

XXXI Congresso dell'apicoltura professionale AAPI

Promosso da:

Associazione Apicoltori Professionisti Italiani – Aapi
Unione Nazionale Associazioni Apicoltori Italiani – Unaapi
Associazione Regionale Produttori Apistici Lombardi – Apilombardia
Associazione Produttori Apistici della Provincia di Bergamo – ApiBergamo

Con l'adesione e la collaborazione di:

Ambasciatori dei Mieli
Accademia Veneto Lombarda
Agenzia Turismo Bergamo

Con il patrocinio di:

Regione Lombardia
Provincia di Bergamo
Expo Milano 2015

Presso:

Dimora Storica Hotel Congress & Restaurant "Antico Borgo La Muratella ****
Sp 122 La Francesca 10 (per GPS via del Cassinello 1) - 24055 Cologno Al Serio (BG)
www.lamuratella.it - info@lamuratella.it
[Scheda di prenotazione pdf](#) - [Scheda di prenotazione word](#)
Tel. 035 48 72 233 - Fax 035 19 96 45 47

Programma:

Giovedì 22 gennaio - [Sessione congressuale Aapi](#)

Venerdì 23 gennaio - [Sessione congressuale Aapi](#)

Sabato 24 gennaio - [Sessione congressuale Aapi](#)

Eventi collaterali:

Martedì 20 gennaio - [Visite aziendali](#)

Mercoledì 21 gennaio - [III° Seminario CRT-PA Unaapi/Aspromiele](#)

Venerdì 23 gennaio - [Corso di cucina](#)

Domenica 25 - [Visite aziendali](#)

Programma Congresso Aapi

• Giovedì 22 Gennaio •

- Ore 08,00 **Apertura lavori XXXI Congresso dell'apicoltura professionale Aapi**
Ore 08,30 **Saluti delle Autorità**
Ore 09,00 **Progetto polline in Toscana.** *Gianni Alessandri - Arpat*
Ore 09,20 **Propoli: evoluzione dispositivi di raccolta e caratterizzazione.** *Enrica Baldazzi - Il Giardino dei Semplici, Andrea Raffinetti - Aspromiele*
Ore 10,20 **Questionario Unaapi/Osservatorio miele.** *Sergio Perandin - Unaapi*
Ore 10,50 **Progetto VSH.** *Gianluigi Bigio e Alessandro Piemontesi - Aspromiele*
Ore 12,20 **Dal seme dei cereali allo sciroppo di glucosio-fruttosio.** *Angelica Rambaldi, Catherine Cunin - A.D.E.A. SRL*

Ore 13,00 pranzo

- Ore 15,00 **Attività di IPHEN-Rete fenologica nazionale per gli apicoltori.** *Chiara Epifani - CRA-CMA, María José Pastor - Unaapi*
Ore 15,30 **Messa a punto strategia di lotta alla varroa.** *Giovanni Guido - CRT-PA Unaapi*
Ore 16,00 **Dibattito**
Ore 16,30 **Vespa velutina...vista da vicino: Paura!** *Andrea Casaretto, Martino Firullo - Alpa Miele*
Ore 17,00 **Dibattito**
Ore 17,30 **Il mercato internazionale del miele.** *Iria Costela - SSTT Apicoltura COAG Spagna*
Ore 18,30 **Tavola rotonda con:** *Giancarlo Quaglia - Andrea Rigoni - Dario Mattio - Diego Pagani - Luccio Ragazzini - Santiago Herrero. Modera Francesco Panella*

