

organizzano:

"Realizziamo un giardino commestibile"

ovvero come trasformare un fazzoletto di terra in un bocconcino prelibato

dal 30 novembre 2 dicembre 2012
corso **pratico**-teorico con Stefano Soldati

Cos'è una Food Forest?

Un sistema agricolo composto da alberi, arbusti, cespugli, rampicanti, piante erbacee perenni da foglia e da radice, che producano frutti, foglie, fiori, radici, legna utilizzabili in cucina o erboristeria. Riproducendo quanto fa la Natura, faremo un giardino che diventerà al più presto autosufficiente, assai produttivo ed estremamente bello.

Cosa faremo nel corso:

Impariamo a conoscere e riconoscere le principali piante commestibili utilizzabili nelle nostre zone: noci, kaki, noccioli, salici, giuggioli, sambuchi, corbezzoli, olmi, pruni, aceri e moltissime altre ! Parleremo di come si riproducono le piante, degli utilizzi, le epoche di raccolta e le loro proprietà. Parleremo di **MICORRIZE**, della loro fondamentale importanza per la fertilità della terra, come salvarle, riprodurle e come ripristinarle in terreni maltrattati. **Pianteremo tante piantine.**

Costo: 150 € la quota comprende quota associativa, docenze, materiale didattico, 3 pranzi del mezzogiorno.

A tutti i partecipanti verrà data in **omaggio** una piantina per iniziare la propria food forest.

Dove: Morsasco (AL)

Quando: orari: ven 10-18 sab 9-18; domenica 9-13

Mangiare: A mezzogiorno mangeremo tutti insieme. Chi vuole può portare da condividere un dolce e/o un vino (o altro...) tipico della propria zona di provenienza.

Dormire: è possibile alloggiare presso la struttura che ci ospita con sistemazione in camera condivisa con colazione e cena inclusa a 25,00 € per persona/notte. Nel caso ci fossero coppie interessate facciamo un sconto del 20% quindi 40,00 € a coppia/notte.

Docente:

Stefano Soldati: diplomato con lode in Erboristeria all'Università di Urbino; da oltre venticinque anni si occupa di agricolture alternative. Da diciotto anni gira per il mondo insegnando cerealicoltura biologica, gestione aziendale e successivamente costruzioni con balle di paglia. È uno dei primi quattro italiani diplomati in Permacultura. È stato il primo presidente della Accademia Italiana di Permacultura. È docente presso la Scuola di Pratiche Sostenibili di Milano, presso l'Ecovillaggio GAIA a Navarro (Argentina) e presso il CAT in Galles (UK). Ha approfondito con Martin Crawford i metodi di progettazione di "forest gardening". È stato il primo in Italia a tenere corsi sulla realizzazione di giardini commestibili e nel periodo 2011/2012 ne ha realizzati otto.

info:

www.laboa.org

tel. 335 5634287 Stefano skype: stefanosoldati

per info logistiche: Wanessa tel. 3389730079 - 3461876532 -
014473146 mail: ilcuoreverde@libero.it