ASSOCIAZIONE PER L'AGRICOLTURA BIODINAMICA EMILIA ROMAGNA

LA FERTILITA' DELLA TERRA PER IL BENESSERE DELL'UOMO

CORSO TEORICO-PRATICO DI AGRICOLTURA BIODINAMICA

29, 30, 31 gennaio e 1 febbraio 2020

CORSO BASE DI PRIMO LIVELLO

Per agricoltori, giardinieri, tecnici, studenti e appassionati del mondo agricolo

Presso la sede della Fondazione LE MADRI a Rolo (RE), via Porto n. 4

*Non sempre si ha la conoscenza che la qualità del cibo condiziona la nostra salute e che il nostro ecosistema è in difficoltà. Occorre un nuovo modo di vedere l'**agricoltura** come **fonte di salute** e **patrimonio ecologico collettivo**.*
*L'agricoltura biodinamica si propone come un'agricoltura moderna che salvaguarda la **qualità della nostra alimentazione** e della nostra vita. Le tecniche dell'agricoltura biodinamica affrontano e risolvono i problemi dell'agricoltore, aiutandolo a ristabilire la fertilità della propria azienda. L'ambiente necessita di cure particolari, che sappiano rispettare le sagge Leggi della Natura.*
*Come ristabilire la **fertilità della terra** attraverso la formazione dell'humus e di altri preziosi accorgimenti è il tema del corso.*
*Il corso si articolerà in lezioni pratiche e teoriche. Gli argomenti del corso sono propedeutici per chi vuole coltivare un orto o imparare a gestire un giardino in modo **semplice e naturale**. L'intero seminario è rivolto a tutti, ad agricoltori, giardinieri, hobbisti e a chi ha un particolare rispetto dell'uomo e della Natura. **Ai partecipanti è consigliato portare indumenti da lavoro e tanto buon umore**. Ogni lezione è propedeutica a quella successiva e non sono ammessi partecipanti a lezioni singole.*

PROGRAMMA E ORARI CORSO BASE (1ª parte)

Mercoledì 29 gennaio 2020

10:00 Arrivo dei partecipanti e registrazione.
11:00 Presentazione del corso. Introduzione all'agricoltura biodinamica. Basi e princìpi.
11:30 Pistis: I diversi metodi di lavorare la terra. Ritmi vitali nella terra e nelle piante. Il rapporto silice/calcare.
13:30 Pranzo.
14:30 Pistis: La pianta tra terra e cielo. Osservazione e metamorfosi della Natura.
16:00 Zaramella-Fioravanti: PRATICA. Osservazione del suolo e prova della vanga.
17:30 Pausa.
18:00 Attività artistica.
19:30 Cena.
21:00-22:00 Pistis: Progettare e condurre un allevamento biodinamico di lombrichi. Introduzione alla zootecnia biodinamica.

Giovedì 30 gennaio 2020

8:30 Lettura.
8:45 Attività artistica.
9:45 Pistis: La formazione dell'humus e il ciclo dell'azoto. I 4 regni della Natura. Il controllo delle patologie. Il preparato biodinamico 500 per favorire la formazione dell'humus.
10:45 Pausa.
11:00 Pistis: Elementi chiave per la pratica dell'agricoltura biodinamica. La fertilità del terreno.
13:00 Pranzo.
15:00 Zaramella-Fioravanti: PRATICA. La dinamizzazione dei preparati e la loro irrorazione.
17:30 Pausa.
18:00 Fioravanti: L'uso dei macerati in orticoltura biodinamica. Introduzione alle rotazioni e consociazioni.
19:30 Cena.
21:00-22:00 Zaramella: L'azione e l'utilizzo del preparato biodinamico 501 per portare qualità agli alimenti. L'importanza del cibo sano per un sano sviluppo interiore. Qualità agricola e qualità alimentare.

Venerdì 31 gennaio 2020

8:30 Lettura.
8:45 Attività artistica.
9:45 Pistis: Le concimazioni.
10:30 Pistis: I preparati biodinamici da cumulo. Tecniche di compostaggio.
13:00 Pranzo.
15:00 Fioravanti-Zaramella: PRATICA. Allestimento e compostaggio di un cumulo biodinamico.
17:30 Pausa.
18:00 ***Demeter*: Linee guida per l'ottenimento del marchio *Demeter*.**
19:30 Cena.
21:00-22:00 Zaramella: Introduzione alla progettazione dell'organismo agricolo biodinamico. L'osservazione del paesaggio.

Sabato 1 febbraio 2020

8:30 Lettura.
8:45 Attività artistica.
9:45 Pistis: Il calendario delle semine e delle lavorazioni. Ritmi della vita.
11:00 Pistis: Frutticoltura biodinamica per avere piante sane e produttive.
13:00 Pranzo.
15:00 Fioravanti-Zaramella: PRATICA. La pasta per tronchi e sue varianti.
17:30 Dialogo, domande e risposte. Chiusura del corso.

