



LA FERTILITA' DELLA TERRA PER IL BENESSERE DELL'UOMO

CORSO TEORICO-PRATICO DI AGRICOLTURA BIODINAMICA

26-27-28-29 Gennaio 2022

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 (prima parte)

Mercoledì 26 gennaio 2022

10:00 Arrivo dei partecipanti e registrazione.

11:00 Presentazione del corso. Introduzione all'agricoltura biodinamica. Basi e principi.

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 27 gennaio 2022

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 28 gennaio 2022

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 29 gennaio 2022

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, agricoltore biodinamico
Fabio Fioravanti: segretario Ass. per l'Agricoltura Biodinamica Sez. Emilia Romagna
Elena Zaramella: istruttrice, progettista organismi agricoli biodinamici, coltivatrice biodinamica

Quota di partecipazione al corso 260 euro. Pasti esclusi.

Quota di iscrizione per il 2022 all'Associazione Biodinamica 80 euro (per un totale di 340 euro).

Per poter aderire al corso ogni partecipante (persona fisica) dovrà essere iscritto all'Associazione per l'Agricoltura Biodinamica.

Per partecipare al corso è necessario **inviare una e-mail (valida come pre-iscrizione)** all'indirizzo emiliaromagna@biodinamica.org specificando nome, cognome e recapito telefonico.

Per ulteriori informazioni telefonare al 333 2341247.

Le pre-iscrizioni dovranno pervenire entro il 20 Gennaio 2022.

Numero minimo di partecipanti 18. Il corso verrà confermato al raggiungimento della quota minima di partecipanti. A seguito della conferma di svolgimento del corso sarà possibile effettuare i bonifici per il pagamento delle quote (gli estremi per il versamento delle quote verranno comunicati successivamente).

Le attività artistiche sono condotte da Elena Zaramella, Maestra di pittura diplomata 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.
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)

Agriturismo *Vitae*, via Naviglio 11- tel. 370 3691626

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