza che si provi, finalmente, ad avviare un confronto costruttivo sull'allevamento di api regine, razze, allevatori, gruppi di collaborazione per la selezione genetica con la partecipazione delle **istituzioni** dedicate. Spero proprio che da questa novità, si avanzi nella sfida per noi allevatori-apicoltori d'incrementare nei prossimi anni la redditività delle nostre aziende.*

*Avremo poi ospite gradito un collega apicoltore tedesco, personalità di rilievo nel movimento degli allevatori di **buckfast**, che ci presenterà di una tecnica apistica innovativa nel campo della produzione del miele, qualcuno in Italia la segue e pare ne sia entusiasta. Vale quindi la pena di informarsi, approfondire e documentarsi, specie quando si tratta di sentieri non consueti...*

*Bella e nuova inoltre mi pare sia la collaborazione con **AMi** che prevede a lato del congresso un corso di **pasticceria e cucina al miele**, dobbiamo noi in primo luogo saper imparare ad usare il miele... per insegnarlo agli altri.*

*Fondamentale infine la messa a fuoco, nella giornata di chiusura, delle problematiche connesse alla **ricerca di residui in tutte le matrici dell'alveare**, così come sull'**evoluzione normativa**. Le criticità possono essere trasformate in opportunità, è però necessario lo sforzo collettivo e preventivo per evitare ricadute negative.*

Queste solo alcune mie segnalazioni personali in un programma che prevede approfondimenti per tutti i gusti e le più varie tematiche. Forse anche eccessivo, ma la curiosità è di casa nel mondo apistico.

Ovviamente questo programma di massima potrà subire qualche cambiamento in funzione della disponibilità dei relatori, ma agli inconvenienti, come alle belle vittorie che sappiamo insieme conquistare, siamo tutti allenati.

Non di meno consentitemi, già da ora, un ringraziamento di cuore: per il concreto sostegno delle Istituzioni Regione, Provincia e Comune, all'impegno dell'Associazione Apicoltori Felsinea e di a tutte le altre associazioni apistiche coinvolte; all'Osservatorio del Miele come ad AMi e Copait, all'ospitalità delle aziende apistiche come delle ditte di attrezzature per gli apicoltori, agli "sponsor da sempre" come a quanti si aggiungono di anno in anno, e a tutto l'immenso lavoro e all'attività di volontariato che alacremenente consentirà a questa nostra scadenza, di essere bella e utile. Arrivederci quindi al primo di febbraio.

Claudio Cauda

Corso di cucina e pasticceria al miele



AMi, Ambasciatori dei Mieli, organizza, in collaborazione con l'I.P.S.S.A.R. "B. Scappi" di Castel San Pietro Terme e l'Accademia dei Maestri Pasticceri, un corso di cucina e pasticceria al miele, in concomitanza con il Congresso A.A.P.I. Il corso, di tipo teorico-pratico, è destinato a quanti sono interessati alla valorizzazione del miele attraverso specialità culinarie e di pasticceria e sarà tenuto da pasticceri e chef professionisti esperti nella didattica. Il corso è organizzato in due sezioni pomeridiane alle quali è possibile iscriversi separatamente.

L'I.P.S.S.A.R. (Istituto Alberghiero), presso il quale si svolgerà il corso, si trova a pochi passi dalla sede del Congresso A.A.P.I. e degli alberghi convenzionati.



I.P.S.S.A.R. "B. Scappi"
Viale Terme 1054
Castel San Pietro Terme (BO)

Mercoledì 2 febbraio 2010
Ore 15 – 19
Corso di pasticceria al miele

Giovedì 3 febbraio 2010
Ore 15 – 19
Corso di cucina al miele

Ogni sezione del corso è aperta a un massimo di 20 partecipanti. E' prevista una quota di iscrizione di 50 € a persona per ogni pomeriggio di corso.

Per maggiori informazioni e per iscrizioni segreteria@ambasciatorimieli.it oppure 051 6951574 (Piana Ricerca e consulenza srl).

