

XXVII Congresso dell'Apicoltura Professionale - A.A.P.I. -

Promosso da:

*Associazione Apicoltori Professionisti Italiani (Aapi)
Unione Nazionale Associazioni Apicoltori Italiani (Unaapi)
Associazione Apicoltori Felsinei
Consorzio Nazionale Apicoltori (Conapi)*

Con l'adesione e la collaborazione di:

*Associazione Regionale Produttori Apistici del Piemonte (Aspromiele)
Osservatorio Nazionale Produzione e Mercato del Miele
Arpat – Associazione Regionale Produttori Apistici Toscani
Associazione Apicoltori Reggio e Parma
Associazione Apicoltori Piacenza
Associazione Romagnola Apicoltori
Associazione Forlivese Apicoltori
Associazione Apicoltori Rimini e Montefeltro*

Con il patrocinio di:
*Provincia di Bologna
Regione Emilia Romagna
Comune Castel San Pietro Terme*

1-6 Febbraio 2011

Centro Congressi Artemide - Viale Terme 1010/c, Castel San Pietro Terme (Bo)
www.artemidecongressi.com

Segreteria organizzativa
Maria Jose Pastor
Cell. 334-5865765 e-mail: mariajosepastor@unaapi.it

Informazioni pratiche

- **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 - Aeroporto 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 SN, 47854 Montescudo (RN) Tel. 0541-983363 Cell. 3398502327
 - 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 AAPI 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 contemperare 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 segreteriaabo@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

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***
