

# Prepararsi al futuro

Alimentazione per bambini  
Alimentazione per anziani

## Corso di alimentazione

Cos'è una sana alimentazione? Perché tante allergie e intolleranze alimentari?

Alle giornate di incontro alla Zelata si parlerà dello sviluppo psico-fisico dei bambini e di come esso sia fortemente connesso all'educazione, al ritmo di vita e all'alimentazione.

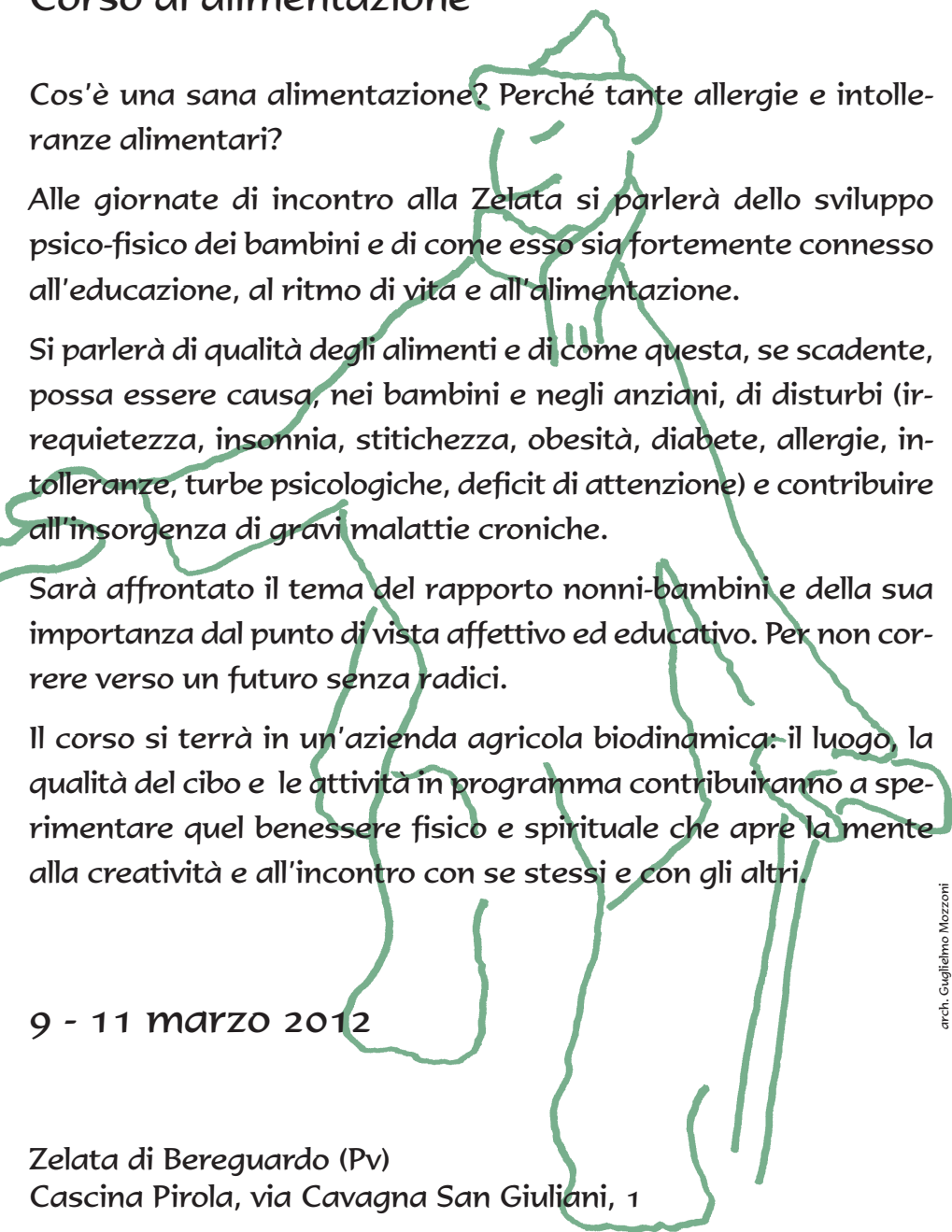
Si parlerà di qualità degli alimenti e di come questa, se scadente, possa essere causa, nei bambini e negli anziani, di disturbi (irrequietezza, insonnia, stitichezza, obesità, diabete, allergie, intolleranze, turbe psicologiche, deficit di attenzione) e contribuire all'insorgenza di gravi malattie croniche.