AMi - Ambasciatori dei Mieli
Sede legale: via Matteotti 72
40024 Castel San Pietro Terme (BO)

Sede operativa:
C/O Aspromiele, Piazza Foro Boario
18 Cuneo (CN)
www.ambasciatorimieli.it



Quarti

Quarti Italy srl

Via San Pietro 20
24030 Barzana (BG)

Tel 035 54 97 08 Fax 035 54 92 92
enricoq@tin.it www.quartiitaly.com



**PARTICOLARE SCONTO
RISERVATO AI
PROFESSIONISTI
VALIDO SOLO FINO
AL 28/02/2011**



Vita (Europe) Ltd, 21/23 Wote St.,
Basingstoke, Hants, RG21 7NE, UK
www.vita-europe.com

Vita-Swarm sas, allée Antoine Bos
19100 Brive - France
www.vita-swarm.com



Strisce antivarroa a
base di Fluralinate



Timolo in gel a rilascio
graduale e controllato



Controllo totale della
tarma della cera



Disinfettante sporicida ad
ampio spettro d'azione



Nuova linea di biostimolanti e alimenti per api

Vita-italia s.r.l. Via Vanvitelli, 7 - 37138 Verona Tel. 045.8104150 Fax 045.8196101
E-mail: vitaitalia@vitaitalia.191.it - www.apicolturaonline.it/vita-italia - www.vita-europe.com

**T
A
B
E
C**

La giusta
scelta.



T A B E C

SOCIETA APISTICA PADANA

**Zona Industriale San Giacomo
Via Togliatti, 15 Guastalla (RE)
Tel 0522-831247/831232
telex 532151- TABEC
e-mail: massimo@tabec.com**



CONAPI:
voglia di crescere



Per informazioni telefonare
all'ufficio soci di Conapi: 051- 6510289
o scrivere a: ufficiosoci@conapi.it



- Ritiro Miele
- Vendita Materiale Apistico
- Vendita Sciami su 5 telaini

APICOLTURA CASENTINESE S.r.L.

Via dell'Artigiano, 10/12 – Zona Ind.le Ferrantina – 52012 BIBBIENA (AR)

Tel. 0575.536494 – Fax 0575.536029 – E-mail info@apicolturacasentinese.com

FILIALE LUCCA: Via Nazionale 250/A – 55100 Ponte a Moriano (LU)

Tel. 0583/579550 – Fax 0583/406835 – E-mail s.franchi@apicolturacasentinese.com

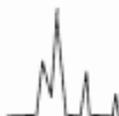
P.I 01032580514 – www.apicolturacasentinese.com

Rigoni® di Asiago

www.rigonidiasiago.com

Per le Vostre Api Stalè

LUSERNA SAN GIOVANNI (TO) Loc. Bianchi, 5
Tel. 0121/909.590 Fax 0121/909.177 e-mail: info@stale.it



FLORAMO CORPORATION S.r.l.



Analisi Chimiche Ricerche e Controlli di Qualità dal 1979

Via Lime, 4 ROCCA DE' BALDI CN Tel. 0174-588003 Fax 0174-587498,

Web: <http://www.floramo.com> Email: segreteria@floramo.com



DALL'ESPERIENZA A.D.E.A. UNA LINEA COMPLETA
DI ALIMENTI PER LE VOSTRE API

FRUTTO SWEET 30 45

SCIROPPI AD ALTO CONTENUTO DI FRUTTOSIO

CANDISWEET E CANDISWEET PLUS

CANDITO IN PASTA MICORAFFINATO

Da oggi anche BIO

FRUTTO SWEET BIO 20 e CANDISWEET BIO



A.D.E.A. Srl - I - 21052 Busto Arsizio (VA) - via Baden Powell, 5 (Z.I.: Sud Ovest)
Tel. +39/0331.34.19.49 - Fax. +39/0331.34.19.48 - www.adea-srl.it

da più di trent' anni al servizio degli apicoltori

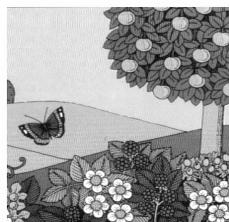


APICOLTURA OTTOLINA
Via Padre Ivaldi, 2
Carate Brianza - MB
Tel. e fax 0362/804135
info@ottolinamiele.it

visitate il nostro sito www.ottolinamiele.it



Via Marzabotto, 4 - 40061 MINERBIO (BO)
Tel. +39 051 660 5998 r.a. - Fax +39 051 660 5574
www.gammarad.it - info@gammarad.it
P.I. 00500911201 - C.F. 00307110379
TECHNOLOGIES AND SERVICES FOR STERILIZATION



IL GIARDINO DEI SEMPLICI

Il meglio per la vostra Propoli

D.ssa Enrica Baldazzi
Cell.: 347 2523479
Tel./fax: 0187 564193
E-Mail: info@ilgiardinodeisemplici.it
Web site: www.ilgiardinodeisemplici.it
Sede: Via Mantegazza 188 - 19126 La Spezia

