



# LA FERTILITA' DELLA TERRA PER IL BENESSERE DELL'UOMO

**CORSO TEORICO-PRATICO DI AGRICOLTURA BIODINAMICA**

**20-21-22-23 Ottobre 2022**

**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 (prima parte)**

### **Giovedì 20 ottobre 2022**

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.

13:00 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.

17:00 Pausa.

17:15 Pistis: I 4 Regni della Natura. Introduzione alla zootecnia biodinamica. Progettare e condurre un allevamento biodinamico di lombrichi.

18:30 – 18:45 Pausa.

18:45 – 20:00 Domande e risposte.

### **Venerdì 21 ottobre 2022**

8:30 Lettura.

8:45 Attività artistica.

9:45 Pistis: La formazione dell'humus e il ciclo dell'azoto. Il preparato biodinamico 500 per favorire la formazione dell'humus. Il sovescio biodinamico.

10:45 Pausa.

11:00 Pistis: Elementi chiave per la pratica dell'agricoltura biodinamica. La fertilità del terreno.

13:00 Pranzo.

14:30 Zaramella-Fioravanti: PRATICA. La dinamizzazione dei preparati e la loro irrorazione.

17:00 Pausa.

17:15 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.

18:20-20:00 Fioravanti: L'uso dei macerati in orticoltura biodinamica. Introduzione alle rotazioni e consociazioni.

## **Sabato 22 ottobre 2022**

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.

14:30 Fioravanti-Zaramella: PRATICA. Allestimento e compostaggio di un cumulo biodinamico.

17:00 Pausa.

17:15 Zaramella: Introduzione alla progettazione dell'organismo agricolo biodinamico. L'osservazione del paesaggio.

18:20-20:00 **Demeter: Linee guida per l'ottenimento del marchio Demeter.**

## **Domenica 23 ottobre 2022**

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. Il controllo delle patologie.

13:00 Pranzo.

14:30 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, agricoltore biodinamico

Fabio Fioravanti: segretario Ass. per l'Agricoltura Biodinamica Sez. Emilia Romagna

Elena Zaramella: docente di agricoltura biodinamica, arteterapeuta, agricoltrice biodinamica

**Quota di partecipazione al corso 260 euro. Pasti esclusi.**

**Quota di iscrizione per il 2022 all'Associazione Biodinamica 80 euro (per un totale di 340 euro).**

**Per poter aderire al corso ogni partecipante (persona fisica) dovrà essere iscritto all'Associazione per l'Agricoltura Biodinamica.**

Per partecipare al corso è necessario **inviare una e-mail (valida come pre-iscrizione)** all'indirizzo [emiliaromagna@biodinamica.org](mailto:emiliaromagna@biodinamica.org) specificando nome, cognome e recapito telefonico.

Per ulteriori informazioni telefonare al 333 2341247.

**Le pre-iscrizioni dovranno pervenire entro il 12 ottobre 2022.**

**Numero minimo di partecipanti 18.** Il corso verrà confermato al raggiungimento della quota minima di partecipanti. A seguito della conferma di svolgimento del corso sarà possibile effettuare i bonifici per il pagamento delle quote (gli estremi per il versamento delle quote verranno comunicati successivamente).

**Le attività artistiche sono condotte da Elena Zaramella, Maestra di pittura diplomata ed arteterapeuta ad indirizzo antroposofico.**

**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. Le quote pasto dovranno essere versate direttamente in sede.  
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)**

**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**