Ore 20,00 Cena

- Ore 21,30 **Spettacolo di narrazione in musica "RONZIO" con Tita Ruggeri**



• Venerdì 23 Gennaio •

- Ore 08,30 **Adeguamenti etichettatura prodotti alimentari.** *Vanni Floris - Unaapi*
Ore 09,00 **Apicoltura e mezzi di trasporto.** *Vanni Floris - Unaapi*
Ore 09,30 **Anagrafe apistica nazionale e normative regionali.** *Vanni Floris - Unaapi*
Ore 10,00 **Sinergia tra pesticidi e patologie dell'alveare.** *Marco Porporato, Giacomo Grillone, Daniela Laurino, Aulo Manino - Università Torino, Disafa, Osservatorio di Apicoltura*
Ore 10,30 **Equilibrio ape-parassita ed interazione con i contaminanti ambientali: stato delle conoscenze.** *Michele Mortarino - Dip. di Scienze Veterinarie e Sanità Pubblica Univ. di Milano*
Ore 11,15 **III° anno d'indagine su serie polliniche e ricerca contaminanti.** *Umberto Vesco - CRT-PA Unaapi, Lucia Piana - Piana Ricerca*
Ore 11,40 **Mais e fruttiferi ... quanti pesticidi in Lombardia!** *Matteo Federici, Livio Colombari - Apilombardia*
Ore 12,20 **Mais, girasole, fruttiferi le indagini SPIA 2014.** *Claudio Porrini - DIPSA - Università di Bologna*

Ore 13,00 pranzo

- Ore 15,00 **Nuove “regole” per l’autorizzazione di pesticidi nella Ue?** *Fabio Sgolastra - DIPSA - Università di Bologna*
- Ore 15,30 **Pesticidi, sistemi ecologici e salute pubblica.** *Carlo Modonesi - Università degli studi di Parma, Celestino Panizza - Associazione Medici per l’Ambiente (ISDE-Italia)*
- Ore 16,30 **Regolamento d’uso dei pesticidi in Franciacorta.** *Marco Dotti*
- Ore 17,00 **La Pac per gli impollinatori?** *Cinzia Scaffidi - Slow Food*
- Ore 17,30 **La coalizione che sa... sempre più... ronzare!** *Federica Ferrario - Greenpeace Italia*
- Ore 18,00 **Campagna Bee Life.** *Francesco Panella - Unaapi*
- Ore 18,30 **Dibattito**
- Ore 19,00 **Premiazione II° Concorso Nazionale di Vignette “Le api per un’agricoltura durevole”**

Ore 20,00 *Cena*

- Ore 21,30 **Assemblea Aapi**, relazione del presidente, discussione e approvazione bilancio associativo



• **Sabato 24 Gennaio** •

- Ore 08,30 **Nuove acquisizioni sull’impatto dei pesticidi sulle api.** *James D. Ellis - Honey Bee Research and Extension Lab, University of Florida, USA*
- Ore 09,00 **USA: evoluzione dell’approccio nel controllo di Varroa.** *James D. Ellis - University of Florida, USA*
- Ore 09,30 **Domande e dibattito**

*Sessione su **Aethina tumida***

- Ore 10,00 **Innesamento in Italia di *A. tumida*, possibili scenari e dinamiche delle popolazioni.** *Marco Lodesani, Pio Federico Roversi - Consiglio per la Ricerca e la sperimentazione in Agricoltura - CRA*
- Ore 10,40 **Connessione video con apicoltori dall’Australia**

Ore 13,00 *pranzo*

- Ore 15,00 **Convivere con *Aethina tumida*.** *James D. Ellis - University of Florida, USA*
- Ore 16,00 **Domande e dibattito**
- Ore 16,30 **Accorgimenti per convivere con il parassita.** *Laurence Cutts - già ispettore degli apiari in Florida, Gordon Clauss - titolare azienda Better Blaster*
- Ore 17,00 **Domande e dibattito**
- Ore 17,30 **Dibattito: l’apicoltura italiana a fronte della nuova emergenza.** *Sono invitati a contribuire istituzioni, ricercatori ed associazioni*
- Ore 19,30 **Conclusioni del Congresso del Presidente Aapi**

Ore 20,00 *Cena*

Tutte le sessioni di lavoro e le visite sono riservate:

ai dirigenti, tecnici e apicoltori delle associazioni apistiche che organizzano il Congresso, agli sponsor, agli invitati e agli apicoltori in regola con gli adempimenti associativi dell’Aapi.

I soci Apilombardia, in regola con la quota associativa 2015 ed eventuali arretrati, potranno partecipare a tutte le sessioni di lavoro, versando un contributo di €10,00 direttamente sul luogo del congresso.

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.



