



Associazione per l'Ape Carnica Friulana

Con l'aiuto dell'Azienda F.Ili Comaro



Organizza un importante momento di formazione e confronto

Sabato 21 OTTOBRE 2017 alle ore 15,00

Presso il Centro Polifunzionale di MAGNANO in RIVIERA (UD) via M. Montessori 6

CRONOPROGRAMMA: **Il saluto del Sindaco di Magnano in Riviera,**

Il saluto del Presidente del Parco delle Prealpi Giulie

- ***"Il punto della situazione al Pian dei Ciclamini"***
il Presidente dell'Associazione
- ***"Nuove strategie di lotta alla varroa"***
- ***"Un viaggio nell'apicoltura neozelandese"***

Dott. Raffaele Dall'Olio, dottore di ricerca in biologia animale con un Master di secondo livello in patologia apistica ed esperienza in inseminazione strumentale delle api regine. Ha oltre 10 anni di esperienza come ricercatore e docente, in particolare riguardo le tematiche di conservazione delle razze di api, diagnosi di patogeni e virus, miglioramento qualitativo delle produzioni apistiche.

- ***L'Apicoltura innovativa per un migliore benessere di vita***
- *Aggiornarsi-Allevare-Produrre e Divulgare*

Sig. Giuseppe Morosin da oltre 40 anni apicoltore sul territorio del Monte Grappa.

Nella sua esperienza ha fondato:

- l'Associazione Apicoltori del Grappa e il marchio bio del miele del Grappa;
- l'Associazione Regionale Apicoltori del Veneto;
- con la figlia Lara, la Fattoria Didattica Apistica di allevamento, selezione e produzione "l'Alveare del Grappa"



- ***"Domande ed approfondimenti. Dibattito tra i relatori ed i partecipanti"***

CHIUSURA LAVORI

Sarà gradito un contributo volontario di almeno 5 € per coprire le spese dell'organizzazione

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 chiediamo a tutti voi di dare la conferma e la eventuale adesione alla cena entro giovedì mandando una mail a info@apecarnica.it o telefonando al n. 348 5177484

Di seguito la mappa per raggiungerci ed il menu della serata





SPECIALE MENU DELLA SERATA per soli 15 €:

Minestrone con le castagne servito nella pagnotta di pane,

Goulash con la polenta,

assaggi di frico,

un dolcetto e caffè

un po' di acqua e vino

Buon appetito !!

**Centro Polifunzionale
Via Montessori**

