

Corso professionalizzante di formazione
all'Agricoltura Biodinamica
secondo livello

Alta qualità delle coltivazioni biodinamiche

La fertilità della terra e l'Umanizzazione
dell'agricoltura



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

Questo corso completa il percorso formativo iniziato con il primo corso intensivo di 4 giorni, presso l'Azienda Agricola di Carlo Noro a Labico, Roma, che si è svolto nel mese di aprile.

L'elaborazione del percorso è stata curata da esperti di formazione professionale e da consulenti dell'Associazione. I due cicli intensivi sono stati organizzati per moduli e obiettivi. La partecipazione al secondo livello è subordinata alla conoscenza base del metodo biodinamico.

Ogni lezione è propedeutica a quella successiva e non è possibile frequentare singole conferenze.

Verrà rilasciato un attestato con il riconoscimento delle competenze acquisite valide all'interno dell'Iter formativo dell'Associazione per l'Agricoltura Biodinamica.

3 - 6 ottobre 2013

Codemondo, Reggio Emilia
LA COLLINA Soc. Coop. Agricola
via Carlo Teggi, 38/42

PROGRAMMA	MATTINO	POMERIGGIO	SERA
Giovedì 3 ottobre	10.15 Arrivo e registrazione dei partecipanti LA FERTILITÀ DELLA TERRA IN RELAZIONE ALLA PRODUZIONE E ALLA QUALITÀ DEI PRODOTTI a cura di FABIO FIORAVANTI e GIOVANNI ONGARO 11.00 Lavori in campagna: gestione dei preparati 500, 500k e 501 13.00 Pranzo	14.30 Dinamizzazione e distribuzione del preparato 500 16.00 Pratiche di lavorazione del suolo 17.30 Pausa caffè 17.45 Le azioni cosmiche e terrestri sui vegetali per una migliore qualità alimentare delle produzioni agricole	19.00 Cena
Venerdì 4 ottobre	LA CERTIFICAZIONE DEI PRODOTTI BIODINAMICI a cura di DEMETER ASSOCIAZIONE ITALIA 9.00 Prassi e iter per il conseguimento del marchio DEMETER 11.00 Pausa caffè L'ORGANISMO E L'INDIVIDUALITÀ AGRICOLA IN BIODINAMICA a cura di CARLO TRIARICO 11.15 Che cos'è un organismo agricolo: come è composto e quali sono le sue funzioni 12.00 La conversione dell'organismo agricolo: analisi del metodo 13.00 Pranzo	14.30 La fertilità della terra: le attività dinamiche del suolo e la nutrizione delle piante 16.00 Analisi del suolo con la prova della vanga 17.30 Pausa caffè 17.45 I diversi livelli della concimazione. Utilizzo del compost e del sovescio	19.00 Cena
Sabato 5 ottobre	IL CONTROLLO DEI PARASSITI E DELLE PATOLOGIE a cura di PAOLO PISTIS 9.00 La prevenzione e il controllo dei parassiti vegetali: funghi e batteri 10.45 Pausa caffè 11.00 La prevenzione e il controllo dei parassiti animali 13.00 Pranzo	14.30 Lavori in campagna: allestimento del Fladen Classico e del Fladen Colloidale 17.30 Pausa caffè 18.00 Esempi concreti di utilizzo di infusi, decotti ed oli essenziali nella cura delle piante	19.00 Cena
Domenica 6 ottobre	LO SVILUPPO E L'APPLICAZIONE DEL METODO NEL CORSO DELL'ANNO a cura di PAOLO PISTIS 9.00 I ritmi vitali della terra nel corso dell'anno: applicazioni pratiche 10.45 Pausa caffè 11.00 Seminare, coltivare e raccogliere, nella pratica e nel sociale, dialogo interattivo con i partecipanti per affrontare nella pratica i lavori più importanti 13.00 Pranzo	14.30 Consegna attestati e chiusura del corso	

ATTIVITÀ PRATICHE

- Allestimento preparato Fladen
- Gestione preparati 500, 500k e 501
- Utilizzo oli essenziali e decotti
- Osservazioni pratiche

RELATORI

FABIO FIORAVANTI, responsabile Sezione Emilia-Romagna
GIOVANNI ONGARO, Coop. Agricola La Collina, Codemondo

PAOLO PISTIS, agrotecnico, istruttore in agricoltura biodinamica, Ferrara

CARLO TRIARICO, presidente Associazione per l'Agricoltura Biodinamica
DEMETER ASSOCIAZIONE ITALIA

TUTOR

CARLO TRIARICO, Firenze

SEDE DEL CORSO

LA COLLINA Soc. Coop. Agricola
via Carlo Teggi, 38/42 - Codemondo, Reggio Emilia

COME ARRIVARE A CODEMONDO

IN AUTOMOBILE

- da Modena, uscita autostradale Reggio Emilia: seguire le indicazioni per Passo Cerreto/Parma, poi per Cavriago, confinante con Codemondo
- da Milano, uscita autostradale Terre di Canossa: seguire le indicazioni per Reggio Emilia, poi Montecchio Emilia/Cavriago/Codemondo

IN TRENO

- alla stazione ferroviaria di Reggio Emilia, prendere il tram nr. 1 (linea A Ibinea-Codemondo, fermata via Inferno, orari sul sito www.actre.it)

L'iniziativa è realizzata con il contributo della FONDAZIONE CARIPO di Milano che l'Associazione ringrazia



Scheda di adesione

Corso di agricoltura biodinamica
dal 3 al 6 ottobre 2013
LA COLLINA Soc. Coop. Agricola
via Carlo Teggi, 38/42 - Codemondo, Reggio Emilia

IL SOTTOSCRITTO (si prega di scrivere in stampatello):

Cognome

Nome

Azienda agricola

Indirizzo

Cap Città

Telefono / Skype

E-mail / sito web

Età Professione

Cod. fiscale / P. Iva

Ha partecipato ai seguenti corsi

COMUNICA LA SUA ADESIONE AL CORSO

Versando un acconto di € 150,00 entro venerdì 20 settembre 2013 e impegnandosi a versare il saldo entro martedì 1 ottobre 2013 a favore dell'Associazione per l'Agricoltura Biodinamica, tramite:

bollettino postale sul ccp 146-55-203

bonifico bancario IT 16 T 06230 01631 000001585775

bonifico postale IT 24 X 07601 01600 00001465203

Per motivi organizzativi, si prega di inviare la scheda di adesione compilata e la ricevuta di avvenuto versamento dell'acconto alla segreteria dell'associazione via e-mail a info@biodinamica.org o via fax al nr. 02.29000692 entro venerdì 20 settembre 2013

VITTO E ALLOGGIO

Quota di partecipazione (a persona) € 350,00 (comprensiva di frequenza corso, pasti, pernottamento in camerata ostello, assicurazione)

L'Associazione offre gratuitamente la sistemazione in camera a più letti presso l'Ostello di Reggio Emilia a chi ne fa richiesta al momento dell'iscrizione scegliendo l'opzione qui sotto riportata:

richiedo la sistemazione in camera a più letti presso l'Ostello di Reggio Emilia (Via Guasco, 6 - tel 0522.452323 info@ostelloreggioemilia.it - www.ostelloreggioemilia.it)

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

Data Firma

Al sensi dell'art. 13 del d.lgs. 196/2003, vi autorizzo al trattamento dei miei dati personali