

APICOLTORI IN VENETO

Notiziario informativo del Direttivo "APAT Apicoltori in Veneto" - Informazioni a più mani, curate dal Presidente Stefano Dal Colle
Cofinanziato dall'Unione Europea ai sensi del Reg. UE 2021/2115 - annualità 2025/2026



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA
SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE



REGIONE del VENETO



COLORE REGINA 2025



SEDE LEGALE E LABORATORIO COLLETTIVO:

Via E. Porcù 13 - 31040 Nervesa della Battaglia (TV)
Tel. 0422.771281 - E-mail: apat.veneto@gmail.com

Sede di Padova:

Sala Dante in Piazza Dante - Conselve (PD)
Riferim. Paolo Molon 347.9714305

Sede di Treviso:

c/o Coldiretti Treviso
Viale S. Biasuzzi, 20 - Paese (TV)
Vicino al Centro Commerciale "La Castellana"
Tel. 0422.954368 - 333.8470211 - 339.3441815

Sede di Venezia:

c/o Centro Civico D. Manin
Via Rio Cimetto, 32 - Chirignago (VE)
Tel. 346.3610737

Sede di Oderzo:

c/o Museo di Apicoltura "G. Fregonese"
Via Sgarboeri - Magera di Oderzo (TV)
Tel. 349.3748 281

Le sedi APAT sono aperte nei pomeriggi di:

Mercoledì a Treviso

(Coldiretti di Paese) dalle 15:00 alle 18:00

Giovedì a Nervesa

(sede Legale e Laboratorio Collettivo dei Soci)
dalle 15:00 alle 19:00

Sede di Venezia

(Chirignago) il primo e il terzo martedì del mese
dalle 14:00 alle 18:00

Sede di Padova

(Conselve) il primo giovedì del mese
dalle 20:00 alle 23:00

Sede di Oderzo

(Museo di Apicoltura) il primo venerdì del mese
dalle 19:45 alle 22:00

IBAN APAT Apicoltori in Veneto:

IT 92 C034 4012 0000 0000 0273 600



www.facebook.com/ApatVeneto/

www.instagram.com/apat.veneto?igsh=btZvcjdveDdoM3Ri

Apat

Apicoltori in Veneto

apat.veneto@gmail.com - www.venetoapicoltori.it

FAI



FEDERAZIONE
APICOLTORI
ITALIANI

FAI VENETO

DOMENICA 7 DICEMBRE

Convegno e Festa dell'Apicoltore a Spresiano (TV) presso la "Città del divertimento" ODISSEA

Oltre alla **Tecnica Apistica** con l'Apicoltore Professionale Livio Colombari e l'utilizzo dei **sistemi di monitoraggio da remoto** con il dott. Lorenzo Furlan di Veneto Agricoltura e dell'Agronomo Professionista Martino Rasera, con la dr.ssa Silvia Assolari ci sarà uno spazio dedicato al miglioramento dell'ambiente con prati fioriti utili alle nostre api e agli insetti pronubi in generale. Il Sindaco Marco Della Pietra ad inizio lavori presenterà la situazione del "Consorzio Miele Piave".

Come l'anno scorso, avremo a disposizione l'intero Salone della grande discoteca "ODISSEA" di Spresiano (TV) in via Tiepolo 1, con mega schermo e comode poltrone.

Viste le adesioni al momento conviviale sempre più numerose, la "FESTA" poi proseguirà con il pranzo nella stessa Odissea, in una sala adiacente a quella del Convegno e più spaziosa rispetto alla Sala degli anni scorsi. Ma con la stessa cucina, unanimemente giudicata ottima e ad un prezzo giusto.

Come al solito, dalle 8.30 alle 9.30 all'ingresso della Sala Convegni funzionerà una **Segreteria APAT**.

Ricordiamo che per la partecipazione al pranzo sociale è **indispensabile la prenotazione** in Sede o presso i Gruppi Locali oppure telefonando ad "Apicoltura Marcon" in normale orario di negozio (0423 870055) **entro giovedì 27 novembre** (ma conviene telefonare al più presto per non correre il rischio di dimenticarsi la prenotazione e poi, all'ingresso della Sala Ristorante dover attendere che tutti coloro che hanno prenotato si siano accomodati).

