



i vini biodinamici®



21 - 22 gennaio 2014 Villa medicea di Cerreto Guidi (FI)

CORSO DI AGRICOLTURA BIODINAMICA **Tra materia ed eteri: agronomia biodinamica**

Docente: Dr. Leonello Anello Agronomo
Co-docenze e collaborazioni
per i preparati : Dr. Roberto Libralato allestitore di preparati
per la parte pratica le aziende Podere Fornace I, Poggiosecco, Pieve Vecchia II

con il patrocinio del **Comune di Cerreto Guidi** e con la collaborazione della **Soprintendenza per il Patrimonio Storico, Artistico ed Etnoantropologico e per il Polo museale della Città di Firenze.**

in collaborazione con **Isab Consulting srl, Istituto Nazionale di Compostaggio Sezione di Scienze Agricole Biodinamiche, Viticolturabiodinamica.it**

Un corso completo che porta alla comprensione della peculiarità del metodo biodinamico in agricoltura. Il corso avrà una parte teorica in aula e una parte pratica in campo, relativa alle tecniche di dinamizzazione manuale e spruzzatura dei preparati 500 compostato e 501. Durante la trattazione dei vari argomenti vi sarà ampio spazio per le domande dei partecipanti.

Parte TEORICA

Martedì 21 gennaio 2013

ore 9 - 13

- 1) L'evoluzione dell'universo e le ere geologiche quali basi per comprendere il funzionamento della natura
- 2) La pedologia biodinamica: il terreno tra calcare – argilla – silice
- 3) Ri-vitalizzazione del terreno: tecniche ed applicazioni in pieno campo, orto, frutteto, oliveto, officinali ed aromatiche.
- 4) Realizzare o recuperare l'organismo aziendale: dal ciclo chiuso al ciclo completo nella realtà socio-economica del terzo millennio

ore 13 -14 Pausa pranzo a buffet presso la Villa Medicea

ore 14 - 18

- 5) Botanica e fisiologia biodinamica delle piante
- 6) Il ruolo degli animali ieri ed oggi
- 7) Basi teoriche e tecniche di compostaggio: scarti aziendali e letami nella vecchia e nella moderna biodinamica
- 8) Calendari astronomici per i lavori agricoli sul suolo e sulle piante

Mercoledì 22 gennaio 2013

ore 9 - 10 Domande dei partecipanti

ore 10 - 13

9) Cosa sono, come si allestiscono e come agiscono i preparati biodinamici dal 500 al 507: dai preparati secchi ai preparati metamorfosati

10) Teoria ed evoluzione della dinamizzazione: la dinamizzazione meccanica e quella manuale

11) Conferme analitiche ai postulati biodinamici: lo stato dell'arte della ricerca

ore 13 – 14 Pausa pranzo a buffet presso la Villa Medicea e trasferimento autonomo presso le aziende (km 2) dove si svolgerà la parte pratica del Corso.

Parte PRATICA

ore 14 - 17

1) La dinamizzazione manuale:

- **allestimento di una postazione,**
- **tecniche di dinamizzazione**

2) La distribuzione manuale dei preparati da spruzzo

ore 17 - 18 Domande dei partecipanti

Durante la parte pratica tutti avranno la possibilità di attuare personalmente le diverse operazioni. Occorrerà dotarsi di vestiario e scarpe idonei per la parte pratica in campo.