

Fondazione LE MADRI

LA COLTIVAZIONE DELLE ERBE AROMATICHE ED OFFICINALI CON LE TECNICHE DELL'AGRICOLTURA BIODINAMICA

Con Paolo Pistis ed Elena Zaramella

Venerdì 22 e Sabato 23 Marzo 2019



Presso la sede della Fondazione Le Madri in via Porto n. 4 a Rolo (RE)

La Natura ci ha donato **piante commestibili**, ma anche **medicinali e curative**. Queste ultime spesso hanno dei principi attivi molto importanti che vanno sapientemente preservati e curati per ottenere buoni risultati. Chiunque può coltivarle per coadiuvare le forze del proprio benessere e per ottenerne il massimo valore salutistico. Occorre per tale scopo conoscere in profondità la fisiologia vegetale e le rispettive tecniche agronomiche atte a sviluppare il potenziale terapeutico di ogni coltivazione. Queste conoscenze sono utili per chi coltiva in proprio le erbe aromatiche e officinali ma anche per chi intende coltivarle per scopi professionali. Le nozioni qui esposte sono utili anche per chi fa la raccolta spontanea e intende farne buon uso.

Le **tecniche dell'agricoltura biodinamica** e la visione scientifico-spirituale dell'Antroposofia saranno gli strumenti attraverso i quali entreremo nello scrigno segreto delle piante. Ciò permetterà di potenziarne gli effetti benefici.

Occorre sapere che piante e il mondo vegetale sono strettamente correlati con i ritmi della Natura. Il mondo vegetale ha un legame invisibile con tutto ciò che lo circonda, sia vicino che molto lontano. Chi coltiva le erbe aromatiche ed officinali e i propri campi può trovare utile e pratico inserire i propri lavori in sintonia con i ritmi terrestri e cosmici. Saper cogliere i momenti propizi di intervento consente non solo di poter produrre di più, ma soprattutto di aver piante sane, forti e resistenti. Parleremo dei ritmi cosmici per tradurli in pratiche utili a chi coltiva. Cercheremo di trovare il giusto rapporto tra conoscenza e pratica agricola, attraverso una visione ampliata della Natura. Questo incontro è utile per chi coltiva o chi vuole avvicinarsi allo Spirito della Natura e per chi vuole ampliare le proprie conoscenze.

Le lezioni saranno teoriche e pratiche. Ogni argomento è propedeutico a quello successivo. Portarsi indumenti da lavoro, carta, penna e buonumore. La puntualità è cosa gradita.

PROGRAMMA E ORARI

Venerdì 22 marzo

Ore 9,00 Arrivo dei partecipanti

Ore 9,30 Il caos sensibile del seme. Come indurre nel seme le forze di crescita e di qualità. Il corpo vitale delle piante e i sistemi con cui la pianta si collega con le forze cosmiche e terrestri. Come potenziare il fitocomplesso attraverso la coltivazione biodinamica.

Ore 11,00 Intervallo

Ore 11,15 Concimazioni e preparazione del suolo per un buon trapianto. Sistemi per la lavorazione del suolo per collegare la pianta ai bioritmi naturali.

Ore 13,00 Pranzo

Ore 14,30 Pratica: semina, bagno semente biodinamico

Ore 16,15 Intervallo

Ore 16,30 I preparati biodinamici e il loro uso al suolo e sulle piante per aumentare la quantità e la quantità delle produzioni delle piante officinali.

Ore 18,00 Conclusione

Sabato 23 marzo

Ore 9,00 Arrivo dei partecipanti

Ore 9,30 I tempi del trapianto e la gestione delle erbe con le tecniche biodinamiche

Ore 11,00 Intervallo

Ore 11,15 Il calendario biodinamico con le piante officinali. L'influenza dei pianeti sulle coltivazioni delle piante officinali. Tecniche di coltivazione per il potenziamento delle qualità nutrizionali e terapeutiche delle piante.

Ore 13,00 Pranzo

Ore 14,30 Pratica: bagno radice con le tecniche biodinamiche per un trapianto efficace

Ore 16,15 Intervallo

Ore 16,30 Raccolta, maturazione, selezione, essiccamento, trasformazione e distillazione delle principali piante aromatiche e officinali secondo i ritmi della natura.

Ore 18,00 Conclusione

RELATORI

Paolo Pistis, docente e tecnico agricolo, esperto in agricoltura biodinamica con esperienza trentennale nel settore (Ferrara) www.paolopistis.it

Elena Zaramella, progettista di organismi agricoli biodinamici, docente di agricoltura biodinamica e formatrice (Padova)

L'iscrizione è obbligatoria.

Per le iscrizioni è necessario compilare il modulo al seguente link (corso sulla coltivazione delle erbe officinali):

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

Contributo 140 euro, da versare all'arrivo in sede.

Sarà attivo il servizio di ristorazione con prodotti biodinamici e biologici (menù fissi).

Vi preghiamo, per motivi organizzativi, di prenotare i pasti al momento dell'iscrizione (pranzo del venerdì, pranzo del sabato). Vedi link sopra. Il costo dei pasti va dai 15 ai 20 euro. 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!

Termine iscrizioni 15 marzo. Corso a numero limitato.

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) in via Porto n. 4