



Associazione per la Produzione e Valorizzazione
della Pappa Reale Italiana



16° Convegno Nazionale Co.Pa.It.

8 DICEMBRE 2019

Domenica 8 dicembre 2019 - Zola Predosa presso Hotel SHG BOLOGNA

Percorso per la valorizzazione della Pappa Reale Fresca Italiana

Programma

- Ore 09:00 - Benvenuto ai partecipanti a cura del vicesindaco di Zola Predosa, Assessore all'Agricoltura e all'Ambiente, sig. **Matteo Badiali**
Presentazione Convegno a cura di **Bruno Pasini**, presidente Copait e di **Matteo Finelli**, vicepresidente ass. Felsinei - Le nostre api
- 9:30 Stato dell'arte dopo tre anni dalla pubblicazione della norma ISO sulla Pappa Reale: aggiornamento a cura del **dr. Giancarlo Quaglia** - chimico e responsabile scientifico del settore ricerche analitiche di **Floramo corp. srl Life Analytics**.
- 10:15 Pappa Reale : tecnologie innovative di processo a supporto del produttore.
Relatori **Roggi Massimo** e **Baraldi Alex**, polo tecnologico **CERTEMA**.
- 11:15 **Pausa**.
- 11:30 Progetto valorizzazione: il **dr. Antonio Felicioli**, ricercatore presso il Dipartimento di Scienze Veterinarie dell'Università di Pisa, parlerà dell'iniziativa che si intende intraprendere per effettuare analisi approfondite e verificare nel tempo la freschezza della Pappa Reale.
- 12:30 Controllo della varroa e produzione: implicazioni del blocco di covata estivo. A cura del medico veterinario apistico **dr. Riccardo Cabbri**.
- 13:00 Dibattito e domande ai relatori e ai tecnici.

Moderatore degli interventi: sig. **Matteo Finelli**.

Ore 13:30 - Termine Convegno

Ore 13:40 - Pranzo in struttura vicina all'Hotel.

- * La partecipazione al Convegno è libera
- * Il Convegno inizia alle ore 9:00: si raccomanda la massima puntualità
- * Successivamente al Convegno, come di consueto, pranziamo insieme. Il pranzo costa €22. Chi vuole partecipare è pregato di compilare la scheda allegata ed inviarla a commerciale@shghotelbologna.com e in copia a segreteria@copait.it