Sarà affrontato il tema del rapporto nonni-bambini e della sua importanza dal punto di vista affettivo ed educativo. Per non correre verso un futuro senza radici.

Il corso si terrà in un'azienda agricola biodinamica: il luogo, la qualità del cibo e le attività in programma contribuiranno a sperimentare quel benessere fisico e spirituale che apre la mente alla creatività e all'incontro con se stessi e con gli altri.

9 - 11 marzo 2012

Zelata di Bereguardo (Pv)  
Cascina Pirola, via Cavagna San Giuliani, 1



arch. Giglielmo Mozzoni

PROGRAMMA	MATTINO	POMERIGGIO	SERA	
Venerdì 9 marzo	10.00	Arrivo dei partecipanti	14.30	
	11.00	GIULIA MARIA CRESPI Saluto di benvenuto	14.30	
		MATTEO GIANNATTASIO Quale qualità interessa noi consumatori?	16.30	
	11.20	LAURA TEDDE Bambini di ieri, bambini di oggi: sviluppo dei sensi e ritmi alimentari. Domande e risposte	17.00	
	13.00	Pausa pranzo		
Sabato 10 marzo	8.15	HEIKE CANTORI Ritmo e movimento con euritmia	14.30	
	9.30	FRANCO BERRINO Stili di vita e alimentazione come prevenzione delle malattie degenerative di adulti e bambini. Domande e risposte	14.30	
	11.00	Pausa	16.30	
	11.30	FRANCESCO GARONZI La pelle specchio dell'io: la pelle del bambino e la pelle dell'anziano. Il bambino con la dermatite atopica e le malattie esantematiche. La pelle secca dell'anziano	17.00	
	13.00	Pausa pranzo		
Domenica 11 marzo	8.15	HEIKE CANTORI Ritmo e movimento con euritmia	E, nel pomeriggio, grande festa dei gas in campagna	
	9.30	MATTEO GIANNATTASIO Grano e latte: due alimenti accomunati da un tragico destino. Da cibo nobile a fonte di malattia. Domande e risposte		
	11.30	Pausa		
	11.50	LAURA TEDDE Nonni e nipoti oggi: una relazione importante che cambia nel tempo		
	13.00	Pranzo aperto ai famigliari su prenotazione		

#### CONFERENZIERI

FRANCO BERRINO, epidemiologo, direttore del Dipartimento di Medicina Preventiva e Predittiva, Istituto Nazionale Tumori, promotore del progetto DIANA, Milano

GIULIA MARIA CRESPI, ambientalista, profonda conoscitrice dell'agricoltura biodinamica, Milano

ELIO D'ANNUNZIO, medico, direttore sanitario della Casa di Salute Raphael, Roncegno (Tn)

SERGIO M. FRANCARDO, medico, Milano

FRANCESCO GARONZI, dermatologo, Milano

MATTEO GIANNATTASIO, medico e agronomo, insegna "Qualità degli alimenti e salute del consumatore" all'Università di Padova, direttore responsabile di "Valore Alimentare", è autore di "Conoscere le allergie e le intolleranze alimentari" e "Gli additivi alimentari - una guida"

GIOVANNI LEGGITTIMO, responsabile segreteria tecnica Demeter Ass. Italia, Parma

MARIA LAURA TEDDE, medico antroposofa, neuropsichiatria infantile, Cagliari

#### ATTIVITÀ PRATICA

ISA MARTURINI, maestra cucciniera, Milano

#### ATTIVITÀ ARTISTICA

HEIKE CANTORI, euritmista, Lugano (Ch)

#### IN CUCINA

TINA PIERREDDA, cuoca di Cala Trana, Palau (Ot)

ESTERINA RESPIZZI, cuoca della Zelata (Pv)

#### COME ARRIVARE A ZELATA

##### IN AUTOMOBILE:

- autostrada Milano-Genova, uscita Bereguardo;
- seguire le indicazioni per Bereguardo paese;
- superato il paese di Bereguardo, sulla sinistra seguire le indicazioni per Zelata paese;
- dopo 1 km, arrivati alla chiesa, proseguire in via Cavagna San Giuliani: al n. 1 si trova la Cascina Pirola.

