



Loc. S. Sebastiano, 1 12050 Cissone (CN) Tel. 0173 748211 - Fax 0173 748728  
e-mail: [info@agribionotizie.it](mailto:info@agribionotizie.it) - [www.agribionotizie.it](http://www.agribionotizie.it)  
web tv: <http://agribiotv.worldpress.com>

*presenta:*

## **“L’AGRICOLTURA DEL DOMANI”**

### **7° Corso di Agricoltura Biodinamica ... e non solo**

*Agricoltura, Alimentazione, Medicine, Educazione, Bioarchitettura*

### **3° CORSO PER TECNICI IN AGRICOLTURA BIODINAMICA**

Questo Corso, unico nel suo genere in Italia, è arrivato alla 7a edizione: è diventato un importante punto di riferimento per chi è interessato a nuove pratiche agricole, con particolare riferimento all'agricoltura biodinamica. Il percorso formativo si articolerà in 44 seminari d'approfondimento tematico per 712 ore complessive di formazione e insegnamento teorico e pratico. Il corso si terrà da settembre 2009 a luglio 2010.

Gli argomenti trattati in questo corso andranno dall'agricoltura biodinamica, all'alimentazione, alla architettura organica, alla storia dell'agricoltura, all'antroposofia, alla medicina, all'uso delle energie, alla pittura antroposofica, all'euritmia, al recupero delle vecchie varietà di sementi, alla trazione animale, alla realizzazione di creme e saponi in casa, alla kinesiologia, alla politica finanziaria, etc. Molto interessanti ed innovativi saranno gli apporti di rinomati esperti esteri che porteranno alla nostra attenzione esperienze francesi, lussemburghesi, tedesche e brasiliane, oltre ai massimi esperti biodinamici italiani. Si affiancheranno anche attività strettamente pratiche come la preparazione e l'allestimento di tutti i preparati biodinamici nel corso dell'anno. L'invito a queste giornate pratiche di allestimento è rivolto a tutti e la partecipazione a questi seminari sarà completamente gratuita.

Il corso è strutturato in maniera che ogni persona possa seguire liberamente tutti i seminari oppure costruire un percorso formativo che preveda la partecipazione a specifici corsi. Consigliamo però vivamente, a quanti non conoscono i principi dell'agricoltura biodinamica, di frequentare il corso base in modo da poter fruire appieno del percorso formativo specifico. Il Corso Completo dell'Agricoltura del Domani è rivolto a produttori, tecnici, hobbisti e consumatori, a tutti coloro che vogliono capire, studiare ed approfondire meglio il senso della vita e dello spirito in relazione al campo agricolo, medico ed educativo. Per motivi organizzativi occorre prenotarsi almeno 15 giorni prima dello svolgimento del seminario stesso. Gli orari, in linea di massima, saranno dal venerdì alle ore 19,00 alle 23,00, il sabato dalle 9,00 alle 13,00 e dalle 15,00 alle 19,00 e la domenica dalle 9,00 alle 13,00. Tuttavia alcuni seminari avranno orari e durata diversa: in ogni caso consigliamo vivamente di consultare il programma dettagliato.

***Per l'iscrizione occorre compilare la domanda di partecipazione che troverete in ultima pagina del programma e inviarla presso i nostri uffici per fax o e-mail almeno 15 giorni prima del seminario in oggetto.***

Una sostanziosa parte dei seminari del Corso costituisce la base formativa per il conseguimento del percorso di Tecnico Consulente o Ispettore in agricoltura biodinamica (leggete articolo in coda al Corso e per informazioni più dettagliate andate sul sito [www.agribionotizie.it](http://www.agribionotizie.it) oppure contattate la segreteria 0173 - 748211.

Il Corso si svolgerà presso la sede di **Agri.Bio a Cissone (CN)**, un paesino immerso nel verde delle Langhe Cuneesi. La struttura offre ospitalità ai partecipanti ai corsi e l'opportunità di gustare i prodotti tipici langaroli, oltre che di vivere e respirare a pieni polmoni direttamente dal cuore verde della Natura.

# PROGRAMMA

## 1° INCONTRO

Seminario del 25, 26 e 27 Settembre 2009

**"I TEMPLARI: NUOVE RIVELAZIONI SU UNA STORIA MAI SCRITTA"**

Docente **FAUSTO CAROTENUTO**

La Storia Ufficiale è "mitologia" manipolata e confezionata dai grandi poteri terreni...La Storia Vera appartiene allo Spirito, ed è impressa in modo indelebile nel Grande Libro dell'Universo...

In questo seminario sui Templari e sui veri scopi di questa grande avventura spirituale e terrena ben più bella, vasta ed importante, di quanto ci abbiano mai raccontato potremo avere nuove rivelazioni su una storia mai scritta e della quale importanza Rudolf Steiner ha parlato spesso nelle sue conferenze. Un tuffo emozionante nel nostro passato medievale...

La ricostruzione della *Storia Spirituale*, quella autentica e nascosta, del progetto templare. L'attualità di un progetto spirituale che riemerge nella nostra epoca. Dove sono i Templari veri oggi e che fanno. Il Gioco dei grandi poteri e le sue origini, da Troia, attraverso gli Etruschi, i Romani, il Medioevo... via via - con una incredibile continuità fino ai fatti dei giorni nostri.

**Fausto Carotenuto**, per anni analista governativo di politica internazionale, poi uomo d'affari nel mondo della finanza e del petrolio. Scrive libri su argomenti di spiritualità e tiene seminari e conferenze il cui scopo è quello di diffondere una cultura spirituale in tutti i settori della vita contemporanea, dal privato, al lavoro, all'arte, ai rapporti interpersonali. E' uno dei principali studiosi europei di politica internazionale dal punto di vista spirituale. La nuova visione che propone è il frutto di una intensa e del tutto particolare esperienza personale e professionale, unita alla interpretazione spirituale degli avvenimenti.

Ha pubblicato i seguenti libri: "La vita ha un senso profondo e positivo", "Cos'è il Karma", "Corpo, Anima e Spirito: come siamo fatti e perché", "La Preghiera", "Il Mistero della Situazione Internazionale". E' editore del *Ternario* e ha fondato un centro per la diffusione di una nuova coscienza nei pressi di Orvieto.

**Venerdì ore 19,00 -23,00:** Un nuovo movimento politico su base spirituale

**Sabato ore 9,00 – 13,00:** La nascita dei templari ed il loro lavoro spirituale. Celestino e la grande impresa.

**Sabato ore 15,00 – 19,00:** La simbologia profonda. I riti segreti ed il mistero delle grandi cattedrali

**Domenica ore 9,00 -13,00:** I misteri della geografia segreta d'Italia

**Totale ore 16**

---

## 2° INCONTRO

Seminario del 2, 3, 4 OTTOBRE 2009

**"IL PERIODO DI S. MICHELE. PREPARAZIONE ED ALLESTIMENTO CORNOLETAME , 503 E 505. INTERRAMENTO 502, ESTRAZIONE 501"**

Docente **IVO BERTAINA**

Allestire i preparati biodinamici, oltre che irrorarli sul terreno, è un aspetto molto importante per comprendere bene l'agricoltura biodinamica. Allestire da se i preparati crea un forte legame con le forze specifiche del territorio e ci aiuta ad entrare meglio nella comprensione dell'agricoltura biodinamica. Questo è il primo appuntamento stagionale per l'allestimento dei preparati biodinamici. Il seminario inizierà con lo spiegare il contesto del periodo di San Michele riguardo l'uomo e l'agricoltura. Si prepareranno oltre 2000 corna per il cornoletame, si interrerà il 502, si allestirà il 503 ed il 505 e si estrarrà il 501. Per il pranzo di sabato ognuno porta qualche cosa da mangiare e bere e si condivide assieme.

**Ivo Bertaina**, agricoltore, è presidente di *Agri.Bio* e si occupa da circa 20 anni di agricoltura biologica e biodinamica. Ha ricoperto numerosi incarichi nell'ambito dell'agricoltura biologica e biodinamica a livello nazionale ed organizza manifestazioni per la conoscenza, la diffusione, la pratica e la commercializzazione dell'agricoltura biologica e biodinamica e dell'antroposofia ed altre forme innovative legate ad un nuovo, sano e diretto approccio spirituale.

**Venerdì ore 19,00 – 23,00:** Il periodo di San Michele

**Sabato ore 9,00 – 13,00:** Cos'è il cornoletame (500) e la sua azione sul terreno e sulle piante. Inizio allestimento.

**Sabato ore 13,00:** Pranzo condiviso (ognuno porta qualcosa e si mangia insieme)

**Sabato ore 15,00 – 19,00:** Allestimento ed interramento corno letame. Estrazione 501.

**Domenica ore 9,00 – 13,00:** Che cosa sono e come si usano il 503 ed il 505. Allestimento ed interramento 505 e 502 e 503.

**Totale ore 16 Partecipazione GRATUITA**

---

## 3° INCONTRO

Seminario del 9, 10 e 11 OTTOBRE 2009

**"VICENDE E TRASFORMAZIONI STORICHE DELL'AGRICOLTURA ITALIANA"**

Docente **PIERO BEVILACQUA**

Una visione quanto più completa possibile dell'organismo agricolo non può trascurare il percorso storico che sta a monte della situazione attuale. La comprensione dei motivi che indussero alla nascita della pratica agricola e alle differenti strade evolutive e dei differenti aspetti che essa assunse nelle varie aree territoriali del nostro Paese, è un aspetto di enorme interesse nella strada della conoscenza e comprensione delle vicende e dell'avvenire dell'agricoltura contemporanea.

**Piero Bevilacqua** è ordinario di Storia contemporanea all'Università di Roma La Sapienza. Ha fondato e diretto la rivista "Meridiana" e ha pubblicato, tra l'altro, *Venezia e le acque* (Roma 2000), *La mucca è savia. Ragioni storiche della crisi alimentare europea* (Roma 2002), *Prometeo e l'Aquila. Dialogo sul dono del fuoco e i suoi dilemmi* (Roma 2005), *L'utilità della storia. Il passato e gli altri mondi possibili* (Roma 2007).

