

**Relatori: Paolo Pistis – tecnico agricolo biodinamico
Elena Zaramella – agricoltura biodinamica
urbana**

Tutor del corso : Riccardo Guirriani

Impegno economico 60 euro+IVA

**Info e iscrizioni : rikisax@gmail.com
tel. 3287035139**

Il corso è a numero chiuso.

**Verranno accettate le iscrizioni in base all'ordine di
arrivo. Iscrizioni entro il 4 marzo.**

**Per chi viene da lontano Ferrara offre un'ampia
gamma di strutture turistiche alberghiere ed è una
bella città da visitare.**

**In caso di maltempo l'incontro pratico verrà spostato
alla domenica successiva.**

Associazione per l'Agricoltura Biodinamica
Sezione Emilia-Romagna

“IL PRATO CHE SI MANGIA”

**7-8 MARZO 2014
FERRARA**

***Come produrre cibo su prati, incolti e aree verdi
“senza coltivare”***

***Come rendere utili e produttivi piccoli e grandi spazi
per la produzione di piante eduli***

***Come creare aree verdi per la raccolta di erbe
spontanee***



Attualmente la qualità del cibo è importante. Molte persone coltivano l'orto, altre posseggono un “pezzetto di prato o di terra”, altre vorrebbero coltivare ma non hanno terra. Oggi occorre “tempo e conoscenza” oltre che un area per coltivare e non sempre è possibile.

Tuttavia la voglia di coltivare ed entrare in rapporto vivente con la Natura è un anelito che ognuno di noi ha nel profondo. Il corso si propone di fare acquisire tecniche di semina, coltivazione e raccolta con il minimo sforzo di piccoli ortaggi e fiori per soddisfare piccole esigenze, ma soprattutto per entrare in rapporto vivente con la terra in modo salubre e rispettoso. Per questo ci aiuteremo con le tecniche biodinamiche.

Ecco cosa faremo con semplicità ed allegria.

La sera del venerdì studiamo come progettare e curare un prato spontaneo con erbe fitoalimurgiche (piante che si mangiano).

Il giorno successivo faremo pratica direttamente in campo : impareremo con vanghe, zappe e rastrelli a rendere produttive le aree incolte con le tecniche dell'agricoltura biodinamica urbana.

Cose da portare per chi vuole : un badile, una vanga, un rastrello, una zappa, semi bio di ortaggi o fiori autoprodotti o delle bustine da condividere con gli altri, indumenti da lavoro e tanto buon umore.

La puntualità è cosa gradita.

Il corso è rivolto a tutti, alle persone che amano la Natura e che sono su un percorso di conoscenza. A chi è interessato ad ottenere frutti buoni e salubri con semplicità e naturalezza.

PROGRAMMA

Venerdì 7 marzo 2014 18,30-22,00

ore 18,30 Iscrizioni

ore 19,00 I ritmi vitali della terra e delle piante. Com'è fatto un

seme e quali sono le esigenze per la sua crescita.

Ore 20,30 Pausa

ore 20,45 Come seminare sugli incolti, come raccogliere ortaggi, fiori ed erbe spontanee.

Ore 22,00 Chiusura

SABATO 8 marzo 2014 9,00-17,00

ore 9,00 Ritrovo a Fossanova San Marco, Via Madonna della Neve

ore 9,30 Gestione senza fatica degli incolti per renderli produttivi

ore 10,00 Come seminare ortaggi e fiori

ore 11,00 Pausa caffè

ore 11,15 Come preparare un prato pluriennale che "si mangia"

ore 12,30 Pausa pranzo

ore 14,00 Come gestire le piante spontanee e fare i trapianti

ore 15,00 Pausa grappa alle erbe

ore 16,00 Le cure biodinamiche delle piante che raccoglieremo

ore 17,00 Conclusione e saluti