



**Sabato 15 dicembre 2012**

Convegno patrocinato dalla Regione Campania e dalla Facoltà di Agraria  
**"Valorizzazione della pappa reale italiana"**

**Giovedì 13 e Venerdì 14 dicembre 2012**

Corso sulla Produzione della Pappa Reale  
**"Aspetti tecnici, economici e commerciali della produzione di pappa reale"**  
*Lezione di Bruno Pasini*

Gli eventi avranno luogo presso l'Hotel Villa Signorini in via Roma, 43 80056 Ercolano (NA)  
Info e prenotazioni: [info@cooparistotele.com](mailto:info@cooparistotele.com) , cell. 3317171844 - [apas.campania@libero.it](mailto:apas.campania@libero.it) , cell. 3683390275  
[info@villasignorini.it](mailto:info@villasignorini.it), 081.7776423

### **Storia dell'Associazione AP.AS.:**

L'AP.AS. (Apicoltori Campani Associati) si è costituita nel 2000, tra apicoltori della provincia di Benevento, con l'intento di svolgere attività di supporto allo sviluppo del settore e di informazione, formazione ed assistenza tecnica per i propri associati. Nel 2002, l'Associazione, ha esteso la sua presenza in provincia di Avellino con l'adesione degli apicoltori che operano in "Irpinia". Nel 2008, dopo un periodo di condivisione di programmi comuni, avviene la fusione tra l'AP.AS. e l'AP.A.N (Apicoltori Associati Napoletani). Dallo stesso periodo in poi cominciano ad associarsi gruppi di apicoltori casertani e salernitani trasformando l'AP.AS. in un'associazione a carattere regionale. Nel 2009 l'AP.AS. organizza, a Sorrento, il XXV° congresso nazionale dell'apicoltura professionale e aderisce all'UNAAPI.

### **Gli associati:**

Attualmente l'AP.AS associa 130 apicoltori delle 5 provincie campane per un totale di oltre 15.000 alveari allevati.

Gli associati sono così ripartiti:

- il 30 % sono apicoltori
- il 40 % sono imprenditori apistici
- il 30 % sono apicoltori professionisti

### **Struttura tecnica:**

L'AP.AS., in collaborazione con l'UNAAPI e con il cofinanziamento del Reg Ce 1234/07 della regione Campania, struttura un servizio permanente di assistenza tecnica, di formazione professionale e di fornitura di servizi a favore dei propri soci. Le aziende hanno innovato la loro tecnica apistica e diversi giovani, per la formazione ricevuta, hanno potuto investire nel settore apistico. Agli associati delle 5 provincie si offre:

- Formazione professionale permanente;
- Aggiornamento sulla tecnica apistica e patologie;
- Consulenza aziendale;
- Pacchetto Igiene;
- Sicurezza sui luoghi di lavoro;
- Valorizzazione dei prodotti apistici.

### **Obiettivi generali:**

L'obiettivo generale dell'associazione è quello di salvaguardare l'apicoltura e le relative produzioni apistiche attraverso programmi ed azioni volte a:

- innalzare il livello professionale degli associati
- aumentare il numero degli addetti al settore
- promuovere i prodotti apistici ed il relativo territorio che si caratterizza anche per un settore artigianale, di antica tradizione, che usa il miele quale ingrediente fondamentale per realizzare dolci tipici