**Venerdì ore 19,00 – 23,00:** Le origini cosmopolite dell'agricoltura italiana

**Sabato ore 9,00 -13,00:** Le geografie e le diversità agricole in Italia

**Sabato ore 15,00 -19,00:** L'evoluzione dell'età moderna

**Domenica ore 9,00 – 13,00:** Vicende ed avvenire dell'agricoltura contemporanea

**Totale ore 16**

---

## 4° INCONTRO

Seminario del 16, 17 e 18 OTTOBRE 2009

**"CORSO BASE DI AGRICOLTURA BIODINAMICA: ALLESTIMENTO ED USO DEI PREPARATI BIODINAMICI"**

Docente **IVO BERTAINA**

L'agricoltura biodinamica nasce nel 1924 e, nonostante sia il metodo più innovativo e completo per la rigenerazione dell'agricoltura, oggi è ancora poco conosciuto e praticato. Il suo fondatore Rudolf Steiner diceva oltre 80 anni fa che "le piante alimentari non contengono più le forze che

dovrebbero dare agli uomini” e ha insegnato cosa fare per ridare alla natura le forze che servono per lo sviluppo fisico e spirituale dell'uomo e della natura: è l'ora di farlo conoscere e praticarlo su larga scala.

**Venerdì ore 19,00 – 23,00:** Il grande problema dell'alimentazione

**Sabato ore 9,00 – 13,00:** Origini dell'agricoltura biologica e biodinamica

**Sabato ore 15,00 – 19,00:** Allestimento ed uso dei preparati biodinamici

**Domenica ore 9,00 – 13,00:** Prova di dinamizzazione e spruzzatura. La certificazione biodinamica

**Totale ore 16 Partecipazione GRATUITA**

---

#### 5° INCONTRO

**SEMINARIO DEL 23, 24 e 25 OTTOBRE 2009**

**L'ARCHITETTURA ORGANICA PER LA COSTRUZIONE DELL'AZIENDA AGRICOLA”**

**DOCENTE ALFONSO RUBANO**

Conoscere i materiali, le forze della terra e del cosmo, per valutare la valenza energetica della nostra casa e dei locali di una azienda agricola e fondamentale per la cura della nostra salute e per dare il massimo valore energetico ai prodotti. Questo seminario ci porterà a conoscere nuovi approcci costruttivi basati su una architettura vivente

**Alfonso Rubano**, architetto: attività nel campo dell'architettura organico-vivente: attivo in architettura bioecologica dal 1991, numerosi progetti realizzati in Piemonte. Dal 1995 sperimentazione in Architettura organica vivente con il gruppo di Padova (materiali da costruzione e forze eteriche)

Nel 1996 viaggio studio a Stoccarda presso la locale Associazione Antroposofica per approfondire il rapporto tra materia eterica e materiali da costruzione. Sperimentazione e redazione dei risultati sotto forma di appunti circa il rapporto tra forma e costruzione in campo organico vivente (gruppo di Padova). Varie conferenze presso l'Utea di Torino e Caselle in materia di Architettura organico-vivente. Studio del rapporto tra cultura del bioecologico e dell'organico (tecnica e stile). Progettazione e realizzazione di numerosi edifici con contenuti organico-viventi

**Venerdì ore 19,00- 23,00:** “Principi generali di bioarchitettura ed architettura organico-vivente.”

**Sabato ore 9,00 - 13,00:** “Esempi di applicazione dei principi agli ambienti dell'azienda agricola: i magazzini per i cereali, la stalla.”

**Sabato ore 15,00 –19,00:** “Esempi di applicazione dei principi ai locali di trasformazione: cereria e smielatura e confetture”

**Domenica ore 9,00 – 13,00:** “Esempi di applicazione dei principi alla cantina.”

**Totale 16 ore**

---

#### 6° INCONTRO

**Seminario del 30 e 31 OTTOBRE 2009**

**“ALLESTIMENTO DEL FLADEN E DELLA PASTA PER TRONCHI”**

**Docente IVO BERTAINA**

*Il Fladen è un composto organico di origine animale che consente la formazione di complessi umici-argillosi e favorisce il giusto equilibrio tra la crescita della radice e dell'apparato fogliare. La pasta per tronchi è un preparato meraviglioso per la rigenerazione delle piante da dare in autunno. In questo seminario spiegheremo il loro uso e faremo insieme i preparati.*

**Venerdì ore 19,00 – 23,00:** Cos'è il fladen e la sua azione sul terreno e sulle piante.

**Sabato ore 9,00 -13,00:** Allestimento ed interrimento.

**Sabato ore 15,00 – 19,00:** La pasta per tronchi. Allestimento e preparazione

**Totale ore 12 Partecipazione Gratuita**

---

#### 7° INCONTRO

**Seminario del 6, 7 e 8 NOVEMBRE 2009**

**“ORTICOLTURA BIODINAMICA”**

**Docente CRISTINA MARELLO**

La cura dell'orto riveste un ruolo di primaria importanza per l'organismo agricolo. Sia che si tratti di produzione destinata alla vendita, sia che si tratti di produzione destinata all'autoconsumo, l'ortaggio rappresenta una delle connessioni più dirette tra il gesto agricolo e l'atto dell'alimentarsi. Inserire l'azione umana in accordo con i ritmi e le forze naturali è la strada migliore per soddisfare il fine produttivo ed è possibile farlo percorrendo una strada di rigenerazione e non di sfruttamento.

**Cristina Marellò**, tecnico fitoiatra, è direttore di AgriBio e si occupa, da oltre dieci anni, di assistenza tecnica alle aziende agricole, di ricerca e di sperimentazione nel campo delle strategie e dei metodi di produzione e difesa ecocompatibili. Consulente tecnico specialista in orticoltura, svolge altresì attività di formazione, ricerca e sperimentazione in campo biologico e biodinamico.

**Venerdì ore 19,00 - 23,00:** Accudire la Terra ascoltando il Cielo. L'uso del calendario lunare e dell'orologio cosmico in orticoltura.

**Sabato ore 9,00 – 13,00 :** La cura del suolo e della fertilità dell'orto. Progettazione dell'orto: La pianificazione degli avvicendamenti e successioni, le consociazioni. La disposizione delle aiuole. Sistemi di forzatura. Pacciamatura, letti caldi, serre e tunnels

**Sabato ore 15,00 – 19,00:** Orticoltura speciale: solanacee, composite, ombrellifere

**Domenica ore 9,00 - 13,00:** Orticoltura speciale: leguminose, labiate, crucifere, ...

**Totale ore 16**

---

#### 8° INCONTRO

**Seminario del 11 NOVEMBRE 2009**

**“INTRODUZIONE AI MICROORGANISMI EFFETTIVI IN AGRICOLTURA E ZOOTECNIA”**

**DOCENTI ETTORE CONTARDI e GIORDANO NODARI**

I microrganismi sono piccole forme di vita che costituiscono le basi dell'origine della vita sul nostro pianeta e sono ancora oggi essenziali nei processi vitali vegetali ed animali. La maggioranza di essi, infatti, svolge attività di grande utilità anche per l'uomo e per l'ambiente in cui vive. In particolare in agricoltura, dopo decenni di indiscriminata "coltivazione chimica", molti dei delicati equilibri naturali che regolano la natura sono stati sconvolti, per cui oggi è spesso necessario intervenire a valle per ripristinare ciò che è stato distrutto a monte. Da questa considerazione già all'inizio degli anni '80 è partito il professore giapponese Teruo Higa, docente presso la Facoltà di Agraria dell'Università Ryukyu di Okinawa in Giappone, che si è reso conto, attraverso una scoperta casuale pur se fortemente cercata, che poteva promuovere la rigenerazione ambientale mediante degli speciali alleati da lui battezzati "MICROORGANISMI EFFETTIVI®". Sono composti da un folto gruppo

di microrganismi non modificati geneticamente (in totale 10 generi con oltre 80 specie) che coesistono simbioticamente in un'unica miscela, fra i quali batteri della fotosintesi (come quelli presenti nella clorofilla), lieviti (come quelli contenuti nella birra o nel pane) e batteri dell'acido lattico (come quelli contenuti nello yogurt, nel burro e nel formaggio). Paradossalmente non dovrebbero poter vivere assieme perchè alcuni sono anaerobici (proliferano senz'aria) ed altri sono aerobici (hanno bisogno di aria). Teruo Higa ha invece dimostrato che microrganismi antagonisti, in una precisa combinazione, riescono a convivere nonostante svolgano azioni contrapposte, ed in particolare che sono in grado di innescare azioni di rinnovamento ambientale promuovendo meccanismi rigenerativi a svantaggio di quelli degenerativi. In pratica i Microrganismi Effettivi sono dei potenti antiossidanti, dei probiotici e dei biocatalizzatori in grado di ottenere documentati effetti positivi sia in campo agro-zootecnico che nei settori della salute umana, nello smaltimento dei rifiuti, nella depurazione delle acque e nella riduzione dell'inquinamento. Per molti settori di interesse, come quello zootecnico e agricolo, sono già stati realizzati studi scientifici seri ed approfonditi, mentre per altri impieghi sono ancora in corso promettenti sperimentazioni in tutto il mondo. Da oltre vent'anni la TECNOLOGIA EM® viene impiegata con grande successo a livello mondiale in più di 150 Paesi.

**Mercoledì ore 15,00 -19,00:** L'azione dei microrganismi effettivi

**Mercoledì ore 20,00 -24,00:** Uso in zootecnia

**Totale ore 8**

---

#### 9° INCONTRO

**Seminario del 13, 14 e 15 NOVEMBRE 2009**

**"LA DEGENERAZIONE DELLA VITE E LA PERDITA DI BIODIVERSITA' IN AGRICOLTURA: QUALI SOLUZIONI?"**

**Docente GUY KASTLER**

L'uomo opera da sempre una selezione sui vegetali che coltiva per fissarne i caratteri che maggiormente gli interessano. Questo è un lavoro che non può mai considerarsi concluso perché la complessa rete di rapporti tra Terra e Cielo, tra suolo, clima e complessi microrganici, è in continuo mutamento ed evoluzione. Una visione statica dei territori e dei vitigni, quasi fossero parti meccaniche di un ingranaggio, è un errore che può portare a esiti disastrosi, come sta accadendo con la flavescenza dorata. Fermarsi alla particolarità e alla singolarità degli individui (vite-micoplasma-vettore) è un'equazione semplicistica che non rispecchia la realtà e che sfocia in un vicolo cieco. Occorre ripensare all'organismo agricolo nella sua interezza e complessità.