Programma della giornata

ore 9.30 • Saluti di benvenuto da parte delle Autorità;

- Sindaco **Marco Della Pietra** e Assessore **Giovannina De Lazzari**: Introduzione ai lavori e situazione del "Consorzio Miele Piave"
- Premiazione del Concorso riservato agli **alunni della Scuola Primaria**: confezioni di miele del territorio, giochi didattici, dolcetti della "**CRICH**", il libro del Maestro Luigino Scroccaro "Pane e Miele"
- Consegna del ricavato dalla vendita del "**Miele del Sindaco**" all'Associazione
- "**Per Mio Figlio**" Onlus

Relazioni

- “Il blocco di covata invernale” - Livio COLOMBARI, Apicoltore Professionale, Tecnico Apistico UNAAPI
- “Biodiversità, prati fioriti e insetti impollinatori” - Silvia ASSOLARI, Biologa
- “Nuovi strumenti per migliorare la gestione degli alveari” - Lorenzo FURLAN, Veneto Agricoltura e Martino Rasera, Agronomo Professionista
- Coordina i lavori il Presidente “APAT Apicoltori in Veneto” Stefano Dal Colle
- ore 13.00 - Pranzo conviviale



Il bel libro di Stefano Mancuso “L'incredibile viaggio delle piante” sarà un segno di benvenuto per tutti all'ingresso della Sala Convegni, reso possibile grazie al generoso contributo della Banca Prealpi SanBiagio Credito Cooperativo. L'omaggio ci sarà poi per tutti quelli che si fermeranno al pranzo (il calendario APAT 2026 per gli uomini e un simpatico oggetto in ceramica per le pazienti signore) e non mancherà, infine, il ricco finale che conclude la Festa: praticamente tutti porteranno a casa un ricordo della giornata offerto dalle Ditte di materiale apistico e da alcuni nostri Apicoltori che ogni anno rispondono generosamente al nostro invito.

Il luogo del Convegno è dunque l'ODISSEA “Città del divertimento” in via G. Tiepolo 10 - 31027 Spresiano (TV) - e si trova sulla SS Pontebbana tra Conegliano e Treviso. Per chi viene in Autostrada deve uscire a Treviso Nord, svoltare a sinistra e seguire indicazioni “Spresiano”

menù proposto dallo chef

ANTIPASTI

Cestino di sfoglia con zucca e speck
Vesuvio giallo con cotechino e crema di fagioli

BIS DI PRIMI PIATTI

Stringoli con ragù d'oca
Risotto carnaroli alla castellana
Sgroppino al limone

SECONDI PIATTI

Arrosto di vitello con salsa ai porcini a passaggio:
Tagliata di tacchino con rucola e grana

CONTORNI

Patate alla trentina Radicchio brasato

DOLCE DELLA CASA

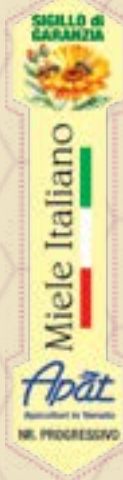
Millefoglie

BEVANDE

Acqua minerale, Vino, Caffè

Quota per il pranzo: 37,00 €

Nuovo sigillo Miele Italiano



Richiesto da molti nostri Apicoltori associati siamo riusciti a proporre questo esclusivo sigillo “Miele Italiano” con la numerazione progressiva ad un prezzo decisamente conveniente:

2 centesimi a sigillo.

La bobina da 1.000 sigilli per vaso miele da 1kg costa 20 €; per i sigilli piccoli, per vasi di miele da 500 e 250 g la bobina da 1.000 costa 19 €. Stiamo prevedendo anche la possibilità di personalizzare il nostro sigillo per gli associati che vogliono inserire il loro logo o nome dell'Azienda al posto del logo APAT e con il riferimento quale “associato ad APAT Apicoltori in Veneto”

Materiale: carta bianca PATINATA Permanente
f.to 120 x 30 mm (vaso da 1 Kg) 90 x 24 mm (vaso da 500 o 250 g)

Dr.ssa Federica Gazzola MelissopalinoLOGA

Nota tecnica n. 1 - La melissopalinoLOGIA: una disciplina investigativa sull'origine del miele

La **melissopalinoLOGIA** è la scienza che studia i granuli pollinici presenti nel miele. Attraverso l'osservazione microscopica e l'identificazione delle specie botaniche di provenienza, questa disciplina consente di risalire alla **origine botanica e geografica** del miele, fornendo informazioni preziose sulla sua autenticità e tracciabilità. Il principio alla base è semplice ma estremamente efficace: ogni pianta produce un polline **con caratteristiche morfologiche uniche**, come forma, dimensione e ornamentazione della parete. Queste caratteristiche, riconosciute al microscopio ottico, permettono di identificare le **specie vegetali visitate dalle api** durante la raccolta del nettare o della melata.