Docenti:
Paolo Pistis: istruttore, tecnico agricolo biodinamico (Ferrara)
Fabio Fioravanti: segretario Ass. per l'Agricoltura Biodinamca Sez. Emilia Romagna
Elena Zaramella: progettista organismi agricoli biodinamici

Quota di partecipazione al corso 260 euro. Pasti esclusi.
Quota di iscrizione per il 2020 all'Associazione Biodinamica 80 euro (per un totale di 340 euro). Queste due quote dovranno essere versate su due diversi conti.
Per poter aderire al corso ogni partecipante (persona fisica) dovrà essere iscritto all'Associazione per l'Agricoltura Biodinamica. La quota di iscrizione annua per il 2020 come Socio Ordinario è di 80 euro.
Per l'iscrizione è necessario compilare il modulo presente al seguente link provvedendo al versamento della quota associativa: http://www.biodinamica.org/iscriviti/

IL VERSAMENTO DELLA QUOTA DI PARTECIPAZIONE AL CORSO, PARI A 260 EURO, DEVE AVVENIRE TRAMITE BONIFICO SUL SEGUENTE CONTO:
Conto Corrente Postale (Poste Italiane)
IBAN: IT25A0760101600001016178335
Intestazione conto: Associazione per l'Agricoltura Biodinamica - Sezioni Regionali
SPECIFICARE NELLA CAUSALE:
CORSO EMILIA ROMAGNA + NOME E COGNOME DEL PARTECIPANTE

Per l'iscrizione al corso è necessario **inviare tramite e-mail copia della ricevuta di pagamento** della quota di partecipazione (**260 euro**) all'indirizzo **emiliaromagna@biodinamica.org** specificando nome, cognome e recapito telefonico. **NOTA BENE:** queste due diverse quote devono essere versate su due conti diversi e distinti (vedere sopra).
Per ulteriori informazioni telefonare al 333 2341247.
Le iscrizioni dovranno pervenire entro il 22 gennaio 2020.
Numero minimo di partecipanti 20.

Le attività artistiche sono condotte da Paolo Pistis e Elena Zaramella, maestri di pittura diplomati presso la scuola di pittura antroposofica *Stellamaris* di Bologna.

N.B.: Sarà attivo il servizio di ristorazione in sede con prodotti biodinamici e biologici.
Vi preghiamo, per motivi organizzativi, di prenotare i pasti al momento dell'iscrizione via e-mail.
Pranzo 15 euro, cena 15 euro. Le quote pasto dovranno essere versate direttamente in sede.
Vi preghiamo inoltre di segnalare eventuali allergie, intolleranze, disturbi alimentari o altre esigenze. Queste informazioni sono necessarie poiché verranno serviti menù fissi.
Per motivi di tempo legati al rispetto del programma non sarà possibile preparare pietanze o altri piatti diversi dal menu di giornata. Grazie per la collaborazione!

ALBERGHI (prenotarsi autonomamente)

ROLO (200 m) B&B Reboglio, via C. Battisti 59 - tel 0522 666913 - 338 6755342
Agriturismo Dosso al Porto, via Porto 16 - tel. 333 3507499
NOVI DI MODENA (4 km)
B&B L'Alloro, via Martiri della Libertà 19 - tel. 347 3299033 - 339 4822910
B&B Ponte Catena 45 - tel. 339 6164014 - 059 676160 – 3486722878
FABBRICO (5 km) Albergo Soliani, via Giacomo Matteotti 10 - tel. 0522 665915
Hotel San Genesio, via Piave 35 - tel. 0522 665240
REGGIOLO (4 km) Agriturismo Lucchetta, via San Venerio 86 - tel. 0522 971150 - 339 6377675
B&B La Casa di Cecilia, via Aurelia 4 - tel. 338 8314216
B&B Loghino Moretti, Strada Caselli 2 - tel. 347 6424960 - 347 2482537
Hotel Villa Nabila, via G. Marconi 4 - tel. 0522 973197
Hotel Gonzaga, via P. Malagoli 5 - tel. 0522 974737
Albergo Fonda, via Guastalla 343 - tel. 0522 975300 - 338 6691385
B&B in via Caboto 2, zona ind. Ranaro - tel. 0522 973001 - 340 3853292
Agriturismo Boschi, via Cattanea 54 - tel. 0522 972745
BRUGNETO (Reggiolo) Albergo Fonda, via Guastalla 341 - tel. 0522 975300 - 338 6691385
PEGOGNAGA (10 km) Hotel 900, via N. Sauro 1 - tel. 0376 55063

Per raggiungerci: da autostrada A22 (autostrada del Brennero)** prendere uscita Rolo-Reggiolo, poi seguire direzione **Rolo** avanti 3 km (la Fondazione si trova prima del paese, sulla sinistra) in **via Porto n. 4