##### IN PULLMAN

(Autolinea SILA, telefono 199.153155 - La domenica i pulman non effettuano servizio):

- da Milano stazione Famagosta Metro Linea 2, per Zelata.

## Scheda di adesione

Corso di alimentazione biodinamica

dal 9 all'11 marzo 2012

Cascina Pirola, Zelata di Bereguardo (Pv)

#### IL SOTTOSCRITTO:

Cognome

Nome

Indirizzo

Cap Città

Telefono

Skype

E-mail / sito web

Età Professione

Cod. fiscale / P. Iva

Ha partecipato ai seguenti corsi di Agricoltura Biodinamica

#### COMUNICA LA SUA ADESIONE AL CORSO

Versando un acconto di € 150,00

impegnandosi a versare il saldo entro il 6 marzo 2012

bollettino postale sul ccp 146-55-203

bonifico bancario IT 161 026230016310000015857715

bonifico postale IT 24X076010160000001465520

#### PRENOTA UNA DELLE SEGUENTI SISTEMAZIONI

camera a più letti (a persona) € 190,00\*

camera doppia (a persona) € 280,00\*

camera singola (posti limitati) € 450,00\*

corso senza pernottamento € 120,00

singola conferenza € 15,00

pasti € 15,00

3 pasti € 40,00

\*I suddetti prezzi sono comprensivi di: vitto, alloggio, conferenze, attività artistica, assicurazione.

Chi avesse difficoltà per il pagamento della quota, può esporre il suo problema alla segreteria che valuterà il singolo caso. Chi può offrire un contributo per pagare la quota dei partecipanti meno abbienti, è caldamente ringraziato per la sua generosità.

Si prega di lasciare richieste particolari per i pasti (intolleranze, allergie, ecc.)

Data Firma

Autorezzato il trattamento dei miei dati personali ai sensi della legge sulla Privacy 196/2003  
Per motivi organizzativi si prega di inviare questa scheda compilata in tutte le sue  
parti e unicamente all'acconto alla segreteria dell'Associazione via fax o/n. 02 29 000 692  
oppure via e-mail all'indirizzo: info@biodinamica.org, entro il 6 marzo 2012.

# L'agricoltore biodinamico

## La fertilità della terra e l'Umanizzazione dell'agricoltura

### Corso di formazione di primo livello

Per millenni l'uomo si è relazionato con la natura, in un rapporto stretto di condivisione, di rispetto e di cura. In questo ultimo secolo si è persa la connessione profonda con l'antica sapienza contadina. Attraverso l'agricoltura biodinamica è possibile ritrovare il senso di un lavoro agricolo in armonia con la natura e le sue leggi, dove l'uomo torna a essere regista consapevole del suo equilibrio.

L'associazione per l'agricoltura biodinamica promuove un percorso di studio teorico-pratico, finalizzato all'apprendimento delle tecniche di base dell'agricoltura biodinamica.

Il percorso formativo è articolato in un primo corso intensivo di 4 giorni, a marzo, in un periodo di rielaborazione personale e, infine, in un secondo corso intensivo di 4 giorni a ottobre. I due cicli intensivi sono stati organizzati per moduli e obiettivi, in modo da poter essere frequentati anche separatamente. Ogni lezione è propedeutica a quella successiva e non è possibile frequentare singole conferenze.

Verrà rilasciato un attestato di abilitazione con il riconoscimento delle competenze acquisite.

