



Sabato 15 Gennaio 2022 dalle ore 9,30 alle ore 18,30
presso la fondazione Le Madri si svolgerà il seminario:

I MICRORGANISMI NEI METODI AGRICOLI OLISTICI ED ALTERNATIVI: approfondimenti e aggiornamenti (*ma anche aggiustamenti!*)

Con Dante Cefali (agricoltore biodinamico ed esperto fermentatore), Giovanni Drei (nocicoltore biodinamico) e Carlo Bazzocchi (esperto e divulgatore).

Ore 9,00 Arrivo e registrazione partecipanti
Ore 9,30 Inizio seminario
Ore 11,00-11,15 Pausa
Ore 13,00 Pausa pranzo
Ore 14,30 Seminario
Ore 16,30-16,45 Pausa
Ore 18,30 Conclusione

Argomenti trattati nella giornata:

Carlo Bazzocchi: I microrganismi dell'agricoltura, i prodotti del commercio e il panorama normativo.

Giovanni Drei: Il metodo di indagine; fisica quantistica e coerenza dell'acqua: influenze sui microrganismi. Classificazione dei microrganismi, fisiologia e loro biologia. Microbioti e microbiomi nella pianta e nell'organismo agricolo, i substrati di fermentazione e i loro eteri in una visione biodinamica. L'inserimento dei microrganismi nell'organismo agricolo. Gli EM, i fervida, i the di compost, kombucha e i bokashi e loro visione in chiave olistica. Misurazioni ed analisi empiriche e scientifiche per il monitoraggio dei risultati.

Dante Cefali: Applicazioni: La fermentazione aerobica verso quella anaerobica, dettagli tecnici. La fermentazione degli EM; il the di compost, i fervida. Esperienze sulle colture aziendali.

Per l'iscrizione si richiede il versamento anticipato della quota di partecipazione tramite bonifico bancario sull'IBAN di FONDAZIONE LE MADRI: IT11Z053876644000001255289

Quota di partecipazione 60 euro (pasti esclusi).

In ottemperanza alle norme Covid i posti saranno limitati e seguiranno l'ordine di iscrizione, che sarà considerata valida e confermata tramite e-mail previo versamento della quota di partecipazione.

**Per l'iscrizione è necessario compilare il modulo al seguente link in tutti i suoi campi, verificando con attenzione la correttezza dei dati inseriti.
Modulo di iscrizione:**

<https://www.fondazionelemadri.it/wp/corso-sui-microorganismi-2022/>

Sarà attivo il servizio di ristorazione interna con prodotti biodinamici e biologici . Il pranzo prevede un piatto unico composto da cereali, legumi verdure e frutta alla fine. Per motivi di tempo legati al rispetto del programma, non sarà possibile preparare pietanze o altri piatti diversi e/o personalizzati. Vi chiediamo, per motivi organizzativi, di prenotare i pasti al momento dell'iscrizione. La quota è di 15 € per ogni pasto e va versata direttamente in sede all'arrivo.

Termine iscrizioni 7 Gennaio 2022

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

BRUNETO (Reggiolo) : Albergo Fonda, via Guastalla 341 - tel. 0522 975300 - 338 6691385

PEGOGNAGA (10 km) : Hotel 900, via N. Sauro 1 - tel. 0376 55063