



# Associazione per l'Ape Carnica Friulana

In collaborazione con i Consorzi Apicoltori di Udine e Gorizia



organizza un importante momento di formazione e confronto



**sabato 25 OTTOBRE 2014 alle ore 15,30**

Presso il Centro Polifunzionale di MAGNANO in RIVIERA (UD)

via M. Montessori 6

L'incontro si svolgerà seguendo la scaletta lavori sotto riportata:

- 1) Benvenuto del Presidente dell'Associazione e del Presidente del Consorzio di Gorizia**
- 2) Il saluto del Sindaco di Magnano in Riviera**
- 3) Conservazione di *Apis mellifera* (Linnaeus, 1758) nell'area carsico-istriana.**

Dott.ssa Victoria Bertucci-Maresca; laureata in Biologia marina presso l'Università di Trieste, attualmente frequenta un dottorato di ricerca in Biologia Ambientale. Nel 2006 ha conseguito un Master in divulgazione scientifica e ambientale presso l'Università Bicocca di Milano. Esperta in genetica della conservazione, è attualmente impegnata in progetti di ricerca per tutela di specie di acqua dolce in FVG

#### **4) Importanza della selezione genetica nell'allevamento delle api.**

Dott. Hermann Pechhacker, laureato in scienze agrarie a Vienna;

Dott. delle scienze apistiche; Professore di Apicoltura presso l'Universität für Bodenkultur/Vienna (Università delle scienze naturali applicate), dove per tanti anni ha insegnato apicoltura.

Direttore del istituto Federale Austriaco di ricerca sull'apicoltura; Attualmente Presidente della ACA (Austrian Carnica Association). **E' organizzato un servizio di traduzione**

#### **5) Utilizzo e performances della "gabbia Ucraina" nella lotta alla varroasi**

Sig. Paolo La Cana, esperto apicoltore che pratica l'apicoltura e fa esperimenti sul blocco di covata da oltre trent'anni. Da almeno quattro anni sperimenta il confinamento della regina con il metodo della "gabbia ucraina" senza l'impiego di presidi sanitari.

#### **6) Domande e risposte, dibattito tra i partecipanti e chiusura lavori**

Sarà gradito un contributo volontario di almeno 5 € per coprire le spese dei relatori

Alla fine, per chi vuole essere della compagnia, ci sposteremo nella piazza del paese per una cena caratteristica a base di castagne. La quota prevista è intorno ai 15 € comprese le bevande

**Per poter meglio organizzare le cose chiediamo a tutti voi di dare la conferma e la eventuale adesione alla cena entro venerdì**

*Di seguito la mappa per raggiungerci ed il menu della serata*





**SPECIALE MENU DELLA SERATA:**

*Minestrone con le castagne servito nella pagnotta di pane,*

*assaggio di gnocchi di castagne,*

*Goulash con la polenta,*

*assaggio di frico con le castagne,*

*un po' di acqua e vino o birra a scelta*

*Buon appetito !!*

**Centro Polifunzionale**

**Via Montessori**

