

Il corso mira a far conoscere il mondo dell'apicoltura, nei suoi aspetti tecnici, ecologici e sanitari ma anche nelle sue potenzialità educative e riabilitative.

Intende fornire una base per la gestione dell'apiario, con competenze relative alla biologia delle api, ai prodotti dell'alveare e alle tecniche di biomonitoraggio ambientale.

Nello stesso tempo, rivolge speciale attenzione agli aspetti sociali dell'apicoltura e alle attività di un apiario didattico. In particolare, fornirà strumenti per gestire l'apiario didattico dell'AAIS e per diffondere metodi e risultati delle attività svolte nell'ambito dell'Indagine nazionale condotta da MATTM, ISPRA e IZS sul fenomeno della moria delle api nelle aree naturali protette.



Il corso è rivolto a un numero massimo di 20 utenti: persone disabili e operatori sociali del territorio, aspiranti apicoltori e, in generale, persone interessate agli aspetti sociali e didattici dell'apicoltura.

Dal punto di vista metodologico, sarà caratterizzato da una didattica circolare, con forte interconnessione tra momenti teorici e pratici e attività apistiche in campo per l'osservazione dei comportamenti delle api e la gestione degli alveari.

Il corso è inserito in un progetto pilota, che prevede che alcuni ospiti del centro diurno AAIS, dopo un percorso formativo personalizzato, possano, a loro volta, trasferire le competenze acquisite sulle api ai bambini delle scuole dell'infanzia e primarie. Le persone disabili saranno seguite dagli operatori dell'AAIS durante tutta la durata del percorso formativo, affinché possano contare sul sostegno costante dei loro tutor.

## FATTORIA SOCIALE "SABRINA CASACCIA"

AGRICOLTURA SOCIALE  
INSERIMENTO LAVORATIVO PROTETTO



Per informazioni e iscrizioni:

**A.A.I.S.**

Via A. Varisco 11

00062 Bracciano Roma

tel/ fax 06/9986712

[aais-bracciano@email.it](mailto:aais-bracciano@email.it)



**LA PARTECIPAZIONE AL CORSO È GRATUITA**

Con il patrocinio dei Comuni di:



Anguillara  
Sabazia



Bracciano



Canale  
Monterano



Manziana



Trevignano

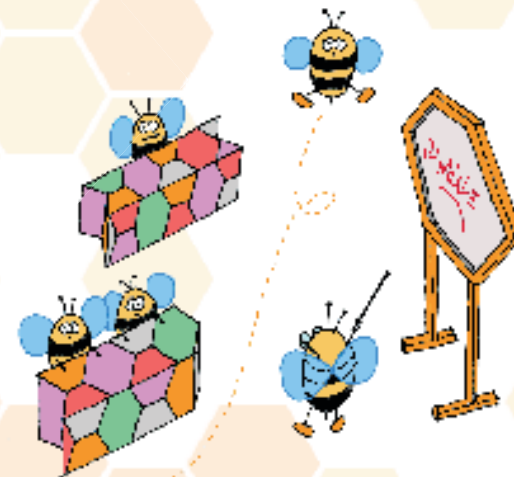


**A.A.I.S.**

Associazione per l'Assistenza  
e Integrazione Sociale  
Onlus no-profit

## APIABILI

**L'ACQUISIZIONE DI COMPETENZE IN APICOLTURA  
COME AMBIENTE PER L'INTEGRAZIONE**



**SETTEMBRE 2010 – MARZO 2011**

FATTORIA SOCIALE "SABRINA CASACCIA"  
VIA DI CASTEL GIULIANO, KM 1,5 - BRACCIANO

## STRUTTURA DEL CORSO

Il corso è articolato in 12 incontri pomeridiani, della durata di 2 ore ciascuno, che si terranno presso la fattoria sociale "Sabrina Casaccia" di Bracciano, loc. Castel Giuliano km 1,5, dotata di aula ed apiario didattici. E' prevista una sospensione delle attività tra ottobre e febbraio, nell'epoca dell'invernamento delle api.