*Guy Kastler è autore, con Isabelle Montagnon, dello studio "Flavescenza dorata: una malattia degenerativa". In quest'opera si delinea un percorso nuovo e un'ottica completamente diversa da cui guardare e affrontare questa malattia che in varie aree geografiche del nostro Paese ha causato danni disastrosi. Tecnico e consulente in agricoltura biodinamica, Guy Kastler svolge un'intensa opera formativa e divulgativa a livello internazionale sui principi della viticoltura naturale e sui fattori scatenanti delle malattie degenerative del vigneto, offrendo spunti di riflessione e soluzioni pratiche di grande interesse. Una vera e propria "Voce Fuori dal Coro".*

**Venerdì ore 19,00 – 23,00:** Qualche principio di base sulla biologia vegetale e sul significato e importanza della biodiversità.

**Sabato ore 9,00 - 13,00:** Perché la degenerazione della vite?

**Sabato ore 15,00 – 19,00:** Le influenze sulla qualità del vino

**Domenica ore 9,00 – 13,00:** Le soluzioni da mettere in atto.

**Totale ore 16**

---

#### 10° INCONTRO

**SEMINARIO DEL 15 NOVEMBRE 2009**

**"SCENARIO MACRO ECONOMICO DELLA NOSTRA EPOCA"**

**DOCENTE EUGENIO BENETAZZO**

Riceviamo ogni giorno bombardanti rassicurazioni da portavoce di organi istituzionali che il peggio sembra sia passato e che per rilanciare l'economia bisogna solo iniziare a spendere e consumare. Tutto questo in evidente contraddizione con quanto si sta paventando invece negli States, innanzi alla più grande crisi occupazionale della loro storia, forse peggiore di quella degli Anni Trenta. Più che affermare che il crollo è terminato mi sento di dire che siamo innanzi ad un rallentamento della caduta. La mia personale view vede infatti un sostanziale miglioramento del climax finanziario a livello interbancario dovuto soprattutto agli interventi di stato ed a un ridimensionamento degli impieghi. Su quest'ultima voce ritengo che abbiamo molto da raccontarci tutti i piccoli e medi imprenditori che in questi ultimi mesi oltre ad una contrazione violenta dei loro fatturati, adesso si vedono negato o revocato l'accesso al credito: inutile dire di come tutto questo avrà spiacevoli conseguenze sulla fiscalità diffusa. In questo incontro si parlerà anche della crisi dei prezzi agricoli e di cosa possono fare gli agricoltori.

**Eugenio Benetazzo** è il primo ed unico predicatore finanziario in Italia, è stato battezzato il Beppe Grillo dell'Economia ed il Marco Travaglio della Finanza per il suo modo di porsi, irriverente e dissacratore, caratterizzato da un'analisi lucida e critica senza eguali basata sulla radiografia ed evoluzione dell'attuale scenario macroeconomico mondiale.

Vive a lavora tra l'Italia e Malta, è ospite opinionista di numerosi palinsesti televisivi e trasmissioni radiofoniche su tematiche legate al risparmio gestito, alla globalizzazione, al signoraggio e soprattutto al sistema bancario italiano.

I suoi shows finanziari, unici ed irripetibili per il taglio critico senza rivali, sono stati acclamati dalla stampa di settore come fenomenali eventi di informazione mediatica indipendente, grazie alla meticolosa indagine inquisitoria unita ad una narrazione incalzante, che catturano il pubblico lasciandolo letteralmente incollato alla sedia.

**Domenica ore 15,30 – 19,30:** Scenario macro economico della nostra epoca con particolare relazione all'agricoltura

**Totale ore 4**

---

#### 11° INCONTRO

**SEMINARIO DEL 20, 21 E 22 NOVEMBRE 2009**

**"LA REGOLA DI SAN BENEDETTO: UNA SAGGEZZA ANTICA AL SERVIZIO DELL'IMPRESA MODERNA"**

**Docente MASSIMO FOLADOR**

Da anni il mercato e il modo dell'impresa vivono un momento di profondo cambiamento, un cambiamento che ha generato nuove sfide, nuove necessità, che hanno messo in crisi la risorsa più importante del mondo impresa: la persona.

L'uomo, che dovrebbe gestire questo cambiamento e cogliere le opportunità, è invece spesso confuso e disorientato, fatica a trovare idee, motivazioni e comportamenti che possano dare beneficio a sè stesso e all'azienda.

Ecco che la Regola di san Benedetto, matrice e libro guida dell'intera storia del monachesimo benedettino, può dare risposte forti, concrete e durature a queste esigenze ormai impellenti.

I monasteri benedetti sono, infatti, da 1500 esempi illuminanti di che cosa significhi vivere e lavorare in un contesto dove tutti abbiano chiari finalità e obiettivi, ruoli e mansioni, e sappiano fare della comunità il proprio punto di forza.

**Massimo Folador**, autore dei libri *“L'organizzazione perfetta. La regola di San Benedetto. Una saggezza antica al servizio dell'impresa moderna”* e *“ Il lavoro e la Regola. La spiritualità benedettina alle radici dell'organizzazione perfetta”*. Per anni dirigente in importanti aziende italiane ed estere, Folador si è infatti avvicinato alla storia, alla cultura e alla spiritualità del monachesimo benedettino, diventandone un attento conoscitore e facendo di questo patrimonio un cardine della sua attività di formatore e consulente aziendale.

Attualmente è partner di J-Group, una società che si occupa di Head Hunting e Consulenza Strategica per l'Organizzazione Aziendale e di consulenza organizzativa e sviluppo delle risorse umane.

**Venerdì ore 19,00 – 23,00:** Dal silenzio all'ascolto: conoscere se stessi, imparare ad ascoltare e gestire i nostri pensieri e le nostre emozioni- Imparare ad ascoltare l'altro e a creare delle buone relazioni

**Sabato ore 9,00 – 13,00:** Dall'ascolto alla condivisione: Mission, valori e comportamenti – obiettivi, finalità, stili e azioni da conoscere e condividere.

La mission dell'azienda, i suoi valori e le abilità cardine. Creare e sviluppare un team a partire dalle idee e dai principi.

**Sabato ore 15,00 -19,00:** Guidare se stessi: la persona in azienda e fuori - identità, valori e competenze - riflessioni e approfondimenti, per provare a governare noi stessi, le nostre azioni e le nostre emozioni.

**Domenica ore 9,00 – 13,00:** Guidare gli altri: la leadership nella comunità azienda, gestire con efficacia le persone nel tempo e con continuità. Essere responsabili e affidare responsabilità. Lavorare sui risultati attraverso la delega e la condivisione.

**Totale ore 16**

---

## 12° INCONTRO

**Seminario del 25 NOVEMBRE 2009**

**“IL PERIODO DELL'AVVENTO ED IL SIGNIFICATO DEL NATALE.**

**L'AZIONE DELLE 12 NOTTI SANTE NELL'AGRICOLTURA BIODINAMICA”**

**Docente IVO BERTAINA**

*In questo periodo molto particolare dell'anno, avviene la discesa nella Terra delle forze spirituali che nel successivo corso dell'anno permetteranno alle piante di crescere, svilupparsi e fruttificare in abbondanza. In questo incontro verranno sviluppati e chiariti gli importanti nessi che si sviluppano in questo momento unico per la Terra e per l'Uomo sia dal punto di vista agricolo che spirituale .*

**Docente IVO BERTAINA**

**Mercoledì ore 14,30 – 18,30:** Il periodo dell'Avvento ed il Natale

**Mercoledì ore 20,00– 24,00:** L'azione delle 12 Notti Sante

**Totale ore 8 Partecipazione Gratuita**

---

## 13° INCONTRO

**27, 28 e 29 NOVEMBRE 2009**

**“LA VITICOLTURA DEL TERZO MILLENNIO E LA BIODINAMICA”**

**Docente GUY BOSSARD Traduzione di STEFANO BELLOTTI**

Un elemento molto importante e poco conosciuto e praticato nella vitivinicoltura biologica è il vivaismo in viticoltura. Per produrre ottimi vini servono anche piantine sane e legate al territorio. Spesso l'esatto opposto di quello che si fa in viticoltura chimica. Questo seminario vi porterà le interessanti esperienze di un grande viticoltore e vivaista francese.

**Guy Bossard** rappresenta la quinta generazione di una famiglia che si è dedicata alla viticoltura; si trova a Le Landreau, nel Sèvre e Maine, zona di coltivazione della denominazione Muscadet. Possiede circa 20 ettari di vigneti, di 45 anni di età media, che coltiva seguendo tecniche biodinamiche, pratica che ha intrapreso pienamente nel 1986, dopo più di un decennio di rigorosa coltivazione biologica. Esperto vivaista in viticoltura coi porterà le sue esperienze sul tema ed assaggeremo anche i suoi splendidi vini.

