

INFORMAZIONI PRATICHE

Sede del seminario Cooperativa Sociale "Il Pungiglione" Zona Industriale Loc. Boceda 54026 Mulazzo (MS)
Tel. 0187 850022 – Fax 0187 850578
info@ilpungiglione.org

Nome _____
Cognome _____
Telefono _____
Cellulare _____
e-mail _____
Indirizzo _____
C.F. _____

In auto

Dall'uscita di Pontremoli dell'autostrada A 15, svoltare a sinistra e proseguire per circa 6 km in direzione Groppoli lungo la Sp 31.

Attraversato l'abitato di Groppoli, la zona industriale di Boceda si trova sulla sinistra della strada e la Cooperativa e' indicata da cartelli.

In treno

Villafranca – Bagnone e' la stazione ferroviaria piu' vicina.

Ospitalità

Attraverso la scheda di adesione è possibile riservare anche i pernottamenti presso la Cooperativa Sociale "Il Pungiglione" e in strutture convenzionate nella zona. I prezzi dell'ostello sono indicati nella scheda di adesione. Per usufruire di questi servizi è indispensabile la prenotazione.

Scheda di partecipazione da compilare per ogni singolo iscritto:

- Parteciperò al corso corrispondendo la quota di 50€ all'inizio del seminario.....

Usufruiro' dei seguenti servizi:

- Pernottamento in ostello in camere multiple con colazione.....20€
- Supplemento singola per notte.....30€
- Pranzo sabato 8 febbraio.....20€
- Cena sabato 8 febbraio.....20€
- Pranzo domenica 9 febbraio.....20€

DATA E FIRMA

- 1- L'iscrizione è vincolante, in caso di assenza andrà comunque saldato il corrispettivo
- 2- Il Pungiglione tratterà i dati dell'iscritto nel rispetto del D. Lgs. 196/03, non cedendoli a terzi, ma utilizzandoli esclusivamente per finalità riguardanti gli obblighi derivanti dalla partecipazione al Corso e per la comunicazione di attività formative.

CORSO SULLA PAPPA REALE DALLA STORIA ALLA PRODUZIONE

8 E 9 FEBBRAIO 2014

Organizzato da

copait

e

IL PUNGIGLIONE
VILLAGGIO DELL'ACCOGLIENZA

PROGRAMMA DEL CORSO

Il corso avrà una durata di 16 ore, le lezioni tecniche saranno svolte da Bruno Pasini, della Coop. Sociale Onlus Aristotele.

Argomenti trattati:

Inizio corso sabato ore 09.00

- Storia della Pappa Reale in Italia, Europa, Asia e nel mondo.
- Caratteristiche fisiche e organolettiche.
- Composizione chimica.
- Proprietà ed usi.
- Conservazione e confezionamento
- Valori nutrizionali.
- Aspetti produttivi e commerciali.
- Chi è il Copait - come, quando e perché.
- Dati statistici, produzione e consumi.
- Aspetti normativi.
- Cenni sulla produzione biologica.
- Aspetti tecnici.
- Metodi di produzione amatoriale.
- Metodi di produzione intensiva, in orizzontale e verticale.

- Cenni sulla selezione delle Regine.
- Requisiti per la produzione professionale di Pappa Reale.
- Attrezzature necessarie.
- Descrizioni delle operazioni in apiario ed in laboratorio.
- Considerazione sui metodi di produzione.
- Profilassi veterinaria per la Varroa.
- Aspetti economici
- Dimensionamento del processo produttivo.
- Costi fissi, costi variabili e costi ammortizzabili.
- Impiego delle ore di lavoro.
- Risultati produttivi.
- Determinazione dei risultati economici.
- Produzione Pappa Reale, per il consumo finale.

Il corso si svolgerà con l'ausilio di diapositive e filmati.

Durante il corso verranno programmate le uscite pratiche presso la Coop.Sociale Onlus Aristotele

CHE COS'E' LA PAPPA REALE?

E' prodotta esclusivamente dalle api nutrici, in età compresa tra il 5° ed il 14° giorno dalla loro nascita, come secrezione delle GHIANDOLE IPOFARINGEE e MANDIBOLARI, e costituisce il nutrimento di tutte le larve d'ape durante i primi tre giorni di vita. Questo particolare "trattamento di favore", è prolungato per l'intero periodo larvale ed, in parte, per tutta la vita in forma d'insetto, solo alla popolazione destinata a diventare ape regina.

Ad oggi, la composizione della pappa reale è risultata abbastanza insolita ed unica per i sistemi naturali.

E' un cocktail di bio-catalizzatori contenuti in una miscela di componenti biologici ordinari: si tratta di un insieme LIPIDO-GLUCIDO-PROTEICO.



Docente Bruno Pasini di Campagnatico (GR) apicoltore con esperienza ultra trentennale e pioniere della produzione delle regine e della pappa reale in Italia, attuale dirigente del CO.PA.IT