Trasformazione
biologica
di propoli
secondo
il regolamento
CE 889/07
CE 834/07

Chemicals **Laif** *Linea Apicoltura*

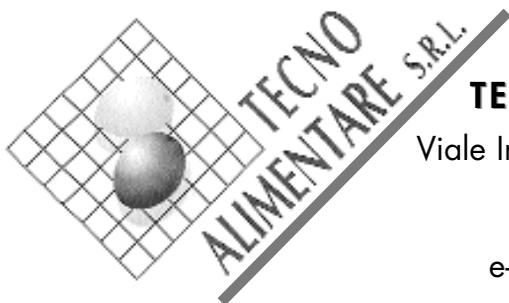
ApiLife Var[®], Api GO, Api HERB, Candilaif
da più di 15 anni ci occupiamo della Vostra Forza Lavoro

CHEMICALS LAIF srl - V.le Dell'Artigianato, 13 - 35010 VIGONZA (PD)
Tel. +39 (0) 49 626281 - Fax +39 (0) 49 628501
e-mail: info@chemicalslaif.it - www.chemicalslaif.it



**COSTRUZIONI
APISTICHE LEGA**
VIA MAESTRI DEL LAVORO, 23
48018 FAENZA
TEL. 0546/26834

e-mail: info@legaitaly.com
www.legaitaly.com



TECNO ALIMENTARE s.r.l.
Viale Industria, 8 - 12051 Alba (CN)
Tel. 0173/441142 - 441398
Fax 0173/362845
e-mail: tecno@tecnoalimentare.it

Rex ENERGY

IMPIANTI FOTOVOLTAICI "CHIAVI IN MANO"

Numero Verde Gratuito
800.913.512





HOBBY FARM

13900 BIELLA CHIAVAZZA

Via Milano 139

Tel. 015-28628

Fax. 015-26045

e-mail: hobbyfarm@hobbyfarmrubatto.191.it

www.hobbyfarm.it

IDEE GIOVANI IN APICOLTURA

GIORDAN

GIORDAN s.a.s. di Sergio Giordan & C.

Costruzioni apistiche - Lavorazioni acciaio inox
per settore chimico, cosmetico enologico e alimentare

Via Lago d'Iseo 1 - 36015 SCHIO (VI) TEL. 0445-540388 - Fax: 0445-541084
<http://www.giordaninox.it> e-mail: info@giordaninox.it

Alimentare le api con metodo

Per richiedere listino e
descrizioni tecniche rivolgersi a:

**Apicoltura f.lli Comaro
di Comaro Claudio e C. s.n.c.**

Via della Stazione 1/B
Montegnacco 33010 Cassacco - UD

Tel. 0432/857031 - Fax 0432/857039

E-Mail: info@comaro.it • www.comaro.it



C.M.A. di PITARRESI M. & C. s.n.c.
Strada Vecchia Morano, 4/6 - 15033 CASALE MONFERRATO
Tel. 0142-464626 Fax 0142-563981 e-mail: info_cma.api@yahoo.it

**FALEGNAMERIA
SPECIALIZZATA**

**CONSEGNE
IN TUTTA
ITALIA**



DA OGGI IL NOSTRO
SUPERMARKET DELL'APICOLTURA

POTRA' SODDISFARE QUALUNQUE
ESIGENZA DELL'APICOLTORE.

**NUOVA SEDE
CON AMPIO PARCHEGGIO INTERNO**

Per informazioni in merito alle adesioni A.A.P.I. è possibile contattare:

Mattarozzi Adriano • Tel. 051-6759445
e mail: latorre.api@virgilio.it

Ferriani Maurizio • Cell. 339-3192900
e mail: maurizio.ferriani0@alice.it

Per informazioni sulle visite:

Maria Jose Pastor Rodriguez • Cell. 334-5865765

A.A.P.I. Quota associativa anno 2011

150 € - SOCIO ORDINARIO

75 € - SIMPA-PROF

E' possibile anche associarsi in occasione del Congresso.

Le quote possono essere versate anche tramite:

*- bonifico bancario sul c/c 1132370 UNICREDIT Banca Filiale
di Monte San Pietro - codice IBAN IT92R0200836950000001132370*

*- vaglia postale intestato a A.A.P.I. Via Bignami n° 27
40050 Monte San Pietro (BO)*

Con il patrocinio di:



Con l'adesione e la collaborazione di:



Associazione Apicoltori
Reggio Parma



Apap Associazione
Provinciale Apicoltori
Piacentini



ASSOCIAZIONE
ROMAGNOLA
APICOLTORI



Associazione
Forlivese
Apicoltori

Associazione Apicoltori

Rimini

Montefeltro