**Venerdì ore 19,00 – 23,00:** Il materiale vegetale: innesti e portainnesti per la messa a dimora di una vigna in funzione del territorio e della sua esposizione

**Sabato ore 9,00 -13,00:** L'innesto e la messa a dimora in vivaio. Un anno dopo la messa a frutto in vigna

**Sabato ore 15,00 -19,00:** La biodinamica in viticoltura e la mortalità per la malattia del legno

**Domenica ore 9,00 – 13,00:** La crescita dell'uva e la vinificazione

**Totale ore 16**

---

## 14° INCONTRO

**4 DICEMBRE 2009**

**“INTRODUZIONE NELL'USO AGRICOLO DEI PREPARATI EM E GREENGOLD”**

**Docente STEFFEN TINKHAUSER**

Le scoperte fondamentali realizzate dallo scienziato prof. Teruo Higa nel campo della microbiologia segnano, a livello mondiale, l'inizio di una cooperazione completamente nuova e dinamica tra uomo e natura. Higa scoprì, infatti, che i microrganismi aerobi e quelli anaerobi non solo coesistono nello stesso substrato, ma che possono addirittura convivere in una simbiosi producendo così effetti miracolosi! Al suo miscuglio composto dai più svariati microbi il prof. Higa diede il nome EM – Microrganismi Efficaci, poiché la loro azione si rivelò non solo utile per un'infinità di applicazioni, ma anche altamente efficace

**Stefan Tinkhauser**, nato nel 1979, dopo un anno di filosofia e scienze politiche presso l'Università di Innsbruck (A) proseguì i suoi studi a Salisburgo (A), dove si diplomò presso un istituto innovativo e molto avanzato nell'ambito dell'etica e sostenibilità (FH-Salzburg) in scienze della gestione dell'informazione e dell'economia. Il suo vivo interesse per i rami più svariati lo indusse, dopo la fine degli studi e sicuramente non a caso, a occuparsi intensamente di EM e di conseguenza anche di altre tematiche ambientali. Nacque in lui in breve tempo un nuovo senso di solidarietà con la natura che, accorgendosi della situazione ambientale in Italia, sfociò nel desiderio di contribuire con tutte le sue forze a diffondere le scoperte eccezionali di diverso tipo in Italia per proteggere la natura (e l'Italia ne ha la più bella in Europa!) dall'uomo e conservarla per l'uomo. Le conoscenze ed esperienze accumulate negli ultimi 5 anni nei più vari campi dell'ecologia si hanno trasformati in una comprensione olistica e non meno profonda dei processi e cicli della natura e innanzitutto, dell'interazione spietata dell'uomo con quella che secondo lui è il punto cardinale da aggiustare per un futuro simbiotico tra uomo e terra

Venerdì ore 15,00 – 19,00: Origini scientifiche ed provenienza attuale di EM e di Greengold. Come sono composti e in qual modo agiscono. La differenza e la sinergia tra EM e Greengold. La differenza da composti batterici e preparati omeopatici convenzionali  
Venerdì ore 20,00 – 24,00: Applicazione nella viticoltura ed altre colture. Criteri importanti da considerare per un'efficacia alta. Esempi in Italia e nell'estero (con vino bianco e rosso da assaggiare). Consigli "segreti".  
**Totale ore 8**

---

#### 15° INCONTRO

**SABATO 5 E DOMENICA 6 DICEMBRE 2009**

**"VITI-VINICOLTURA BIODINAMICA: ENERGIA E MATERIA PER L'AGRICOLTURA DEL 21° SECOLO"**

**Docente LEONELLO ANELLO**

Per molti decenni anche in Italia l'agricoltura biodinamica non è riuscita ad affermarsi, sovraccarica com'era di compiti "religioso-filosofici" che non competevano alla pratica agricola. Dai primi anni 90 il metodo biodinamico moderno, ha reso accessibile a tutti questa pratica agricola. L'incontro servirà a trasmettere conoscenze pratiche e scientifiche con un linguaggio semplice.

*Leonello Anello è agronomo e vive in Toscana; da circa 25 anni esercita esclusivamente quale consulente in agricoltura biodinamica. Ha messo a punto e sviluppato la vitivinicoltura biodinamica moderna e l'applica in alcune tra le maggiori aziende viticole in Italia e all'estero. Direttore della Sezione di Scienze Agricole Biodinamiche ha realizzato e diretto il primo centro pubblico europeo di ricerca olistica in agricoltura biodinamica. Garantisce la qualità de "i vini biodinamici" ed è responsabile scientifico della testata giornalistica [www.viticulturabiodinamica.it](http://www.viticulturabiodinamica.it)*

**Sabato ore 9,00 – 11,00:** La scienza agricola biodinamica: conoscere il linguaggio di base

**Sabato ore 11,00 – 13,00:** L'interpretazione olistica della natura e la produzione dell'uva lavorando con gli elementi e gli eteri.

**Sabato ore 15,00 -17,00:** Il terroir : l'espressione del vitigno e l'espressione del terreno/ambiente

**Sabato ore 17,00 – 19,00:** Modellare il terreno e la pianta in biodinamica. Il terreno del vigneto : lavorazioni , semine , preparati.

la pianta di vite : la potatura secca e la potatura verde.

**Domenica ore 9,00 – 12,00:** produrre un VINO BIANCO biodinamico : comparazione dei protocolli convenzionali , biologici, biodinamici per modo di dire e biodinamici integrali: ricerche scientifiche ed applicazioni pratiche .

**Domenica ore 12,00 -13,00:** dibattito

**Domenica ore 15,00 – 18,00:** produrre un VINO ROSSO biodinamico : comparazione dei protocolli convenzionali , biologici, biodinamici per modo di dire e biodinamici integrali: ricerche scientifiche ed applicazioni pratiche

**Domenica ore 18,00 -19,00:** dibattito e conclusioni

**Totale ore 16**

---

#### 16° INCONTRO

**11, 12 e 13 DICEMBRE 2009**

**"COSA RAPPRESENTANO I DENTI PER L'ESSERE UMANO E LA LORO CURA"**

**Docente MICHELE BAIO**

I denti dal punto di vista Antroposofico, come conoscere l'importanza e l'essenza della dentatura ed il loro intimo rapporto col corpo umano e come curare e conservarsi i propri denti sani fino a 80 anni. Verrà anche affrontato il rapporto spirituale dei denti con anima e spirito.

*Michele Baio, Odontotecnico specializzato in morfologia dentale e occlusione in relazione alla*

*postura, attivo nel settore a livello professionale dal 1975 al 1996, dal 1988 ha lavorato con diversi medici antroposofi , euritmisti e terapeuti della riabilitazione posturale secondo le indicazioni date da R. Steiner sulla correlazione denti/io dell'individuo mettendo a punto svariate tecniche di ricostruzione protesica della bocca secondo la corretta morfologia individuale e con materiali bio compatibili, collabora tuttora a livello culturale con medici e professionisti del settore.*

**Venerdì ore 19,00 -23,00:** i denti, il nostro io minerale, correlazioni tra la bocca e la postura della colonna vertebrale, il Byte mezzo di riequilibrio per la verticalità dell'uomo

**Sabato ore 9,00 – 13,00:** riflessi della formazione dell'io nella struttura della bocca, significato delle malocclusioni e delle malformazioni in relazione alle vite precedenti, la parte destra della bocca Cristica, la parte sinistra Luciferica, importanza del ritmo e dell'alimentazione

**Sabato ore 15,00 – 19,00:** Il dente struttura cosmica, l'importanza del Fluoro nell'apprendimento e in età scolastica, i danni del Fluoro chimico a livello animico e fisico, l'enorme importanza dell'igiene orale nel mantenere sano il sistema del ricambio, insegnamento pratico dell'igiene orale

**Domenica ore 9,00 – 13,00:** Sfatiamo credenze e informazioni non corrette sui denti e sulla bocca,

cosa non fare per mantenere la bocca sana

portarsi spazzolino e filo interdentale

**Totale ore 16**

---

#### 17° INCONTRO

**19 e 20 DICEMBRE 2010**

**"CORSO PROPEDEUTICO DI KINESIOLOGIA – MODULO I"**

**Docente ASA MAGNONI**

La Kinesiologia è una dolce Arte per la Salute rivolta al benessere della persona. Attraverso una forma unica di comunicazione, essa consente di chiarire e riequilibrare ai vari livelli fisico, emozionale, mentale ed energetico le condizioni che hanno portato la persona allo stato di disagio, restituendole al contempo il ruolo di artefice fondamentale del proprio benessere.

Il Modulo Base è propedeutico al secondo corso di Kinesiologia che si terrà a metà gennaio 2010.

*Asa Magnoni, ingegnere, consulente energetico e finanziario, scrittore, esperto di fisica quantistica, kinesiologo, floriterapeuta, maestro di Reiki, consulente alimentare, studioso di acque spirituali, operatore olistico sono nato sotto il segno del Toro a Milano. Gioco per anni a scacchi ed a bridge, appassionato di matematica, statistica e fisica, di informatica e intelligenza artificiale. Frequento la scuola di naturopatia presso l'Istituto di Medicina Naturale di Urbino, per approfondire tutti i sistemi di guarigione naturale più all'avanguardia e diversi corsi e seminari. Lavoro con la psicogenealogia con Jean Spinetta e le Costellazioni Familiari con Attilio Piazza, allievo di Bert Hellinger. Mi dedico allo studio dei Fiori di Bach, dei Fiori Himalayani, Californiani, Australiani e a molti altri Fiori nazionali, provandoli, partecipando a corsi, conferenze, seminari, studiando differenze e similitudini. Frequento il corso di counseling psicosintetico presso la sede di Modena dell'Istituto Internazionale di Psicosintesi. Nel luglio del 2005 esce il libro "Il grande manuale del Reiki" scritto in un anno di intenso lavoro. Pochi mesi dopo esce il*

*bellissimo libro "Il massaggio Infantile" scritto da Sabina Oggioni. Lavoro, insieme a Sabina Oggioni, per l'Associazione culturale Vie Nuove, con sede in Liguria, nel Comune di Magliolo (Savona), con lo scopo di diffondere la cultura delle discipline olistiche bio-naturali quali Reiki, Archetipi, Kinesiologia, Fiori di Bach e Altri Fiori, Alimentazione Consapevole, Acque Spirituali, Massaggio Infantile, Universo della Donna, Antiginastica, Yoga, antroposofia. Tengo consulti di Fiori di Bach, di Acque di Luce e di Kinesiologia. Collaboro con diverse associazioni, medici e professionisti.*

**Sabato ore 9,00 – 13,00:** Principi base e storia della Kinesiologia, sue origini, arte del test muscolare, associazione dei muscoli agli organi. Muscoli normotoni, muscoli ipotonici e muscoli iperfacilitati; Punto di agopuntura Rene 27 e suoi utilizzi. Verifiche preliminari. Primi 8 test muscolari illustrati e insegnati ai partecipanti. Pratica sui test da parte degli studenti sotto la supervisione dell'insegnante.