1 - 4 marzo 2012

La frequenza del corso dà diritto a 4 crediti formativi

Zelata di Bereguardo (Pv)  
Cascina Pirola, via Cavagna San Giuliani, 1

PROGRAMMA	MATTINO	POMERIGGIO	SERA	
Giovedì 1 marzo	10.00	Arrivo partecipanti	19.00	Cena
	11.00	CARLO TRIARICO: Introduzione all'agricoltura biodinamica	15.00	CARLO TRIARICO: Elementi chiave per la pratica dell'agricoltura biodinamica
	12.00	CARLO TRIARICO: Le basi antroposofiche dell'agricoltura biodinamica	16.00	CARLO TRIARICO: Osservazione e metamorfosi della natura. La pianta tra terra e cielo
	13.00	Pranzo	17.30	Pausa caffè
Venerdì 2 marzo	8.15	Attività artistica	14.30	GIORGIO BORTOLUSSI: Pratica aziendale, dinamizzazione e distribuzione del preparato 500
	9.00	Letture dal Corso di agricoltura di Rudolf Steiner	17.00	Pausa caffè
		A cura di MARCO BERNHARD	17.30	Riflessioni e discussione, risposte a domande
	9.30	I preparati biodinamici da spruzzo	18.00	I quattro regni della concimazione
	10.30	Pausa caffè		
Sabato 3 marzo	8.15	Attività artistica	14.30	GIORGIO BORTOLUSSI: Pratica aziendale allestimento di cumuli diversi secondo il metodo biodinamico
	9.00	Letture dal Corso di agricoltura di Rudolf Steiner	17.00	Pausa caffè
	9.30	SILVANO CRISTIANI: Il suolo, la dinamica dell'humus e il compostaggio	17.30	GIORGIO BORTOLUSSI: Ritmi della vita: calendario biodinamico e consociazioni
	10.30	Pausa caffè	18.30	GIORGIO BORTOLUSSI: Riflessioni e discussione, risposte a domande
	11.00	SILVANO CRISTIANI: Il suolo, la dinamica dell'humus e il compostaggio		
Domenica 4 marzo	8.15	Attività artistica		
	9.00	Letture dal Corso di agricoltura di Rudolf Steiner		
	9.30	ALDO PARAVICINI CRESPI: Caso di studio. Visita all'azienda biodinamica "Cascine Orsine"		
	11.30	Pausa caffè		
	11.00	CARLO TRIARICO: Applicare l'agricoltura biodinamica nella propria realtà agricola		
	13.00	Pranzo		

## RELATORI

MARCO BERNHARD, agricoltore e tecnico agricolo, Perugia  
 GIORGIO BORTOLUSSI, tecnico agricolo, Pesaro Urbino  
 SILVANO CRISTIANI, imprenditore agricolo Agrisophia Progetti, docente Istituto Agrario Spallanzani di Vignola, Casalecchio (Bo)  
 ALDO PARAVICINI, imprenditore agricolo, Azienda Cascine Orsine, Milano  
 CARLO TRIARICO, storico della scienza, Università di Firenze  
 DEMETER ASSOCIAZIONE ITALIA, Parma

## TUTOR

CARLO TRIARICO, Firenze

## ATTIVITÀ ARTISTICA

ULF RENNERT, scultore e agricoltore biodinamico, Perugia

L'accettazione al corso è subordinata al versamento della quota associativa di € 70,00

## COME ARRIVARE A ZELATA

### IN AUTOMOBILE:

- autostrada Milano-Genova, uscita Bereguardo, seguire le indicazioni per Bereguardo paese;
- superato il paese di Bereguardo, sulla sinistra seguire le indicazioni per Zelata paese;
- dopo 1 km, arrivati alla chiesa, proseguire in via Cavagna San Giuliani: al n. 1 si trova la Cascina Pirola.

### IN PULLMAN:

- (Autolinea PMT ex SILA, telefono 0382.469293, www.pmtsrl.it, la domenica non effettua servizio):
- da Milano partenza dalla stazione Famagosta (Metropolitana Linea 2), per Zelata;
  - da Pavia partenza dalla stazione delle Ferrovie, per Zelata.

# Scheda di adesione

Corso di alimentazione biodinamica  
 dall'1 al 4 marzo 2012  
 Cascina Pirola, Zelata di Bereguardo (PV)

IL SOTTOSCRITTO: (si prega di scrivere in stampatello)

Cognome

Nome

Indirizzo

Cap Città

Telefono

Skype

E-mail / sito web

Età Professione

Cod. fiscale / P. Iva

Ha partecipato ai seguenti corsi di Agricoltura Biodinamica

## COMUNICA LA SUA ADESIONE AL CORSO

Versando un acconto di € 150,00 ed inviando la ricevuta di versamento e la scheda di adesione debitamente compilata in ogni sua parte alla segreteria dell'Associazione per l'Agricoltura Biodinamica entro lunedì 20 febbraio 2012.

Il saldo dovrà essere versato entro lunedì 27 febbraio 2012. Il seminario avrà luogo solo al raggiungimento di un numero minimo di partecipanti. In caso di esaurimento posti l'acconto sarà restituito.