L'analisi melissopalinoLOGICA si svolge in diverse fasi:

1. **Preparazione del campione**, con separazione dei granuli pollinici dal miele mediante centrifugazione e lavaggi.
2. **Osservazione microscopica**, dove si contano e classificano i tipi pollinici presenti.
3. **Elaborazione dei dati**, per definire la composizione pollinica e valutare la corrispondenza con le soglie previste per le diverse denominazioni di miele uniflorale.

Grazie a questa indagine, il laboratorio è in grado di determinare se un miele può essere considerato **monoflora o millefiori**, e di collocarlo nel suo **contesto geografico di produzione**. In questo senso, la melissopalinoLOGIA rappresenta una vera e propria “**disciplina investigativa**”: dal microscopio emergono le tracce della storia del miele, delle fioriture e dei territori da cui proviene.

Nel prossimo Notiziario la seconda parte di questa Nota Tecnica dal titolo “La amelissopalinoLOGIA per valorizzare i mieli italiani”

NOTE TECNICHE:

come accedere al Corso FAD obbligatorio

Ricordando che il Ministero della Salute con Decreto 6 settembre 2023 ha previsto **programmi formativi obbligatori per tutti gli Apicoltori iscritti in BDNazionale come “ORDINARIO” entro il 31 dicembre 2025**, a chi ha segnalato un indirizzo mail è stato inviato il messaggio con il programma dell'Istituto Zooprofilattico del Lazio che propone un Corso FAD gratuito.

Il Corso è di complessive 18 ore, sarà erogato in modalità FAD (Formazione a Distanza) e le istruzioni per partecipare verranno indicate a chi si iscrive.

I posti sono limitati e dunque l'importante ora è aprire l'allegato utilizzando il link riportato di seguito, registrarsi al portale dell'Istituto Zooprofilattico del Lazio e procedere all'iscrizione entrando in “OFFERTA FORMATIVA” e poi su “CORSI FAD APERTI”.

Come Associazione non possiamo fare altro che informare dell'opportunità del Corso gratuito; ognuno poi deve registrarsi e iscriversi con il proprio Codice Fiscale. Sono esonerati gli Apicoltori in allevamento familiare (fino a 10 alveari).

Questo è il link al sito per iscriversi e partecipare:

<https://venetoapicoltori.it/corso-fad-operatori-apicoltura/>

► dal Territorio e dai Gruppi Locali APAT

Al link <https://venetoapicoltori.it/gruppi-locali/> il calendario, gli orari e i riferimenti organizzativi con il numero di telefono dei Tecnici Apistici Referenti delle 13 Sedi dei Gruppi Locali APAT

Oltre alle "Serate del Mese" ecco alcune interessanti Conferenze:

- a **San Biagio di Callalta (TV)** mercoledì 5 novembre con il dott. **Igor Gatto** dalle ore 20:00 presso la Sala Consiliare in Piazza Walter Tobagi, 2 per la Conferenza dal titolo **"IL MIELE: Questo meraviglioso alimento: conversazione sulle proprietà e qualità del Miele"**. - Ingresso libero e gratuito Riferimento organizzativo Lorenzo Sartorato, tel. 333.8470211.
- a **Conselve (PD)** giovedì 6 novembre presso la Sala Dante in Piazza Dante dalle ore 20:00: **"il blocco di covata e il nido stretto"** con l'Apicoltore Professionale **Livio Colombari** - Ingresso libero e gratuito Riferimento organizzativo Paolo Molon, tel. 347.9714305.
- a **Costermano sul Garda (VR)** mercoledì 26 novembre dalle ore 20:00 presso la Sala dell'Agriturismo "FACCI" in via Vigneti, 6 - Località Pertica: **"Conosciamo il Miele"** con il dr. **Giovanni Ossi**. - Ingresso libero e gratuito Riferimento organizzativo Graziano Corbellari, tel. 347.8851705.
- a **Silea (TV)** martedì 25 novembre presso la Sala "C. Tamai" in via Roma 83 (vicino alle Scuole Elementari) dalle ore 20:00: **"il corretto invernamento degli alveari, controllo della varroa, alimentazione e predisposizione delle famiglie alla ripresa primaverile"** - dott. **Pierantonio Belletti**, Apicoltore Professionale e Tecnico Apistico. - Ingresso libero e gratuito Riferimento organizzativo Orazio Baldo, tel. 339.3441815.
- A **Vazzola (TV)** lunedì 1° dicembre con l'Apicoltore **Tarcisio Roveda**, classe 1933, racconta la sua lunga esperienza di Apicoltore e l'attività di divulgazione che, a 93 anni, continua presso le Scuole; dalle ore 20:00 presso ex scuola elementare di Visnà in Piazza Dante 8 a Visnà di Vazzola. Ingresso libero e gratuito Riferimento organizzativo: Sergio Serafin tel. 347.9081740

ANAGRAFE APISTICA E ASSICURAZIONE

Ricordando di provvedere al rinnovo dell'iscrizione, sottolineiamo quanto già indicato nel precedente Notiziario: gli **inserimenti in Anagrafe Apistica Nazionale, obbligatori per legge e gratuiti per i Soci APAT**, saranno effettuati per tutti coloro che presentano i relativi dati entro **domenica 7 dicembre (giorno del Convegno e della Festa dell'Apicoltore)**. Dopo tale data non sarà garantito l'esito positivo dell'operazione.

Con l'iscrizione all'APAT, oltre all'assistenza tecnica e all'informazione gratuita presso le **5 Sedi e i 13 Gruppi Locali**, all'accesso al **Laboratorio Collettivo** autorizzato per l'estrazione e il confezionamento dei prodotti dell'alveare (ora egregiamente attrezzato anche per la **pulitura e il confezionamento del polline** anche in atmosfera protettiva), ai numerosi servizi e gli **interessanti e forniti magazzini** a disposizione degli associati, sarete tranquilli anche grazie alla

Assicurazione RC gratuita per TUTTI gli apiari e TUTTIA gli alveari dei Soci APAT registrati in BDA Anagrafe Apistica Nazionale e comunicati nella scheda di iscrizione all'APAT

RESPONSABILITÀ CIVILE VERSO TERZI - RISCHIO ASSICURATO: R.C.T. per attività di apicoltore. MASSIMALE: 1.000.000 (un milione) unico.

CONDIZIONI PARTICOLARI

Cattolica si obbliga a tenere indenne l'Assicurato di quanto questi sia tenuto a pagare, quale civilmente responsabile ai sensi di legge, a titolo di risarcimento (capitale, interessi e spese) dei danni involontariamente cagionati a terzi per morte, lesioni personali e per danneggiamenti a cose, in conseguenza di un fatto accidentale verificatosi in relazione ai rischi per i quali è stipulata l'assicurazione. L'assicurazione vale anche per la Responsabilità Civile che possa

derivare all'Assicurato da fatto anche doloso delle persone delle quali debba rispondere. Ove sia assicurato l'esercizio di un'attività, tale estensione si riferisce alla Responsabilità Civile che, in relazione all'attività assicurata, possa derivare all'Assicurato da fatto anche doloso dei Prestatori di Lavoro, purché il loro impiego sia conforme alla normativa vigente.

Ad integrazione di quanto previsto dalle condizioni di polizza, è compresa la Responsabilità Civile derivante all'Assicurato da:

- uso di affumicatore;
- trasporto di alveari, compresi i rischi derivanti dalle operazioni di carico e scarico degli apiari e/o degli alveari ed al trasferimento da una località all'altra degli apiari e/o degli alveari stessi, con esclusione di tutti i rischi (compreso il rischio circolazione) inerenti ad ogni ed a qualsiasi mezzo di trasporto del socio/utente assicurato;

- passaggio adiacenze agli alveari;

- danni da sciamatura;

- visite didattiche;

IN CASO DI SINISTRO:

Contattare l'agenzia CATTOLICA sita in via Feltrina 56 a Paese (TV) entro 3 giorni lavorativi dall'avvenimento del sinistro mediante i seguenti recapiti:

Tel. 0422.456214 oppure una Mail treviso084@agenziafata.it

Documentazione necessaria per poter procedere all'apertura del sinistro:

- Dati anagrafici / rag. Sociale dell'apicoltore
- Tessera del Socio APAT
- Dati Anagrafici/ rag. Sociale del danneggiato

Una simile opportunità di RC gratuita per tutti gli alveari e tutti gli apiari del Socio ci risulta più unica che rara!