**Sabato ore 15,00 – 19,00:** 12 test muscolari illustrati e insegnati ai partecipanti. Pratica sui test da parte degli studenti sotto la supervisione dell'insegnante. Principi di anatomia strutturale

**Domenica ore 9,00 – 13,00:** 12 test muscolari illustrati e insegnati ai partecipanti. Pratica sui test da parte degli studenti sotto la supervisione dell'insegnante. Possibili utilizzi della Kinesiologia: Massaggio, Intolleranze Alimentari, Fiori di Bach, Alimentazione, Salute e Naturopatia, Posturale, Denti e gengive, Medicina Cinese, Emozioni, Psicologia, Spiritualità.

**Domenica ore 15,00 – 19,00:** Associazione muscoli - organi. Punti allarme. Punti polso. Punti di Riflessologia Plantare. 8 test muscolari illustrati e insegnati ai partecipanti. Pratica sui test da parte degli studenti sotto la supervisione dell'insegnante.

**Totale ore 16 Partecipazione massimo 12 persone**

---

## 18° INCONTRO

**Seminario del 9 e 10 GENNAIO 2010**

**"LA VITICOLTURA BIODINAMICA: UNA FORMA DI ESPRESSIONE DELLA VITA DI UN LUOGO" E "DEGUSTAZIONE VERTICALE DI VINI DELLA COULE' DE SERRANT"**

**Docente NICOLAS JOLY Traduzione di STEFANO BELLOTTI E LAURA ZINI Sommelier**

La viticoltura rappresenta per l'agricoltura nazionale una risorsa fondamentale. Questo seminario rappresenta un'occasione importante di confronto ed apprendimento con uno dei maggiori viticoltori francesi che da decenni applica con successo il metodo biodinamico e produce vini di altissima qualità noti in tutto il mondo. Oltre alla sua pluriennale esperienze potrete porre quesiti sulle vostre problematiche aziendali oltre che nel pomeriggio della domenica degustare alcune annate dei suoi migliori vini guidati dalla splendida Laura Zini.

Traduzione di **Stefano Bellotti**, viticoltore biodinamico e segretario Agri.Bio.

**Nicolas Joly**, francese, può essere a pieno titolo considerato uno dei maggiori esperti internazionali di viticoltura biodinamica. L'azienda Coulée de Serrant rappresenta l'espressione più concreta e diretta del successo dell'applicazione pratica dei principi dell'agricoltura biodinamica in vigna ed in cantina con la produzione di vini di eccezionale qualità e pregi.

**Laura Zini**, delegato Associazione Sommeliers Reggio Emilia dal 2006, degustatore ufficiale e relatore ai corsi AIS sul territorio nazionale, dal 2000, iscritta all'Albo esperti per la Camera di Commercio, assaggiatrice effettiva di aceto balsamico Tradizionale di Reggio Emilia. In AIS dal 1998 ha maturato una solida esperienza nell'insegnamento ai corsi di qualificazione, è infatti relatrice di tecnica di Degustazione e Legislazione ed Enografia Nazionale, svolge inoltre docenza di enologia e sommelierie presso 3 istituti alberghieri regionali.

**Sabato ore 9,00 – 13,00:** I preparati biodinamici ed i loro effetti sul vigneto. Diagnosi della vigna, le malattie

**sabato ore 15,00 – 19,00:** la cura della cantina. Le influenze del sistema solare e zodiacale

**Domenica ore 9,00 – 13,00:** La vite come espressione del territorio

**Domenica ore 15,00-19,00:** Degustazione verticale guidata di vini della Cantina Coulé des Serrant.

**Totale ore 16**

---

## 19° INCONTRO

**Seminario del 16 e 17 GENNAIO 2010**

**"CORSO PROPEDEUTICO DI KINESIOLOGIA – MODULO II" Docente ASA MAGNONI**

Questo seminario è la continuazione e l'approfondimento del seminario tenuto a dicembre.

**Sabato ore 9,00 – 13,00.** Ripasso del Modulo I. Cellule Fusali e Organo Tendineo del Golgi. Muscolo Carico, Scarico e le tre tipologie di muscolo non testabile: Congelato, Passivo e altalenante. Biodisponibilità idrica. Test per lo switching e riequilibrio.

**Sabato ore 15,00 -19,00:** 8 test muscolari illustrati e insegnati ai partecipanti. Pratica sui test da parte degli studenti sotto la supervisione dell'insegnante Test e riequilibrio dei meridiani Vaso Concezione e Vaso Governatore. Connessioni tra la Kinesiologia e la Medicina Tradizionale Cinese. Cenni di Medicina Tradizionale Cinese.

**Domenica ore 9,00 – 13,00:** I 12 Meridiani Principali, Punti Neuroinfatici del dottor Chapman. Punti Neurovascolari del dottor Bennet. Massaggio vertebrale spinale. Il Riequilibrio Energetico generale.

**Domenica ore 15,00 – 19,00:** Tecnica di riorganizzazione dello stress emozionale. Tecnica di riorganizzazione dello stress tissutale. Tecnica di riorganizzazione dello stress posturale e per il meccanismo neurologico dell'andatura. Localizzazione Terapeutica (TL). Test muscolare kinesiologico eseguito in estensione e in contrazione. Considerazioni generali sulla kinesiologia.

**Totale ore 16 Partecipazione massimo 12 persone. Prerequisiti: aver partecipato al Modulo I**

---

## 20° INCONTRO

**Seminario del 23 e 24 GENNAIO 2010**

**"CORSO DI POTATURA SECCA DELLA VITE**

**Docente MARCO SIMONIT**

La vitivinicoltura moderna, nella sua ansia di progresso, ha finito per staccarsi dall'identità della pianta e degli uomini che l'avevano formata. Una fatale presunzione che l'ha portata a pensare che pianta e uomini fossero sostituibili. Ad un certo punto, infatti, in conseguenza dell'omologazione viticola ci siamo trovati ad aver smarrito il mestiere del potatore. Ecco che, grazie a Marco Simonit e Pierpaolo Sirch, si è recuperato un antico sistema di potature fatto di interventi mirati pianta per pianta con l'obiettivo di prolungare la vita del vigneto. Il metodo messo a punto da Simonit e Sirch prevede una potatura "soffice" cioè su rami giovani fino a 3 anni di età; questo approccio stimola le difese naturali della pianta e favorisce la cicatrizzazione delle ferite, resistendo probabilmente meglio alle malattie del legno (esca, eutipiosi...) vero flagello dei vigneti in questi ultimi anni.

La finalità di questo corso è quella di rivalutare e conferire dignità ad un mestiere antico: nelle mani del potatore sta il futuro del nostro patrimonio viticolo. Il corso sarà improntato sui passaggi chiave della potatura sia invernale che primaverile attraverso informazioni teoriche ma soprattutto lezioni pratiche in vigna.

**Marco Simonit**, 42 anni, agronomo. Nel 1988 è divulgatore viticolo del consorzio Collio dove comincia a mettere testa e "mani" sulle vigne per capire come mantenere integra la struttura fisica della pianta. Nel 1998 inizia la libera professione continuando a sviluppare e perfezionare il metodo di potatura "soffice". Ad oggi la società creata con Pierpaolo Sirch è consulente delle più importanti aziende vitivinicole del panorama italiano

**Sabato ore 9,00 – 13,00:** Elementi di base di Fisiologia della vite.

**Sabato ore 15,00 – 19,00:** Aspetti pratici della Potatura "soffice" riferiti alle due fasi principali – allevamento e produzione- su Guyot e Cordone speronato.

**Domenica ore 9,00 – 13,00:** Esercitazione pratica

**Domenica ore 15,00 – 19,00:** Esercitazione pratica

**Totale ore 16**

---

## 21° INCONTRO

*Incontro del 29, 30 e 31 Gennaio 2010*

**"LA COMUNITÀ DEI CRISTIANI: UN MOVIMENTO DI RINNOVAMENTO RELIGIOSO"**

**Docenti HEINZ LUSCHER E ORLANDO MEGGIOLARO**

La Comunità dei Cristiani è un movimento di rinnovamento religioso. I suoi membri sono convinti della realtà della resurrezione del Cristo, intesa come l'avvenimento più grande della storia universale. La teologia che lo ispira non è ristretta da dogmi e l'aiuto essenziale le viene dalla antroposofia di Rudolf Steiner. La Comunità dei Cristiani nacque nel 1922 con la guida del dott. Friedrich Rittelmeyer. La Comunità è attiva ed opera in tutto il mondo.

**Orlando Meggiolaro**, nato nel 1946 ad Abano Terme provincia di Padova, prima di entrare nel seminario di Amburgo della Comunità dei Cristiani nel 2001 sono stato maestro nelle scuole Waldorf per 13 anni. Sono stato ordinato nel 2004 e subito mandato in Italia come sacerdote.

**Heinz Luscher** nato ad Aarau in Svizzera nel 1931. Ho fatto degli studi filologici all'Università di Neuchâtel et ho insegnato parecchi anni tedesco, francese, latino e greco antico in una scuola pubblica in Svizzera. Nel 1994 ho studiato teologia alla Libera Università della Comunità dei Cristiani a Stoccarda. Sono stato ordinato sacerdote della Comunità dei Cristiani nel 1995. Ho lavorato tre anni quale sacerdote a Basilea per poi essere inviato prima in Ticino, poi in Italia dove ho preso residenza nel 2004.

**Venerdì ore 19,00 – 23,00:** La nascita del movimento della Comunità dei Cristiani

**Sabato ore 9,00 – 13,00:** Il rinnovamento dei 7 sacramenti

**Sabato ore 15,00 – 19,00:** Il nostro rapporto con il mondo spirituale

**Domenica ore 9,00 . 13,00:** Il culto della Comunità dei Cristiani

**Totale ore 16 Partecipazione gratuita**

---

## 22° INCONTRO

*Incontro del 5, 6 e 7 Febbraio 2010*

**"COME DEGUSTARE UN VINO BIODINAMICO"**

**Docente LAURA ZINI**

Da alcuni anni le degustazioni dei vini biodinamici, dei corsi Agri.Bio, hanno rivelato la necessità di rallentare il passo, per cercare di costruire un laboratorio di osservazione diretto, a smascherare i consueti tranelli dell'approccio analitico. Partiremo dalla conoscenza di tale prassi, utile nell'analisi dei vini da laboratorio e giungeremo all'incontro del vino biodinamico, attraverso i canali più sottili della percezione, di cui i sensi, sono le porte di ingresso.

