

Fondazione LE MADRI

VITICOLTURA PROFESSIONALE BIODINAMICA

CORSO DI APPROFONDIMENTO (2° livello)

Venerdì 29 marzo 2019, dalle ore 9:30 alle 19:00

e

Sabato 30 marzo 2019, dalle ore 9:00 alle 13:00



RELATORI DOTT. ADRIANO ZAGO E PROF. MARIO MALAGOLI

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

L'obiettivo di questo incontro è quello di integrare lo sguardo biodinamico verso la vite con approfondimenti di fisiologia della pianta, in una visione funzionale al lavoro viticolo durante il corso dell'anno. Si tratta di tematiche innovative, necessarie alla comprensione delle relazioni tra terreno e pianta, per poter definire strategie e applicazioni operative in pieno campo. Lo scopo è quello di ottenere un prodotto di qualità, sano e vitale, nel rispetto assoluto dell'ambiente. Per fare ciò è fondamentale conoscere la pianta e capire bene come operare "a monte".

ARGOMENTI PRINCIPALI:

- *Approfondimenti agronomici*
- *Fisiologia della vite in una visione funzionale al lavoro viticolo durante l'anno*
- *Interventi durante l'anno in relazione alle fasi fenologiche*
- *Il suolo, la pianta e l'ambiente*
- *Una buona agronomia come base per la salute del vigneto*
- *Patologie e rimedi*
- *La gestione del vigneto e della cantina*

ORE 9:00, ARRIVO DEI PARTECIPANTI E REGISTRAZIONE

ORE 9:30, INIZIO LEZIONI

L'iscrizione è obbligatoria.

Per le iscrizioni è necessario compilare il modulo al seguente link (corso di viticoltura 2° livello):

<https://www.fondazionelemadri.it/wp/le-nostre-attivita/corsi/corsi-di-agricoltura/>

Contributo 100 euro, da versare all'arrivo in sede.

Sarà attivo il servizio di ristorazione con prodotti biodinamici e biologici (menù fissi).

Vi preghiamo, per motivi organizzativi, di prenotare i pasti al momento dell'iscrizione (pranzo e cena del venerdì, pranzo del sabato). Vedi link sopra. Il costo dei pasti va dai 15 ai 20 euro. Vi preghiamo inoltre di segnalare eventuali allergie, intolleranze, disturbi alimentari o altre esigenze. Queste informazioni sono necessarie poiché verranno serviti menù fissi (il servizio relativo ai pasti verrà organizzato e confermato sulla base delle effettive adesioni).

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!

Durante le giornate sono previste pause caffè. Pausa pranzo dalle 13:00 alle 14:30.

TERMINE ISCRIZIONI PER IL 22 MARZO 2019.

Le lezioni saranno supportate da ricco corredo fotografico.

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

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