

Programma corso
Apicoltura in Valle d'Aosta tra biodiversità ambientale, impollinazione,
produzione, qualità e marketing

- 15/02/2018 - Il valore agronomico ed ecologico dell'Apicoltura: contributi alla biodiversità ambientale, l'ape come bioindicatore ambientale. Dott. Paolo Fontana - Fondazione Edmund Mach (4 ore);
- 23/02/2018 Valorizzazione del miele di qualità. Dott.ssa Maria Lucia Piana - Professionista esperta in analisi sensoriale e melissopalinologica del miele(4 ore);
- Il miele: origine, composizione, proprietà fisiche, alimentari e biologiche;
 - I difetti che si possono originare durante la produzione;
 - La fermentazione del miele, cos'è, come si riconosce e come si previene;
 - La conservazione del miele;
 - Riscaldamento del miele: perché può essere necessario, come si applica, vantaggi ed inconvenienti;
 - La cristallizzazione: cause e difetti di cristallizzazione;
 - Le tecniche di cristallizzazione guidata;
 - Definizione e caratterizzazione dei mieli uniflorali.
- 24/02/2018 Marketing dei prodotti dell'alveare. Dott.ssa Maria Lucia Piana - Professionista esperta in analisi sensoriale e melissopalinologica del miele (2ore);
- 2/03/2018 - Flora mellifera: panoramica sulle fioriture di interesse apistico, descrizione della composizione pollinica delle diverse tipologie di miele valdostano; Dott.ssa Sara Vallet – Struttura produzioni vegetali sistemi di qualità e servizi fitosanitari dell'Assessorato agricoltura e risorse naturali; (1 ora)
- problematiche dell'apicoltura: (1 ora):
 - specie floreali invasive e miele: risultati del progetto "SEI nell'alveare" – Dott. Bassignana Mauro – direttore della sperimentazione Institut Agricole Régional;
 - presunti avvelenamenti delle api dovuti all'utilizzo di fitofarmaci in agricoltura: primi risultati del monitoraggio - Livio Carlin - Struttura produzioni vegetali sistemi di qualità e servizi fitosanitari dell'Assessorato agricoltura e risorse naturali;
- 8/03/2018 Diversificazione delle produzioni Dott. Andrea Fissore – ASPROMIELE (4 ore)
Sistemi e tecniche di produzione, preparazione degli alveari, materiali in uso, opportunità di integrazione con le altre produzioni per i seguenti prodotti:
- o Polline
 - o Pappa reale
 - o Propoli
 - o Idromele
 - o Aceto
- 15/03/2018 Aspetti sanitari: Sicurezza alimentare, HACCP e normative, Etichettatura. Dott. Alessandro Sezian – Dirigente veterinario AUSL VdA (2 ore)
- 22/03/2018 Aspetti fiscali della vendita. Dott. Davide Ferré – commercialista (2 ore)