

Martedì 1 febbraio

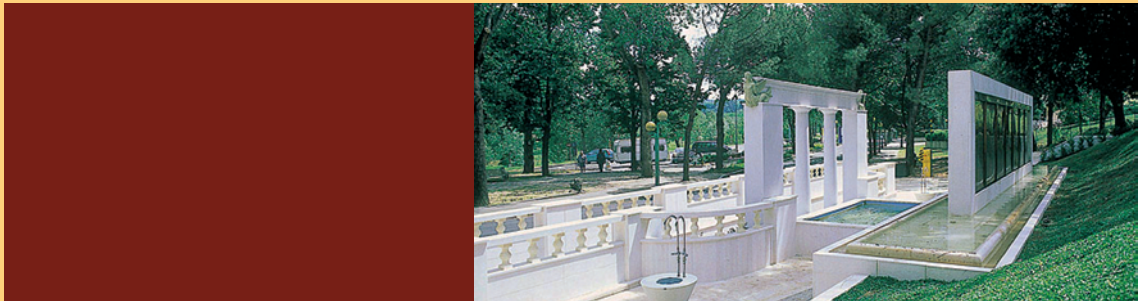
	Per quanti raggiungono il Congresso è possibile organizzarsi e cogliere l'occasione per una sosta con la visita alle seguenti Aziende apistiche emiliane a porte aperte:
	Mattino,
dalle ore 10,00	Az. Agr. “La Quercia” di Ivan Zoni , Via Martiri 105, Fossa di Concordia (MO) Tel. 0535-34748 Cell. 347-7426614
dalle ore 11,00	Tabec srl , Via Togliatti 15, Guastalla (RE) Tel. 0522-831517 0522-831527, la ditta offrirà alle ore 12,00 un buffet a quanti visiteranno stabilimento e attrezzature
	Pomeriggio,
	Conapi Consorzio Apicoltori e Agricoltori Biologici Italiani soc. coop., Via Idice 299, Montereenzio (BO) Tel. 051-920215
ore 15,00	Visita allo stabilimento e degustazione dei mieli e prodotti Mielizia e Alce Nero
ore 17,00	Presentazione delle politiche associative e commerciali di Conapi , <i>Diego Pagani</i>
ore 18,00	Dibattito sulle prospettive del mercato del miele , <i>con la partecipazione di importanti soggetti commerciali</i>
ore 20,00	Cena, nello stabilimento Conapi, con degustazione di prodotti alimentari tipici emiliano romagnoli
ore 22,00	Rientro a Castel San Pietro Terme

Per quanti ospiti o in arrivo a Castel San Pietro Terme sarà attivo il servizio navetta con seguenti orari:
ore 09,00 - Centro Congressi Artemide per visita alle aziende
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

Mercoledì 2 febbraio

ore 09,00	<i>Saluto inaugurale dell’Assessore alle Attività Produttive del Comune di Castel San Pietro Terme, Roberta Bellavia</i>
ore 09,20	Dibattito sul futuro del miglioramento genetico degli allevamenti apistici cui sono stati invitati a partecipare: <i>Mipaaf, Professor Santi Longo (presidente Albo Allevatori Api regine), CRA-api, allevatori, selezionatori e riproduttori di api regine, aziende apistiche, associazione Allevatori Api regine, gruppi attivi per la selezione genetica...</i>
ore 13,00	Pranzo
ore 15,00	Un altro modo d’allevare api , <i>Hans Beer, apicoltore tedesco</i>
ore 20,00	Cena
ore 21,30	Presentazione delle diverse, recenti pubblicazioni apistiche realizzate in collaborazione con Unaapi, Aapi e Aspromiele, <i>Massimo Carpinteri e Maria Jose Pastor Rodriguez</i>

N.B. SESSIONI DI LAVORO RISERVATE AI SOCI A.A.P.I. E AI DIRIGENTI E TECNICI DELLE ASSOCIAZIONI APISTICHE CHE ORGANIZZANO IL CONGRESSO



Nell’ambito del congresso sarà presente la mostra:
“*Emilia Romagna: dall’apicoltura razionale all’apicoltura del domani...*”
curata e illustrata da **Fausto Ridolfi**

Giovedì 3 febbraio

ore 09,00	<i>Saluto dell’Assessore all’Agricoltura della Provincia di Bologna, Gabriella Montera</i>
ore 09,20	Assemblea A.A.P.I. relazione del presidente: stato del settore e obiettivi associativi. Presentazione, discussione e approvazione bilancio.
ore 10,30	Le azioni e attività di Unaapi per il miglior utilizzo delle risorse della Legge 313/04 e dei Centri di Referenza Tecnica , <i>Vanni Floris</i>
ore 11,30	Attività e azioni di Copait e Unaapi per la caratterizzazione e qualificazione della pappa reale , <i>Lucia Piana</i>
ore 12,30	Pranzo
ore 14,00	Dimostrazione su logistica e innovazione apistica
ore 15,00	Apicoltura in Serbia , <i>Mica Mladenovic’, Università di Belgrado e Sladan Rašić’, presidente dell’Associazione Apicoltori Karnika</i>
ore 16,15	Trasformazione e innovazione per la proposta commerciale dei migliori pollini italiani , <i>Giovanni Guido</i>
ore 17,00	Caratterizzazione di serie polliniche , <i>Lucia Piana</i>
ore 17,45	Dove va il mercato del miele , <i>Santiago Lucas Herrero (Parodi Apicoltura)</i>
ore 18,30	Dibattito con i contributi degli operatori commerciali del miele
ore 20,00	Cena
ore 21,30	Apiari didattico/culturali. Presentazione e realizzazione del progetto, <i>Maurizio Ferriani, Ass. Apic. Felsinei</i>