- bollettino postale sul ccp 146-55-203
- bonifico bancario IT 16 T 026230 01691 000001585775
- bonifico postale IT 24 X 07601 01600 000014055203

## PRENOTA UNA DELLE SEGUENTI SISTEMAZIONI

- frequenza corso (a persona) € 190,00\*
- Vito e alloggio
- camera a più letti (a persona) € 160,00
- camera doppia (a persona) € 210,00
- camera singola (posti limitati) € 330,00

\*Il prezzo per la frequenza comprende: conferenze, attività pratiche, assicurazione, sono esclusi i pasti.

Si prega di lasciare richieste particolari per i pasti (intolleranze, allergie, ecc.)

Data Firma

Autore del trattamento dei miei dati personali ai sensi della legge sulla Privacy 196/2003  
 Per motivi organizzativi si prega di inviare questa scheda, debitamente compilata in tutte le sue parti, unitamente all'acconto, alla Segreteria dell'Associazione per l'Agricoltura Biodinamica, via fax al nr. 02 29 000 692 oppure via e-mail all'indirizzo: info@biodinamica.org. Il saldo dovrà essere versato entro lunedì 27 febbraio 2012.

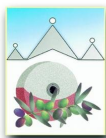


**“La fertilità della terra e il benessere dell’uomo”.**

**Corso base di Agricoltura Biodinamica  
8-9-10-11 marzo 2012**

**Il corso è rivolto ad agricoltori, tecnici,  
studenti, giardinieri e appassionati del  
mondo agricolo.**

Azienda Agricola Agrituristicca  
**Masseria  
“Sciaiani Piccola”**



**FONDAZIONE LE MADRI**



Associazione Pedagogica Steineriana  
**Giardino degli Ulivi**



# COME OTTENERE CIBO SANO E VITALE

Il corso è mirato alla diffusione delle tecniche base dell'agricoltura biodinamica per ottenere cibo di qualità, salvaguardando la nostra alimentazione e la nostra vita, nel rispetto delle sagge leggi della natura.

Il corso, intensivo e pratico, illustrerà l'agricoltura biodinamica attraverso l'aspetto prettamente agricolo, nutrizionale e artistico:

## AGRICOLTURA

- L'utilizzo dei preparati biodinamici per aumentare la fertilità della terra.
- Tecniche agricole per favorire l'humus nel terreno: il sovescio e il compostaggio, concimazione, ciclo dell'azoto, la ritmicità, i preparati da spruzzo e da cumulo, la dinamizzazione, i ritmi lunari e il calendario delle semine, macerati vegetali. Argomento pratico: il preparato 500. Tecniche di base applicabili in orticoltura, frutticoltura e giardinaggio.

## ALIMENTAZIONE

- Alimentazione e vitalità, alimenti interi e frammentati, campo energetico e alimentazione, additivi chimici, allergie e intolleranze alimentari.

## ARTE

- Similitudini e sviluppo tra lo spettro dei colori dell'arco con i quattro elementi della natura.

La parte teorica del corso si terrà presso l'Associazione Zefiro, mentre la pratica in campagna presso l'azienda agricola Masseria Sciaiani Piccola.

Il corso sarà condotto:

- Fabio Fioravanti, esperto di agricoltura biodinamica, della sezione Emilia Romagna, Fondazione Le Madri.
- Stefano Bernardelli, artista dell'Accademia La Gioconda-Fondazione Le Madri.
- Cosima Ciraci, naturopata, esperta di agricoltura biodinamica.

**Si rilascia attestato di partecipazione e materiale didattico**

Possibilità di B&B in masseria, per prenotazioni 339 4086732 (Lorenzo), a Grottaglie 339 2685602 (Mina). Per info e iscrizioni sede organizzativa Viale Gramsci, 41-Grottaglie-TA Info: 339 2685602 E-mail: [info@zefiroistmo.it](mailto:info@zefiroistmo.it)

# MODULO D'ISCRIZIONE

NOME E COGNOME..... ETA'...

INDIRIZZO.....

CAP..... CITTA'..... PROV.....

PROFESSIONE/SPECIALIZZAZIONE.....

NUMERO TELEFONICO.....

E-MAIL.....

**CHIEDE**

ISCRIZIONE AL CORSO MONOTEMATICO.....

I pagamenti potranno essere effettuati con bonifico bancario a favore di Zefiro-Banco di Napoli, via Ennio- Grottaglie (TA).  
Coordinate IBAN: IT60 E010 1078 8901 0000 0004 614.

**DATA**

**FIRMA**