## FIGURE PROFESSIONALI COINVOLTE

Il progetto si avvale della collaborazione tecnico-scientifica dell'ISPRA (Istituto Superiore per Protezione e la ricerca Ambientale), dell'ARSIAL (Azienda Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio) e dell'IZS-LT (Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana).

Interverranno come docenti:

Per ISPRA: Valter Bellucci, Pietro Bianco, Silvia Bonaventura, Stefania Calicchia, Francesco Campanelli e Patrizia Polidori.

Per ARSIAL: Rita Campanelli

Per IZS: Antonella Bozzano, Giovanni Formato, Alessandra Giacomelli, Marcella Milito

## PROGRAMMA DEL CORSO

### Lunedì 13 settembre, ore 15-17

Introduzione al corso - motivazioni ed esigenze formative dei partecipanti; consegna materiale didattico. Panoramica sulle potenzialità e problematiche dell'apicoltura. Le api - regina, fuchi ed operaie: biologia e comportamento sociale. Cenni sulla storia dell'apicoltura, razze di api e genetica dell'alveare.

Proiezione DVD "Il racconto di un'ape".

Docente/i: RITA CAMPANELLI

### Martedì 14 settembre

Attrezzatura apistica - strumenti per i lavori in apiario ed in laboratorio.

La stagione apistica ed i lavori nel corso dell'anno.

Posizionamento dell'apiario.

Lezione pratica: come si visita un alveare.

Riconoscimento regina, fuchi, operaie, covata e prodotti.

Docente/i: RITA CAMPANELLI

### Lunedì 20 settembre

Tecniche apistiche I - livellamento, nutrizione stitiche e di sostegno, travaso, prevenzione e controllo riunione, introduzione favo di covata e regina.

Lezione pratica: esercitazioni sulle tecniche illustrate in aula.

Docente/i: RITA CAMPANELLI

### Martedì 21 settembre

Tecniche apistiche II - sciamatura naturale e sFlora apistica, nomadismo, servizio di impollina e monitoraggio ambientale con le api.

Lezione pratica : esercitazioni sulle tecniche illustrate in aula.

Docente/i: ALESSANDRA GIACOMELLI, PIETRO BIANCO

### Lunedì 27 settembre

Il miele - origine, composizione e proprietà. Tecniche di produzione e di lavorazione. Mieli monoflorali. Analisi sensoriale dei mieli.

Lezione pratica: smielatura e degustazione guidata dei principali mieli italiani.

Docente/i: MARCELLA MILITO

### Lunedì 4 ottobre

Altri prodotti dell'alveare - polline, propoli, cera, pappa reale e veleno delle api: caratteristiche, proprietà e tecniche di produzione.

Lezione pratica: esercitazioni sulle tecniche illustrate in aula.

Docente/i: MARCELLA MILITO

### Lunedì 14 febbraio

L'insegnamento dell'apicoltura - metodologie e strumenti per l'insegnamento del mondo delle api ai bambini.

Docente/i: RITA CAMPANELLI

### Lunedì 21 febbraio

Metodologie e strumenti per la didattica ambientale (con l'ausilio della lavagna multimediale interattiva).

Docente/i: VALTER BELLUCCI, SILVIA BONAVENTURA, STEFANIA CALICCHIA, FRANCESCO CAMPANELLI E PATRIZIA POLIDORI

### Lunedì 28 febbraio

Monitoraggio - criteri per la realizzazione di azioni di monitoraggio e di studio sullo stato sanitario delle api e degli alveari e sulla vitalità degli apiari.

Docente/i: VALTER BELLUCCI E FRANCESCO CAMPANELLI

### Lunedì 6 marzo

Apicoltura sociale - il ruolo sociale delle api: educazione alimentare ed ambientale, recupero ed inserimento per persone svantaggiate

Docente/i: RITA CAMPANELLI

### Lunedì 13 marzo

Aspetti di normativa e di patologia e apistica - malattie delle api, esercitazioni pratiche soprattutto per la lotta varroa.

Docente/i: GIOVANNI FORMATO

### Lunedì 20 marzo

Conclusione del corso - verifica delle conoscenze acquisite; consegna attestati di partecipazione; chiusura del corso; degustazioni a base di miele.