N.B. SESSIONI DI LAVORO RISERVATE AI SOCI A.A.P.I. E AI DIRIGENTI E TECNICI DELLE ASSOCIAZIONI APISTICHE CHE ORGANIZZANO IL CONGRESSO

Venerdì 4 febbraio

ore 08,00	Partenza bus per visite
ore 09,30	Az. Agr. Dettori Angelo , Via Monte Vallecchio 8, Montescudo (RN) Tel. 0541-983363
ore 10,30	Apicoltura GS di Zanelli Guido , Via Selice 5, Massa Lombarda (RA) Tel. 0545-83989
ore 12,00	Costruzioni Apistiche Lega srl , Via Maestri Del Lavoro 23, Faenza (RA) Tel. 0546-26834. La ditta offrirà un rinfresco a quanti visiteranno stabilimento e attrezzature
ore 16,00	Apicoltura Nenzioni Maurizio , Via Punta 57, Imola (BO) Tel. 0542-680213
ore 20,30	Rientro agli Hotel e cena

N.B. SESSIONI DI LAVORO RISERVATE AI SOCI A.A.P.I. E AI DIRIGENTI E TECNICI DELLE ASSOCIAZIONI APISTICHE CHE ORGANIZZANO IL CONGRESSO



Sabato 5 febbraio

ore 08,40 *Saluto dell'Assessore all'agricoltura, attività ittiche e venatorie della Regione Emilia Romagna, Tiberio Rabboni*

Il declino di api, molluschi, batraci, farfalle, uccelli, pesci: cause patologiche o “strana” coincidenza?

ore 09,00 **L'attività di ricerca di Apenet e di Beenet**, contributi di: *Marco Lodesani, Claudio Porrini e Franco Mutinelli*

ore 10,30 **Valutazione del rischio chimico per gli impollinatori; considerare le singole api o gli effetti nel tempo sull'alveare? Le proposte del Coordinamento Apistico Europeo**, contributi di: *Janine Kiewits e Noa Simon*

ore 12,00 **La nuova politica agricola comune: la proposta di misure specifiche per monitorare grazie alle api la sostenibilità e durabilità della produzione agricola**, *Francesco Panella*

ore 12,30 **Impollinare le sementi, seminare il futuro**, *Edmo Tersi, vicepresidente gruppo sementi Copa-Cogeca*

ore 13,00 Pranzo con **degustazione di dessert a base di miele di coriandolo**

ore 15,00

Commissione Sanitaria Unaapi

Varroa: nuove molecole o una diversa mentalità e metodi di lotta?

Blocchi e asportazione di covata in stagione e in autunno

Efficacia e utilizzabilità degli acidi organici

Le attività di campo del CRA-api nel 2010

Nosema o neonicotinoidi... questo è il problema?

Comunicazioni e dibattito delle associazioni, degli Enti e degli Istituti di Ricerca

ore 20,00 Cena

ore 21,30 Confronto a ruota libera tra apicoltori sulla varroa: *“nella mia azienda la tengo a bada così...”*

N.B. SESSIONI DI LAVORO RISERVATE AI SOCI A.A.P.I. AI SOCI DELL'ASSOCIAZIONE APICOLTORI FELSINEI E AI DIRIGENTI E TECNICI DELLE ASSOCIAZIONI APISTICHE CHE ORGANIZZANO IL CONGRESSO

Domenica 6 febbraio

ore 09,00 **Nuovo e importante adempimento: smaltimento rifiuti da attività apistica**, *Federico Valobra*

ore 09,20 **Prodotti dell'alveare: sempre più ampio il campo d'indagine analitica infinitesimale per la ricerca residuale. Quali indirizzi produttivi e misure preventive deve adottare la filiera apistica?** *Giancarlo Quaglia, Floramo*

ore 09,40 **Evoluzione delle normative veterinarie e igienico sanitarie per l'apicoltura**, *Francesco Panella*

ore 10,10 **Per una vera politica veterinaria apistica, le proposte degli apicoltori**, *Giovanni Guido*

ore 10,30 **Tavola rotonda: Banca Dati Nazionale Apistica - Normative in evoluzione - Certificazione per gli spostamenti di alveari - Dichiarazione di endemicità della varroatosi - Disponibilità di farmaci efficaci per le api ecc..., con la partecipazione di responsabili dei servizi sanitari, responsabili associativi, tecnici apistici e di veterinari competenti in apicoltura.**

ore 13,00 **Conclusioni lavori del XXVII Congresso**, *Claudio Cauda*

ore 13,15 Pranzo

Per le informazioni sul Congresso:

• **Claudio Cauda**

e-mail: info@caudamiele.it

Tel. 0173 975219 - Cell 335 6824380

• **Luca Bonizzoni**

e-mail: luca@lucabonizzoni.it

Tel. 0383 805452 Cell 348 5651377

Per le informazioni sulle visite:

• **Maria Jose Pastor Rodriguez**

Cell 334 5865765

A.A.P.I. 2011

Con il patrocinio di:



Con l'adesione e la collaborazione di:



Organizzano il:

XXVII CONGRESSO dell'Apicoltura Professionale AAPI

1-6 Febbraio 2011

**Castel San Pietro Terme (BO)
Centro Congressi Artemide**

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

P rogramma dei lavori



Le eventuali modifiche e/o aggiornamenti al programma dei lavori saranno consultabili sul sito: www.mieliditalia.it