INTERVENTI INFORMATIVI E DI AGGIORNAMENTO IN APICOLTURA

- Sono tutti in presenza, finanziati dal Reg. UE 2021/2115 (Comunità Europea e Stato Italiano) nella parte imponibile.
- Poiché è didatticamente opportuno un numero massimo di partecipanti, è necessario segnalare l'intenzione alla frequenza e in quale Sede, scegliendo fra le varie opportunità di seguito indicate.
- È inoltre attiva una copertura assicurativa (Responsabilità Civile e infortuni) per tutti i partecipanti: E questo è un ulteriore motivo che **consentirà l'ingresso** e la partecipazione al **Corso solo a chi ha prenotato**.
- La partecipazione a tutti gli incontri informativi è **GRATUITA ed è richiesta una quota di iscrizione** (anche per coprire quella parte di spesa non coperta dai contributi pubblici - segreteria, accoglienza, ritenute d'acconto e IVA 22%). L'iscrizione al Corso è di **40,00 €** che potete versare in Sede o nei Gruppi Locali o con bonifico all'IBAN IT92 C034 4012 0000 0000 0273 600 con causale indicante la località scelta e inviando copia della disposizione alla mail apat.veneto@gmail.com
- A tutti i partecipanti **verrà regalato, a scelta, il bel volume di Alessandro Pistoia "APICOLTURA: tecnica e pratica"** (384 pagine e 500 immagini) oppure il volume di 480 pagine **"Guida pratica di APICOLTURA"** di Giovanni Bosca, oppure **l'affumicatore in acciaio inox Ø cm. 10 con protezione**.
- Ai partecipanti che hanno seguito almeno l'80% delle ore programmate verrà consegnato **l'attestato di frequenza**.