**Laura Zini**, delegata Associazione Sommeliers Reggio Emilia dal 2006, degustatore ufficiale e relatore ai corsi AIS sul territorio nazionale, dal 2000, iscritta all'Albo esperti per la Camera di Commercio, assaggiatrice effettiva di aceto balsamico Tradizionale di Reggio Emilia. In AIS dal 1998 ha maturato una solida esperienza nell'insegnamento ai corsi di qualificazione, è infatti relatrice di tecnica di Degustazione e Legislazione ed Enografia Nazionale, svolge inoltre docenza di enologia e sommelierie presso 3 istituti alberghieri regionali.

**Venerdì ore 19,00 23,00:** Fondamenti di degustazione classica: effetti sul vino dei costituenti di natura e delle pratiche convenzionali di cantina sui tre livelli del vino materia. L'analisi delle forme

**Sabato ore 9,00 – 13,00:** Vino, energia e salute. Degustazione vini di pregio e di forma convenzionali

**Sabato ore 15,00 – 19,00:** Degustazione percettiva. Elementi terrestri, elementi biodinamici, le forme energetiche. Espressione energetica sull'aspetto colore, profumo e gusto.: analisi della sostanza. Classificazione dei vini in base ai loro costituenti, espressione degli elementi di natura: acqua, aria, fuoco e terra.

**Domenica ore 9,00 – 13,00:** le ragioni dell'equilibrio e dell'armonia. Espressione "vita" nel vino. Vino sacro, vino profano, vino artistico. Vini biodinamici e convenzionali a confronto.

**Totale 16 ore**

---

## 23° INCONTRO

*Seminario del 12, 13 e 14 FEBBRAIO 2010*

**"ESPERIENZE PRATICHE DI UN VITICOLTORE BIODINAMICO"**

**Docente STEFANO BELLOTTI**

Il corso, basato sull'esperienza diretta di un veterano della biodinamica quale è Stefano Bellotti, affronterà il tema della conduzione del vigneto nei suoi aspetti più fondanti: la cura del suolo e la gestione dell'apparato epigeo della pianta. Benessere ed equilibrio della vite intese come base per un buon lavoro di cantina.

**Stefano Bellotti** di Novi Ligure, è uno tra i primi produttori vitivinicoli ad aver applicato i principi dell'agricoltura biodinamica nella propria azienda. Esperto in vitivinicoltura biodinamica, oltre ad essere consigliere di Agri.Bio., Responsabile per l'Italia del Movimento Renaissance, svolge attività di relatore in corsi e seminari di agricoltura biodinamica su tutto il territorio nazionale e internazionale.

**Venerdì ore 19,00 – 23,00:** La gestione del vigneto

**Sabato ore 9,00 – 13,00:** La gestione del terreno

**Sabato ore 15,00 – 19,00:** La gestione della chioma

**Domenica ore 9,00 – 13,00:** La vinificazione

**Totale ore 16**

---

## 24° INCONTRO

Seminario del 19, 20 e 21 FEBBRAIO 2010

### "LA CRISTALLIZZAZIONE SENSIBILE ED I METODI DI ANALISI MORFOLOGICI: COME ESPRESSIONE E MISURA DELLA QUALITÀ "

Docente: MAURIZIO PERUZZI

Mediante la Cristallizzazione Sensibile di Pfeiffer ed alcune tecniche di laboratorio affini, come la Dinamolisi Capillare di Kolisko, è possibile inserire nella soluzione acquosa di determinati sali inorganici una frazione di sostanza organica e provocare una particolare organizzazione significativa e riproducibile nella morfologia degli aggregati cristallini che si formano successivamente all'evaporazione del solvente. Tale organizzazione è caratteristica per ciascuna sostanza organica e risulta essere una manifestazione del campo morfogenetico dell'essere vivente da cui proviene. Per mezzo dell'osservazione delle eventuali variazioni nel "tipo"

cristallino ottenuto con un particolare campione è possibile ricavare un giudizio sullo stato biologico del campione stesso ed eventualmente risalire alle cause che l'hanno indotto. Una variante della tecnica di Cristallizzazione Sensibile ideata da Peruzzi e altri nel 1995 ha reso possibile applicare la metodologia allo studio della qualità dell'acqua con risultati molto promettenti soprattutto per la valutazione degli effetti più sottili indotti nell'acqua dalle sostanze inquinanti ed anche dagli interventi di risanamento e di rivitalizzazione.

**Maurizio Peruzzi**, milanese (è anche autore di poesie dialettali), 52 anni, ricercatore, fondatore e presidente dell'Associazione per la Cristallizzazione Sensibile. Attivo e appassionato indagatore delle forze vitali, della loro essenza, origine ed espressione. È considerato il massimo esperto nell'ambito delle analisi per immagini in Italia. Conduce da molti anni (1989) un progetto di ricerca sull'azione delle minime entità omeopatiche intesa a valorizzare, dimostrare e sostenere il lavoro di Lili Kolisko. Collabora con le Università di Milano (facoltà di Agraria, di Bologna (istituto di Patologia Vegetale) e di Napoli (facoltà di Chimica). Ha all'attivo numerose pubblicazioni scientifiche e la collaborazione a svariate tesi di laurea dedicate agli effetti delle sostanze omeopatiche e all'indagine sulla qualità degli alimenti.

**Venerdì ore 19,00 – 23,00:** Discussione aperta tra i partecipanti : 1° tema : La forma come espressione e misura della qualità 2° tema : La Cristallizzazione Sensibile nell'attuale prospettiva di rinnovamento e di trasformazione dei paradigmi della scienza.

**Sabato ore 09,00 – 13,00:** Preparazione del test di Cristallizzazione Sensibile: ogni partecipante parteciperà alle varie fasi di preparazione dei campioni e si concluderà con la valutazione di ogni partecipante delle immagini di Cristallizzazione /Dinamolisi / Cromatografia (come esempio di panel test)

Il laboratorio e le cabine di cristallizzazione: cenni su organizzazione, strumentazione, funzionamento e sistemi di controllo. Laboratorio: Estrazione acquosa dei campioni. Allestimento delle prove di Cristallizzazione Sensibile.

Laboratorio Cristallizzazione Sensibile (fase I°). Laboratorio Dinamolisi Capillare (fase I°)

Laboratorio Cromatografia Orizzontale (fase I°) . Laboratorio: Cristallizzazione Sensibile (fase II°)

Laboratorio: Dinamolisi Capillare (fase II°) . Laboratorio: Cromatografia Orizzontale (fase II°)

**Sabato ore 15,00 – 19,00:** Introduzione ai criteri interpretativi: l'approccio sintetico; l'osservazione analitica. Osservazione e comparazione di immagini dall'archivio del laboratorio. Laboratorio : Dinamolisi Capillare (fase III°)

**Sabato ore 21,30:** SERATA MUSICALE

**Domenica ore 09,00 – 13,00:** Osservazione e comparazione delle prove eseguite. Confronto con materiale d'archivio. Il panel test. Esempificazione di referti : valutazione delle immagine dai singoli partecipanti. chiusura dei lavori e rilascio "attestato di frequenza"

**Totale ore 18**

---

## 25° INCONTRO

Seminario del 26, 27 e 28 FEBBRAIO 2010

### "LA PROMOZIONE E LA COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI BIOLOGICI E BIODINAMICI IN LUSSEMBURGO"

Docente AENDER SCHANCK Traduzione di STEFANO BELLOTTI

Il più grande problema per un produttore biologico e biodinamico è di riuscire a promuovere il suo prodotto e commercializzarlo bene. Molto spesso questo è motivo di frustrazione per chi fa di tutto per produrre un alimento sano senza inquinare la terra e poi non vede riconosciuto il suo lavoro. Vi vogliamo portare una esperienza molto valida fatta in Lussemburgo, dove riuscendo a far dialogare produttori e consumatori, unito alle idee esposte a suo tempo da Rudolf Steiner sulla triarticolazione sociale e su una nuova impostazione economica vitale Aender Schanck ha realizzato un progetto molto interessante ed utile per tutti. Un appuntamento da non perdere.

**Aender Schanck**, lussemburghese, dopo una formazione da ingegnere tecnologico e cinque anni in una impresa di costruzioni, dal 1978 ritorna alla azienda agricola dei genitori con suo fratello applicando il metodo biodinamico (prima azienda biodinamica in Lussemburgo). A partire dal 1988 cofondatore e presidente della demeter Lussemburgo e dal 1997 al 2005 membro del Consiglio di amministrazione della Demeter International. Nello stesso tempo cofondatore e presidente dell'associazione agricola BIOG e dopo di diversi progetti del gruppo OIKOPOLIS con diversi ambiti di lavoro.

**Venerdì ore 19,00 – 23,00:** Storia e sviluppo delle strutture commerciali in Lussemburgo a partire dall'associazione BIOG fino al gruppo OIKOPOLIS

**Sabato ore 9,00 -13,00:** Qualche aspetto dei fondamenti di base della vita sociale (tripartizione dell'organismo sociale) ed in particolare sull'economia.

**Sabato ore 15,00 – 19,00:** L'idea dell'associazione economica di Rudolf Steiner e le differenti forme di cooperazione

**Domenica ore 9,00 – 13,00:** Ricerca di idee per trovare una soluzione regionale per la commercializzazione dei prodotti agricoli biologici e biodinamici.

