

Fondazione LE MADRI

# COMPOSTAGGIO BIODINAMICO E HUMUS DI LOMBRICO

COME OTTENERE E PRODURRE HUMUS DI LOMBRICO BIODINAMICO

LE VARIE TECNICHE PER IL COMPOSTAGGIO BIODINAMICO

**Sabato 2 aprile 2022, dalle ore 9:30 alle 17:30**



**Presso la sede della Fondazione LE MADRI a Rolo (RE)**

*Il **compostaggio** è un processo che consente di valorizzare scarti e residui che altrimenti andrebbero dispersi o dissipati. Questo processo permette di ottenere un valore aggiunto, significativo e notevole, per quel che riguarda la fertilità e la vitalità dei terreni. Chi lavora con la Terra deve saper ottimizzare le proprie risorse interne in maniera utile e consapevole, favorendo **cicli vitali** e biodiversità.*

*Con la moderna scienza materialista e l'industrializzazione dell'agricoltura sono stati snaturati i cicli biologici che sono i veri responsabili della fertilità e della vitalità delle piante.*

*Una sostanza che viene elaborata all'interno di un **processo vivente** è ben diversa da un sale minerale ottenuto artificialmente (ed è importante saper cogliere queste differenze). La corretta ed equilibrata nutrizione del terreno permette quindi di creare le condizioni migliori per la crescita di piante sane nel rispetto dell'ambiente.*

*Il rispetto delle **leggi della natura** deve essere un punto di riferimento per chi opera in ambito agricolo. Leggi che sono alla base dell'ecosistema, come il ciclo della materia e la catena alimentare. Ritroviamo queste leggi e questi processi nel compostaggio, tramite il quale viene rinnovata la fertilità e la vitalità del suolo.*

**Relatori Fabio Fioravanti e Robin Cech**

## **ARGOMENTI PRINCIPALI**

Portare vita al vivente. La formazione dell'humus. Valorizzazione e usi del compost. I preparati biodinamici. La corretta concimazione come base della fertilità del terreno. Le fasi del compostaggio. Regole principali per un corretto compostaggio (sia a livello aziendale che domestico). Ruolo e funzione del lombrico. L'importanza del lombrico. La produzione dell'humus di lombrico. Aspetti pratici del compostaggio. Aspetti pratici per la produzione di humus di lombrico. Uso di argilla, basalto e altri componenti.

Le lezioni saranno supportate da corredo fotografico. È prevista una parte pratica pomeridiana.

**È NECESSARIO PORTARE CALZATURE DI RICAMBIO (DA LAVORO) POICHE' VERRANNO SVOLTE ANCHE ATTIVITA' PRATICHE ALL'APERTO. GRAZIE!**

### **L'ISCRIZIONE E' OBBLIGATORIA**

Per l'iscrizione si richiede il versamento anticipato della quota di partecipazione tramite bonifico bancario sull'IBAN di FONDAZIONE LE MADRI: **IT 11Z0538766440000001255289**

Quota di partecipazione **60,00 euro** (pasto escluso).

Il pasto verrà saldato al momento della registrazione (euro **15,00**).

**L'iscrizione al corso 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 (vedi corso compostaggio):

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

### **NOTA**

**Per la prenotazione del pranzo è necessario compilare il modulo di iscrizione**

**Termine iscrizioni 26 marzo 2022.**

[Per maggiori informazioni leggi la privacy policy cliccando qui.](#)

## ***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). Via Porto, 4**

**In treno: sulla linea Modena-Mantova, fermata Rolo/Novi/Fabbrico.**