**Apilombardia e**

****

**Azienda agricola Luca Bonizzoni** 

**Organizzano**

un corso per neo apicoltori (e forse anche altri) dal titolo :

**Impariamo a baciare le api**

**Fare gli apicoltori senza aver paura della punture**

**Il corso è rivolto**

* A chi , neo apicoltore o già apicoltore esperto, ha paura dell’ api o delle punture
* A chi vuole gestire gli alveari con tranquillità
* A chi vuole condividere con la famiglia e gli amici la sua passione e il suo amore per le api senza farli spaventare
* A chi preferisce lavorare con api mansuete
* A chi vorrebbe non usare i guati ma non se la sente
* A chi vuole marcare le regine o bloccarle , ma non riesce a prenderle in mano perché usa i guanti

Potranno partecipare

* soci di Apilombardia ma anche i non ( ancora) soci
* i clienti del az. Agr. Luca Bonizzoni

Durante la giornata si susseguiranno parti teoriche e parti pratiche in apiario

**si parlerà di :**

* Il fumo questo sconosciuto , accendere e gestire l’affumicatore
* protezioni : che vestito mi metto in apiario ?
* e i guanti?, li uso ,non li uso? che tipo?
* quando si può ( o si deve) andare a guardare le api
* anche le api nel loro piccolo si incazzano : quando? Perché? Come evitarlo e come intervenire
* e se devo prendere in mano una regina?
* elogio della lentezza e, qualche volta, della velocità
* Il saccheggio come prevenirlo , evitarlo , domarlo … scappare
* problemi di trasporto
* genetica , come selezionare e riprodurre api docili
* e di tutti i trucchi che usano gli apicoltori esperti
* dei vostri problemi … “come faccio a ?…”

**Informazioni utili ed essenziali**

**Dove**: c/o Az. Agr. Luca Bonizzoni Strada Madonna 33 Casteggio

**Quando**: **sabato 18 giugno 2016**. Ore 9.00: registrazione partecipanti. Ore 9.30 inizio corso.

Ore 12.30: pausa pranzo. Ore 14.30: continuazione corso e chiacchiera apistica Ore 17.00: saluti e baci.

**Costo**: partecipazione al corso : € 30 - eventuale pranzo 20 €

**Prenotazione**: obbligatoria sia per il corso che per il pranzo ( chi non la fa non mangia); non chiediamo caparra , ma chi prenota e poi non viene avrà per 5 anni un raccolto di acacia come quello di quest’anno.

**A chi prenotare:** Apilombardia 0383/43858 , mail :……… o tecnici di Apilombardia oppure Az. Agr. Luca Bonizzoni . Tel 0383 .80 5452 dalle 8.00 alle 13.00 e dalle 14.00-16.30 solo giorni feriali oppure mail : apicoltori@lucabonizzoni.it

**Numero partecipanti:**  max 30 partecipanti - min 15 partecipanti (non si terrà il corso sotto i 15 partec.)

**Pranzo** : a self service sotto il grande tiglio : antipasto con i salumi di Luca , piatto caldo, formaggi abbinati a mieli, macedonia al miele . Vini dell’ Az. Agr. Luca Bonizzoni ( okkio non siamo attrezzati per il caffè ) per il pranzo potete anche arrangiarvi in ristorante o pizzeria

**Meteo :** il corso si terrà comunqueanche con meteo sfavorevole, la parte teorica è al coperto , per la pratica portatevi un impermeabile

**Protezioni.** Le normali che usate in apiario