**Totale ore 16**

---

## 26° INCONTRO

Seminario del 5, 6, 7 MARZO 2010

### "LA GENODICA, UN NUOVO APPROCCIO DEL VIVENTE: APPLICAZIONI IN AGRICOLTURA"

DOCENTE: PEDRO FERRANDIZ Traduzione di STEFANO BELLOTTI

La genodica è il nome dato ad una disciplina che studia gli effetti della risonanza della scala dei suoni associata all'espressione dei geni, in pratica l'uso della musica per guarire le piante e farle produrre meglio. Le onde delle scale musicali sorgenti di questo effetto, sono inizialmente una predizione matematica, uscita dall'osservazione empirica delle regolarità dentro lo spettro di massa delle particelle. Questi studi applicati all'agricoltura hanno prodotto alcuni risultati veramente interessanti che saranno esposti per la prima volta in Italia in questa conferenza.

**Pedro Ferrandiz**, ingegnere in agricoltura ed alimentazione, ricercatore indipendente, partecipa dopo il suo inizio negli anni '90 alle sperimentazioni realizzate in diverse parti del mondo., per la messa a punto del protocollo di utilizzazione del proteodies preparato dal Dott. Sterheimer. Egli ha lavorato 13 anni in una società di panetteria industriale, dove è stato controllore della gestione industriale incaricato della ristrutturazione di una branca operativa del gruppo, prima di prenderne la responsabilità.

Partner fondatore e direttore generale di Genodics, è ora incaricato dello sviluppo e della commercializzazione delle nuove applicazioni del proteodies, in particolare nelle aziende agricole e nelle aziende agroalimentari.

**Venerdì ore 19,00 – 23,00:** I principi della Genomica

**Sabato ore 9,00 – 13,00:** I principi di risonanza di scala

**Sabato ore 15,00 – 19,00:** La prevenzione applicata sulla vigna per il mal dell'esca ed aumento della qualità del tasso zuccherino sull'uva

**Domenica ore 9,00 – 13,00:** Applicazioni in orticoltura

**Totale ore 16**

---

## 27° INCONTRO

**Seminario del 12,13 e 14 MARZO 2010**

**"IL RUOLO DEL CONSUMATORE COSCIENTE NELLA LETTURA CONSAPEVOLE DELLE ETICHETTE"**

**DOCENTE ENRICO ZAGNOLI**

Nonostante tutti ci dicano che le norme delle etichettature siano chiare e sicure per il consumatore molti dubbi e parecchie incertezze rimangono a riguardo. In questo seminario verrete guidati da uno dei maggiori esperti nazionali in materia per come saper "leggere" le etichette e come saperne di più sui cibi che ogni giorno ingeriamo per poter essere finalmente coscienti e consapevoli delle nostre azioni.

**Enrico Zagnoli** da Bologna, esperto internazionale in produzioni animali e specializzato in profilassi e cure veterinarie in apicoltura, svolge attività formativa e di sensibilizzazione verso l'agricoltura biodinamica. Esperto nel settore dei processi di trasformazione alimentare di tipo industriale, è membro effettivo del Comitato Esperti in Trasformati-Demeter Internazionale in Germania.

**Venerdì ore 19,00 – 23,00:** L'esercito degli additivi. Convenzionale, biologico e biodinamico: raffronto tra i metodi di coltivazione. Tabelle su pesticidi, concimi, sementi, tempi di conversione.

**Sabato ore 9,00 – 13,00:** La forza dei consumatori americani sui prezzi. Effetti di legislazione della distribuzione: esempi.

**Sabato ore 15,00 – 19,00:** differenze tra foraggi, mangimi, vaccini e terapie nei 3 metodi zootecnici. Effetti distorti: scandali, politica agricola comune, dogane, misure.

**Sabato ore 21,00 – 23,00:** Gioco di lettura delle etichette: il quid, protezione dei marchi, e brevetti, DP; IGP, DOCG, STG, BIO CE 834

**Domenica ore 9,00 – 13,00:** Convenzionale, biologico, biodinamico: le differenze nella trasformazione alimentare.

**Totale ore 18**

---

## 28° INCONTRO

**Seminario del 19, 20 E 21 MARZO 2010**

**"PRATICARE L'AGRICOLTURA CON L'AIUTO DEL COSMO: OSSERVARE, COMPRENDERE ED APPLICARE I RITMI DELLA LUNA E DEL CIELO IN AGRICOLTURA"**

**Docente JEAN MICHEL FLORIN Traduzione di STEFANO BELLOTTI**

Dalla notte dei tempi gli uomini levano gli occhi verso il cielo e le stelle con meraviglia e rispetto. Una volta gli uomini traevano dall'osservazione degli astri le indicazioni per la vita quotidiana. Oggi, in un'epoca dove l'uomo vive la sua vita all'interno di abitazioni ed in città soggette a forte inquinamento luminoso, si è perduto questo legame diretto con le stelle. Come ritrovare un legame concreto e vitale con la luna ed i pianeti e le stelle? Come osservare il cielo nel corso dell'anno per poter, mano a mano, vivere l'anno delle stelle? E come tenere conto della posizione della luna e degli astri nei lavori agricoli? A questi differenti domande cercheremo di rispondere nel corso di questo seminario che si svolgerà in parte in aula ed in parte all'esterno per l'osservazione serale del cielo.

**Jean Michel Florin**, francese, direttore dell'associazione per l'agricoltura biodinamica francese è un botanico e grande esperto e conoscitore delle erbe spontanee e coltivate oltre che un grande ricercatore sull'influenza delle forze cosmiche sull'agricoltura.

**Venerdì ore 19,00 – 23,00:** Il cielo visto dalla terra: il sistema geocentrico. La nostra posizione sulla terra. La volta celeste ed i pianeti. Osservazione diretta della volta celeste.

**Sabato ore 9,00 – 13,00:** I ritmi della terra in rapporto ai ritmi cosmici: il ritmo dell'anno, il ritmo del mese lunare ed il ritmo giornaliero.

**Sabato ore 15,00 – 19,00:** Approfondimento dei ritmi della luna: luna ascendente e discendente, luna crescente e calante, ritmo siderale e ritmo sinodale, i nodi lunari ed i trigoni.

**Domenica ore 9,00 . 13,00:** Studi della costellazioni zodiacali in connessione con i 4 elementi. Analisi delle influenze planetarie. Esempi pratici dell'implementazione del calendario cosmico in agricoltura. L'influenza dei ritmi sulle piante. Esercizi pratici dell'applicazione del calendario delle semine.

**Totale 16 ore**

---

## 29° INCONTRO

**Seminario del 26, 27 e 28 MARZO 2010**

**"SAPONI E CREME NATURALI FATTE IN CASA"**

**Docente LUCILLA BORIO**

La domestica, naturale e autogestita, di prodotti per l'igiene personale è facile, divertente e gratificante!

In due giorni di corso verranno esaminate le ragioni etiche, ecologiche ed economiche della cosmesi domestica e naturale, che ci spingono a liberarci dei tabù ed imparare a "cucinare per il corpo". Con semplici istruzioni e poca spesa, ci possiamo affrancare dalla dipendenza dall'industria della cosmesi, una delle più criticate sotto il profilo ecologico ed etico, e scegliere da soli i prodotti naturali da applicare sulla pelle, conoscendone le caratteristiche e le virtù. Le lezioni teorico-pratiche consentono a tutti di partecipare direttamente alla realizzazione delle ricette proposte, e sono corredate da una dispensa tecnica. Al termine ogni partecipante porterà a casa almeno sei saponi, una crema viso, una crema mani ed un tonico prodotti durante il corso.

**Lucilla Borio** (1958) è socia fondatrice sia dell'Associazione Culturale Torri Superiore (1989) sia della Cooperativa Ture Nirvane (1999), che gestisce la parte ricettiva dell'ecovillaggio di Torri Superiore (Ventimiglia). Ha numerose esperienze di lavoro in Italia e all'estero nell'organizzazione culturale e nella creazione e gestione di strutture no-profit.

Dal 1999 al 2003 è stata Segretaria Esecutiva della Rete Global Ecovillage Network of Europe (GEN-Europe), con la quale ha gestito programmi di attività finanziati dal Dipartimento Ambiente dell'Unione Europea. Dal 2001 al 2005 è stata presidente a livello internazionale della rete GEN, e coordina tuttora il settore amministrativo del GEN Information Services. È delegata GEN per la commissione Ecosoc delle Nazioni Unite presso gli uffici di Vienna e Ginevra. Dal 2000 studia, applica ed insegna il metodo decisionale del consenso e la facilitazione di riunioni, ed è membro associato dell'IIFAC (International Institute of Facilitation and Consensus). Dal 2002 porta avanti una ricerca personale, teorica e pratica, sulla preparazione domestica di prodotti per l'igiene personale, nell'ottica della decrescita felice e della assunzione di responsabilità personale delle proprie scelte. Conduce corsi aperti al pubblico e rivolti a gruppi di acquisto, associazioni e tutte le persone interessate.

**Venerdì ore 19,00 – 23,00:** La cosmesi domestica e naturale, perché e come.

**Sabato ore 9,00 – 13,00:** Il sapone, storia, a saponi pratici e tecnici.

**Sabato ore 15,00 – 19,00:** preparazione di altri 2 saponi, introduzione alle creme per il viso e per il corpo.

**Domenica ore 9,00-13,00:** Taglio ed esame del sapone, preparazione creme e tonico.

**Totale ore 16**

---

### 30° INCONTRO

**Seminario del 9, 10 E 11 APRILE 2010**

**"IL PERIODO DI PASQUA. ESTRAZIONE 500, 502, 503 E 506. ALLESTIMENTO ED INTERRAMENTO 501.**

**Docente IVO BERTAINA**

Il periodo di Pasqua è un momento molto importante per l'allestimento dei preparati biodinamici: tra interramenti ed estrazioni è sicuramente il periodo più denso dell'anno. Per questo siete invitati a partecipare a questo incontro dove oltre che spiegarvi come si usano ed a cosa servono, vedrete e seguirete ogni fase della preparazione ed allestimento dei preparati 500, 501, 502, 503, 505 e 506. Questo appuntamento, la cui partecipazione è gratuita, vuole essere un momento di aggregazione sociale dove produttori, tecnici, hobbisti e consumatori si ritrovano assieme col medesimo fine di partecipare ad un ravvivamento delle forze della Terra. Per il pranzo ognuno porta qualcosa e si condivide assieme.