Scegli fra i tre omaggi

- Selva del Montello (TV) sabato 31 gennaio e domenica 1° febbraio 2026** presso l'Aula Didattica di "Apicoltura Marcon" in via Lavaia 69 con **Aldo Metalori** su produzione e confezionamento del **polline** e del **veleno d'api** e un importante aggiornamento sulla **Vespa velutina** Sabato dalle 9 alle 12.30 e dalle 14.30 alle 18.30; domenica dalle 9.00 alle 13.00 Riferimento organizzativo: Apicoltura Marcon tel. 0423.870055
- Scorzè (VE)** - nella Sala Stignani-Salici in Via Moglianese 85 - Peseggia di Scorzè dalle ore 20.00 alle 22.30 di mercoledì 11, 18, 25 febbraio, mercoledì 4, 11 e 18 marzo 2026. Incontro pratico finale, consegna attestato e rinfresco da concordare con i partecipanti. Riferimento organizzativo: Maurizio Castelletto tel. 346.3610737- mail mauricaste@libero.it
- Vazzola (TV)** - presso ex scuola elementare di Visnà' in Piazza Dante 8 a Visnà di Vazzola dalle ore 20.00 alle 22.30 di lunedì 16, 23, venerdì 27 febbraio, venerdì 6, lunedì 16 e venerdì 20 marzo 2026. Incontro pratico finale, consegna attestato e rinfresco domenica 12 aprile C/o Apicoltura Marcon di Selva del Montello. Riferimento organizzativo: Sergio Serafin tel. 347.9081740 - mail apiduesse@gmail.com
- Conselve (PD)** - presso la Sala Dante in Piazza Dante dalle ore 20.00 alle 22.30 di giovedì 19 e 26 febbraio, giovedì 5, 19 e 26 marzo, giovedì 2 aprile 2026. Incontro pratico finale, consegna attestato e rinfresco sabato 11 aprile C/o Az. Molon Via Fossalza 43/a Conselve (PD). Riferimento organizzativo: Paolo Molon, tel. 347.9714305 - mail p.molon@yahoo.it
- Silea (TV)** - presso la Sala "C. Tamai" in via Roma 83 (vicino alle Scuole Elementari) dalle ore 20.00 alle 22.30 di martedì 24 febbraio, martedì 3, 10, 17, 24 e 31 marzo 2026. Sabato 11 aprile dalle 10 alle 12.30 incontro pratico in apiario c/o "Apicoltura Marcon" di Selva del Montello, con consegna attestati e rinfresco. Riferimento organizzativo: Orazio Baldo tel. 339.3441815 - mail orazio.baldo@gmail.com
- Oderzo (TV)** - presso il Museo di Apicoltura in via Sgardeori - località Magera, dalle ore 20.00 alle 22.30 di lunedì 19 e 26 gennaio, 16 e 23 febbraio, 3 e 9 marzo 2026. Incontro pratico in apiario, con consegna attestati, sabato 4 aprile 2026 mattina presso lo stesso Museo di Apicoltura "Guido Fregonese". Riferimento organizzativo: Tiziano Lorenzon tel. 348.363.0345 - mail lorenzontiziano63@gmail.com
- Trecenta (RO)** - presso Istituto Bellini in Via Mazzini 53 a Trecenta dalle ore 20.00 alle 22.30 di mercoledì 18 e 25 febbraio, mercoledì 4, 11, 18 e 25 marzo 2026. Sabato mattina 11 aprile 2026 incontro pratico in apiario, con consegna attestati, presso l'Apiario dell'Istituto Bellini. Riferimento organizzativo: Alessandro Businaro tel. 338.3940609 - mail: businaro_a@yahoo.it
- San Donà (VE)** - presso la sede Avis di San Donà di Piave in Via Ciceri 8 (VE), dalle ore 20.00 alle 22.30 di lunedì 26 gennaio, martedì 10 e lunedì 23 febbraio, lunedì 2, martedì 10 e lunedì 23 marzo 2026. Incontro pratico in apiario, con consegna attestati, sabato 4 aprile 2026 mattina presso il Museo di Apicoltura di Oderzo. Riferimento organizzativo: Vittorio Favarato - Tel. 334.8919305 - mail: leapidivittorio@gmail.com
- Revine Lago (TV)** - presso il centro sociale di Piazza Marconi a San Martino di Colle Umberto (TV), dalle ore 20.00 alle 22.30 di giovedì 12, 19 e 26 febbraio e giovedì 5, 12 e 19 marzo 2026. Incontro pratico in apiario, con consegna attestati, domenica mattina 22 marzo 2026 presso L'Apiario di Via Pastrengo a Colle Umberto (TV). Riferimento organizzativo: Armellin Agostino tel. 334.9289444 - mail: agostinoarmellin@gmail.com
- VERONA** presso Enolapi in via Torricelli, 69/a dalle ore 20 alle 22.30 di martedì 13 gennaio 2026 inizierà il Corso con il Biologo dott. Paolo Basciutti e la relazione "Biologia dell'Ape". In occasione di questa prima lezione sarà definito con i partecipanti il calendario dei successivi incontri. Riferimento organizzativo: Graziano Corbellari, tel. 347.8851705 - mail graziano.corbellari@gmail.com

Un Corso di 2° livello, aperto a tutti coloro che **hanno già frequentato** uno dei Corsi proposti gli anni scorsi dalla nostra Associazione "APAT Apicoltori in Veneto" e **con le stesse modalità di iscrizione** previste per gli altri Corsi in programma (e quindi gli stessi impegni e gli stessi omaggi, a scelta), è in programma a:

- Spresiano (TV)** - presso la Sala Consiliare del Municipio in Piazza Rigo 10, dalle 20.00 alle 22.30 di martedì 17 e 24 febbraio, martedì 3, 10, 17, 24 e 31 marzo, martedì 7 aprile 2026. Sabato 16 maggio dalle 10 alle 12.30 intervento pratico c/o l'Apiario didattico di Spresiano in Via Olimpia (TV), con consegna attestati e rinfresco. Riferimento organizzativo: Brol Giancarlo tel. 333.9821134 - mail brolgiancarlo@hotmail.it

E un ulteriore Corso sarà proposto e dedicato **solamente agli allievi** dell'Istituto Professionale Agrario "M. e T. Bellini" di Trecenta (RO), previsto nel mese di febbraio 2026 con incontro finale nell'apiario dell'Istituto e consegna degli attestati ai giovani studenti.

