



***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 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 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 Biodinamica 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***