



# IL POLLINE

## LA NUOVA FRONTIERA IN APICOLTURA

### IL GIRO DEL POLLINE IN DUE GIORNI

CON GLI ESPERTI **SABATO 10 SETTEMBRE**

**Titignano di Cascina (PI)**  
sala conferenze Ristorante Bardens  
via del Fosso Vecchio 52

**SUL CAMPO DOMENICA 11 SETTEMBRE**

**Massa Macinaia (LU)**  
presso apiario e laboratorio  
Aldo Metalori



**QUOTA DI  
PARTECIPAZIONE 120€**

**INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI  
C/O SEGRETERIA 392-1320947**



**APINSIEME**  
RIVISTA NAZIONALE DI  
**APICOLTURA**

**Chemicals Laif**

# IL GIRO DEL POLLINE IN DUE GIORNI

Dobbiamo avere cura del nostro corpo, è l'unica "vera" casa in cui viviamo. Il polline, cibo del futuro, è uno degli alimenti che la natura ci mette a disposizione attraverso l'ape. Il polline è intorno a noi, non lo vediamo ma lo respiriamo e l'ape è l'unico "soggetto" che riesce a farne una sintesi, offrendocelo gratuitamente. Le api curano e assicurano benessere. L'imperativo? Rispettarle e proteggerle. E non è tutto. I partecipanti all'assise impareranno anche tante regole, adatte a produrre e commercializzare un polline di Qualità. Sino a qualche anno fa solo il 5% del polline era prodotto in Italia. Ora, grazie al lavoro del Gruppo polline, si è arrivati al 15%. Insomma, se le idee hanno buone gambe, ne fanno di strada!

## SABATO 10 SETTEMBRE 2016

09:00 Avvio Lavori, Apertura a cura di **Sergio D'Agostino**, Presidente A.N.A.I.

MODERATORE: dottor **Massimo ILARI**, Direttore Editoriale Apinsieme, Rivista Nazionale di Apicoltura

### 09:10 professor Angelo CANALE

Docente di Apidologia e Apicoltura Università di Pisa, Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Agro Ambientali.  
"Metodi di Condizionamento del Polline d'Api Fresco".

### 10:30 PAUSA CAFFÈ

### 10:50 Sergio D'AGOSTINO

"Tecnica di gestione dell'alveare per la produzione del polline".

### 11:20 Aldo METALORI

Apicoltore e Tecnico Apistico

"La produzione del polline".

### 13:00 PRANZO

### 15:00 dottoressa M. Rossana BONFITTO

Agronomo Erborista, Direttore Sanitario Laboratorio Analisi La Mieleria

"Valore nutrizionale del polline"

### 16:20 professor Carlo D'ASCENZI

Docente di Igiene e Tecnologie Alimentari, Dipartimento di Scienze Veterinarie, Università Pisa

"La Sicurezza Alimentare del Polline".

### 17:40 dottor Aristide Colonna

presidente Associazione Italiana di Apiterapia

"Le api curano".

### 18:30 DIBATTITO

### 19:00 CENA

## DOMENICA 11 SETTEMBRE 2016

### 09:30 Lezione in Apiario. Produzione e raccolta polline. Prove pratiche.

La lezione si svolgerà presso un apiario di Aldo METALORI in loc. Massa Macinaia (LU).

I partecipanti sono invitati a presentarsi muniti di maschera e guanti.

Lavorazione del polline. Tecniche presso il laboratorio di Aldo METALORI.

### 13.00 PRANZO

**Modalità di iscrizione:** La quota di partecipazione è di 120 Euro in cui è compresa pausa caffè e pranzo del giorno 10 settembre 2016.

La cena del giorno 10 settembre (giropizza + bibita+ caffè: euro 12,00) è a carico dei partecipanti.

Il pranzo del secondo giorno (zona Lucca) è sempre a carico dei partecipanti.

Pranzo: Lasagnette di mare/risotto alla pescatora, frittura totani gamberi e verdure, minerale, vino, caffè euro 15,00.

Il dopo cena del primo giorno prevede visita guidata in Pisa, con particolare attenzione alla piazza dei Miracoli e Torre Pendente.

Per il pernottamento è previsto Hotel convenzionato (85€ singola, 95€ doppia uso singola, tassa soggiorno 2€/notte).

Si intende confermata l'iscrizione con il versamento del 50%, della quota di partecipazione presso

Cassa di Risparmio di Lucca Pisa Livorno, Filiale di Riglione - Coordinate: IBAN IT05-R-05034-14051-000000001380.

Per ulteriori ed eventuali chiarimenti contattare la Segreteria al 392-1320947

**IL POLLINE**  
**LA NUOVA FRONTIERA**  
**IN APICOLTURA**