

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 12 Ottobre 2019, dalle 9:30 alle 17:30

Con Fabio Fioravanti e Robin Cech

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.*

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. E' prevista una parte pratica pomeridiana.

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: IT11Z053876644000001255289

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

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/>

Sarà attivo il servizio di ristorazione interna con prodotti biodinamici e biologici (pranzo).

Vi preghiamo, per motivi organizzativi, di prenotare il pasto al momento dell'iscrizione (vedi link sopra). Pasto 15 euro; la quota pasto va invece versata direttamente in sede (no bonifico).

Vi preghiamo inoltre di segnalare eventuali allergie, intolleranze, disturbi alimentari o altre esigenze. Queste informazioni sono necessarie poiché verranno serviti menù fissi.

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!

Durante la giornata sono previste pause caffè.

Pausa pranzo dalle ore 13:00 alle 14:30.

Termine iscrizioni 5 Ottobre 2019.

[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.