Eventi collaterali

• Martedì 20 Gennaio •

Visite di realtà produttive apistiche della Lombardia:

08,00 Partenza autobus dagli alberghi

09,50 **Az. Agr. Melyos di Bonfanti Elio** - Via Stabilimento Figliodoni (in fondo alla via) - 23891 Barzanò (LC) - GPS 45°44'24.4"N 9°18'42.4"E. Cell. 333/8548518

12,30 **ADEA Srl.** (visita a numero limitato). Rinfresco gentilmente offerto da Adea Srl, a base di prodotti tipici lombardi - Via Baden Powell, 5 (Z.I. Sud Ovest) - 21052 Busto Arsizio (VA). Tel. 0331/341949

17,00 **Azienda Agricola Luca Bonizzoni** - Strada Cerreto inferiore SN - 27045 Casteggio (PV). Cell. 348/5651377

19,00 **Apicoltura Veneroni di Veneroni Tiziano** - Strada Bronese 2 B -27043 - Broni (Pavia). Coordinate GPS 45°04'48.1"N 9°15'33.4"E. Cell. 338/6169446. Cena a base di prodotti tipici lombardi organizzata da Apilombardia, dalle aziende apistiche dell'Oltrepò (Apicoltura Veneroni e Az Agr Luca Bonizzoni) con la collaborazione della proloco di Broni e Stradella.

23,00 Arrivo in albergo.

Nota bene: è indispensabile prenotarsi, sia per l'autobus (15 €person), sia per la visita ad Adea Srl. (per questioni di sicurezza abbiamo un numero limite di visitatori), e sia per la cena (10 €person), al numero telefonico 339/263 8881 dalle ore 14 alle ore 19 (Enrica Lucchelli enrica.lucchelli@tiscali.it)



Toma su

• Mercoledì 21 Gennaio •

Ore 09,00 -13,00 / 15,00 - 20,00

III° Seminario di aggiornamento Patologie Apistiche CRT-PA Unaapi/ Aspromiele

**STRETTAMENTE RISERVATO A: SOCI AAPI, DIRIGENTI E TECNICI APISTICI
DELLE ASSOCIAZIONI ADERENTI UNAAPI**



Toma su

• Venerdì 23 Gennaio •

Ore 15 -18 Corso di cucina "Mieli a tutto pasto, sfumature nei piatti"

In collaborazione con Ambasciatori dei Mieli e Accademia Veneto Lombarda.

Si cucinerà assieme ai docenti, **chef Samuele Marianni** e **chef Lucia Lorenzini**, provando assaggi e passaggi di gusto dovuti all'uso di diversi mieli.

I corsi si terranno nella sala Passerera presso l'Hotel Antico Borgo La Muratella. Il numero dei partecipanti è limitato. Indispensabile l'iscrizione: contattare la segreteria Ami alla mail segreteriaami2@ambasciatorimieli.it o telefonicamente al numero 051/6951574 (risponde Piana Ricerca e Consulenza srl). Sarà richiesto un contributo di 25€da corrispondere all'inizio del corso stesso.



Toma su

Visite di realtà produttive apistiche della Lombardia:

08,30 Partenza autobus dagli alberghi

09,10 **Apicoltura Fiore del Moso** di Nichetti Gabriele - Via Capergnanica, 22 - 26013 Crema (CR). Cell. 333 /3723822 (Gabriele), Cell. 348/0938758 (Filippo). Per GPS con Google inserire "Fiore del Moso"

10,50 **Apicoltura Fortini**. Via Leonardo da Vinci 35 - 24040 Arzago d'Adda (BG). Cell. 333/6512012

12,50 **Quarti Italy S.r.l.** Rinfresco a base di prodotti tipici lombardi gentilmente offerto da Quarti Italy S.r.l. Via San Pietro, 20 - 24030 Barzana (BG). Tel. 035/549708. Cell. 348/2634729

15,30 **Visita Città Alta di Bergamo**. (Chiusa al traffico la domenica. Si accede in bus turistico. Per quelli in macchina parcheggiare in Città Bassa di Bergamo e prendere la funicolare posta in Viale Vittorio Emanuele II)

19,00 **Cena tipica** presso ristorante Il Circolino Città Alta - Vicolo Sant'Agata, 19 - 24129 Bergamo. Tel. 035/218568

22,30 Arrivo in albergo.

Nota bene: è indispensabile prenotarsi, sia per l'autobus (15 €person), sia per il rinfresco da Quarti e sia per la cena (30€person) al numero telefonico 339/263 8881 dalle ore 14 alle ore 19 (Enrica Lucchelli enrica.lucchelli@tiscali.it)



Torna su