Sul sito APAT Apicoltori in Veneto all'indirizzo www.venetoapicoltori.it potete vedere le registrazioni delle relazioni della dr.ssa Lucia Piana, del prof. Carlo Duso, del Cuoco e Apicoltore Nicola Rangoni, del prof. Claudio Porrini e altri tratte dai Convegni di Lazise, Ponzano Veneto e Oderzo 2025.

6.825 Kg di candito e sciroppo delle Ditte ADEA, COMARO, CHEMICALS LAIF e LAPED sono stati distribuiti gratuitamente in settembre ai nostri Apicoltori associati che hanno aderito al Progetto NUTRIAPI 2025 promosso dalla Regione Veneto in collaborazione con l'Istituto Zooprofilattico delle Venezie

QUESTI GLI ARGOMENTI DELLE VARIE SERATE DEI CORSI

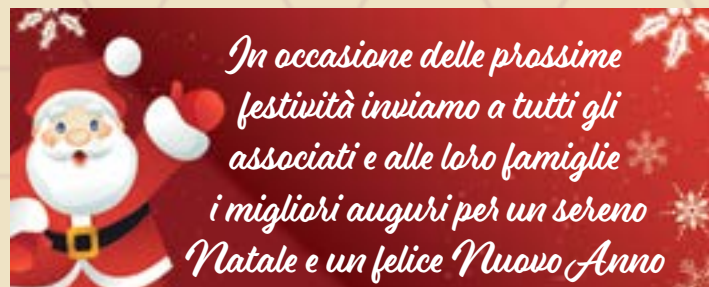
- Anatomia e Morfologia dell'Ape; le varie razze
- Tecnica di conduzione dell'alveare
- La sciamatura e la formazione di nuclei
- Le produzioni dell'alveare: il Miele e il Polline
- Il Laboratorio e le attrezzature; igiene degli alimenti
- La Varroa, l'Aethina tumida, la Vespa velutina
- Patologia apistica: covata calcificata, peste europea, peste Americana, nosema, virosi, acariosi
- Sicurezza sul lavoro, Normativa apistica e BDA
- L'impollinazione dei fruttiferi e la flora apistica

E QUESTI I DOCENTI:

Aldo Metalori - Agostino Armellin - Igor Gatto - Paolo Basciutti - Paolo Molon - Sergio Perandin - Sergio Serafin - Vittorio Favarato

In sintesi: il Tecnico Apistico dell'Albo Regionale Veneto e il Professionista Apicoltore, il Veterinario, il Biologo, il Chimico, il Farmacista

Gratuito per i Soci APAT l'aggiornamento annuale in Anagrafe Apistica
Ricordiamo che, come in passato, la conferma o l'aggiornamento annuale obbligatorio per legge in **Anagrafe Apistica** sono **completamente gratuiti ma riservati ai soli Soci APAT che chiedono l'iscrizione entro domenica 7 dicembre**. È previsto, invece, un contributo di 30 € per chi prevede di chiedere ulteriori variazioni o inserimenti in Banca Dati dell'Anagrafe in occasioni di nomadismo o altro. **Importante sapere che non garantiamo il buon esito della dichiarazione obbligatoria in Anagrafe Apistica per le schede che perverranno all'APAT dopo il 7 dicembre**. I riferimenti organizzativi cui inviare le variazioni sono Vittorio Favarato e Maurizio Castelletto, alla mail apat.veneto.bda@gmail.com
Le tessere "Socio APAT 2026" saranno spedite con i primi Notiziari 2026



NEL PROSSIMO NUMERO:

- **Apimell 2026:** tradizionale pullman APAT: **della domenica o del sabato? Vi chiediamo di dare riscontro a questa opzione scrivendo la vostra preferenza; in base alle risposte pervenute decideremo seguendo il consiglio della maggioranza.**
- Calendario 2026 e riferimenti organizzativi delle 13 Sedi degli incontri di formazione e aggiornamento in Apicoltura
- Convegno della 3ª domenica di marzo a Conselve (PD)