**Venerdì ore 19,00 – 23,00:** Il periodo di Pasqua

**Sabato ore 9,00 – 13,00:** Cos'è il cornosilice (501) e la sua azione. Inizio allestimento

**Sabato ore 13,00:** Pranzo condiviso (ognuno porta qualcosa e si mangia insieme)

**Sabato ore 15,00 – 19,00:** Allestimento ed interramento corno silice ed estrazione come letame.

**Domenica ore 9,00 – 13,00:** Estrazione 502, 503, 505 e 506

**Totale ore 16 Partecipazione GRATUITA**

---

### 31° INCONTRO

**Seminario del 16, 17 e 18 APRILE 2010**

**"LA SFIDA DELLA COMPrensIONE DEL METODO BIODINAMICO E LA SUA APPLICAZIONE NELLE DIVERSE REGIONI CLIMATICHE E CULTURALI"**

**Docente TADEUS CALDAS traduzione di HANNA SPENGLER**

L'agricoltura biodinamica si è sviluppata nell'Europa Centrale e contemporaneamente in altre regioni climatiche. Per una sua realizzazione di successo e lo sviluppo di questo metodo in futuro gli agricoltori non avranno bisogno di ricette, ma della comprensione dei principi di base, pratici e tangibili. Tadeus Caldas ha lavorato in vari luoghi del mondo con differenti climi, culture e differenti situazioni socio-economiche e ha dovuto trovare un linguaggio appropriato che potesse trasmettere questi principi superando le barriere culturali. Questo lavoro e i risultati di queste esperienze nel mondo li condividerò con voi nel seminario.

**Tadeus Caldas** è un agronomo brasiliano e ha una specializzazione in Agricoltura Sostenibile e Sviluppo Rurale all'Università di Londra.

Ha lavorato con l'agricoltura biodinamica da circa 30 anni come praticante, conferenziere, ricercatore e consulente. Ha uno stretto rapporto con Prof. Dr. H. Koepf che è suo maestro e suo amico. Tadeus è stato un insegnante al Corso di Agricoltura Biodinamica dell'Emerson College del Sussex (Regno Unito). (1985-1993). Durante questo periodo il direttore dell'Emerson College teneva un corso pilota per lo Sviluppo rurale internazionale basato sulla sostenibilità dei principi biodinamici. Tadeus è stato eletto 2 volte al World Board dei direttori dell'IFOAM durante la sua fase formativa (1990-94) e ha contribuito all'espansione mondiale della Federazione e al supporto regionale. È stato a partire dal 1992 un consulente per gli agricoltori, compagnie, governi, agenzie di sviluppo internazionale e la Banca Mondiale. Ha contribuito professionalmente a progetti in più di 50 Paesi di tutto il continente, in una serie di situazioni agricole con un'ampia varietà di tecnologie colturali e di coltivazioni incluso il cotone e altre specie x tessuti. Negli ultimi 5 anni ha anche consigliato imprese sulle strategie di sostenibilità aziendale, i clienti incluso il gigante del Retail WalMart e multinazionali commercianti in cereali e robot da cucina Bunge, entrambe con sede negli Stati Uniti. Tadeus è stato dal 1992 consulente indipendente della Demeter Internazionale e ha portato la biodinamica in diversi stati inclusi India, Cina, Marocco, Ecuador, Colombia, Uganda e Kenya, ecc. Ha viaggiato molto negli Stati che si affacciano sul Mediterraneo e conosce bene i metodi di coltivazione e le colture specifiche, inclusi vigneti, olivi, agrumi, ortaggi, piante erbacee, ecc.

**Venerdì ore 19,00 – 23,00:** Fenomenologia come una metodologia per comprendere il metodo biodinamico

**Sabato ore 9,00 – 13,00:** preparati BD nelle diverse regioni climatiche e culturali.

**Sabato ore 15,00 – 19,00:** sviluppo mondiale del progetto biodinamico.

**Domenica ore 9,00 – 13,00:** Sfide specifiche, pratiche e risultati scientifici.

**Totale ore 16**

---

### 32° INCONTRO

**SEMINARIO DEL 23, 24 E 25 APRILE 2010**

**"PITTURA ANTROPOSOFICA: IMPULSI FORMATORI DELLA VITA, FORZE INTERIORI DELL'ANIMA"**

**Docente GABRIELLA VEARDO**

*Nell'oscurità trovo l'essere divino  
Nel rosso delle rose sento la fonte della vita  
nel blu dell'etere trovo pace la nostalgia dello spirito  
nel verde del vivente respira l'alito di tutto ciò che vive  
nel giallo dell'oro la chiarezza del pensiero*

**nel rosso del fuoco si radica la forza del volere  
nel bianco sole si manifesta il nocciolo del mio essere "Rudolf Steiner"**

...I colori corrispondono a qualità morali, portano il carattere dell'Ombra come dato esistenziale e la metamorfosi da Ombra a Luce come anelito e ricerca.....Nel fare Artistico-Antroposofico si cerca di attivare impulsi risanatori, affinché non solo le risorse intellettuali e fisiche, ma anche le forze del cuore siano coinvolte nello sforzo verso la guarigione...

**Gabriella Veardo**, nata a Genova nel 1949. Diplomata in Maturità Artistica nel 1968, è abilitata all'insegnamento delle materie artistico-visive e storia dell'arte. A partire dal 1970 fino agli inizi degli anni 90 partecipa attivamente ad eventi teatrali-artistici in Gallerie d'Arte e Spazi Scenici in varie città italiane ed europee. A partire dal '92, ritiratasi a vita privata, svolge una sua ricerca spirituale in ambito Antroposofico; indagine e studio a cui si sente intimamente affine. A partire dal 2005 la sua ricerca artistica la porta a conoscere e approfondire gli studi sulle idee Pittorico-Spirituali di Rudolf Steiner. Da questi studi nasce la decisione di frequentare la Scuola di Luca di Firenze per la formazione in Arte Terapia Antroposofica.

Attualmente sta ultimando la sua Formazione in Arte Terapia e conduce corsi di Pittura individualmente e in gruppi di allievi.

**Venerdì ore 19,00 – 23,00:** Elementi introduttivi alla Terapia artistica Antroposofica. Presentazione del Seminario. Esercitazione di pittura ad acquarello

**Sabato ore 9,00 – 13,00:** Approfondimento teorico sulla corrispondenza tra i Colori e le Qualità spirituali dell'anima. ( I parte) : il ROSSO e il BLU. Esercitazione pratica ad acquarello.

**Sabato ore 15,00 – 19,00:** Approfondimento teorico sulla corrispondenza tra i Colori e le Qualità spirituali dell'anima ( II parte): il GIALLO. Esercitazione pratica ad acquarello.

**Domenica ore 9,00 – 13,00:** Presentazione di alcuni casi di terapia artistica. Approfondimento teorico su i Colori come Impulsi risanatori. Esercitazione pratica di pittura ad acquarello. Domande e conclusione del corso.

**Totale ore 16**

---

### 33° INCONTRO

**Seminario del 1 MAGGIO 2010**

**"LE STRAORDINARIE PROPRIETA' DELLE ACQUE SPIRITUALI"**

**Docente ASA MAGNONI**

Dalle scoperte del Dottor Hahnemann con l'Omeopatia e del Dottor Bach con i Fiori di Bach alle Acque legate alle apparizioni della Madonna, dall'Acqua del Giordano dove fu battezzato Gesù all'Acqua del Gange in cui le infezioni non si propagano, dalle scoperte del Dottor Benveniste sulla memoria dell'Acqua agli esperimenti di Masaru Emoto ormai è noto a tutti che l'Acqua è un formidabile veicolo per il trasferimento e la memorizzazione di informazioni.

Il corso insegna l'utilizzo e le proprietà curative, nutritive e spirituali delle 24 Acque Spirituali tra cui Acqua di Lourdes, di San Damiano, di Medjugorje, di Montichiari, dell'Acqua Luce, dell'Acqua Asbesto, dell'Acqua Prima, dell'Acqua di Caravaggio, dell'Acqua Diamante, dell'Acqua del Gange, dell'Acqua del Giordano, dell'Acqua dell'Himalaya, Acqua di Saint Rafael, dei principi della Floriterapia e dell'Omeopatia. Durante il corso saranno utilizzate fiale test con tutte le acque studiate, in modo di permettere agli studenti di fare pratica diretta con il loro utilizzo reale.

**Sabato ore 9,00 – 13,00:** Illustrazione del Principio Vibrazionale. Funzionamento e caratteristiche dei rimedi vibrazionali, tra cui omeopatici, Fiori di Bach, Oli Essenziali. Principio di risonanza e di sovrapposizione. Funzionamento e caratteristiche del Principio delle Acque Spirituali. Presentazione dei differenti Corpi umani. Illustrazione generale delle Acque Spirituali. Duplicazione delle Acque Spirituali. Le Acque come dono all'umanità per la sua evoluzione spirituale. Descrizione delle prime 8 Acque Spirituali nei loro aspetti spirituali, mentali, emozionali e fisici.

**Sabato ore 15,00 – 19,00:** Descrizione delle altre 16 Acque Spirituali nei loro aspetti spirituali, mentali, emozionali e fisici. Le Tre Acque non duplicabili. Le Combinazioni di Acque spirituali. Le Acque per il Corpo Fisico. Le acque per il Corpo Emozionale. Le Acque per il Corpo Mentale.

**Totale ore 8**

---

### 34° INCONTRO

**SEMINARIO DEL 7, 8 e 9 MAGGIO 2010**

**"VITICOLTURA BIODINAMICA TRA TECNICA, SCIENZA E MERCATO"**

**Docente STEFANO PESCARMONA**

L'intero corso è stato progettato per affrontare alcune tematiche, sia pratiche che teoriche, molto importanti per i produttori vitivinicoli, i tecnici di campo, i ricercatori e gli agronomi impegnati in viticoltura: verrà proposto in modo trasversale un percorso sulle ragioni della viticoltura biodinamica, tra scienza, tecnica e mercato. La biodinamica, il compostaggio, l'agroecologia, la biodiversità, le buone pratiche agronomiche, il mondo del vino saranno i temi di questo incontro. Il corso è strutturato in due moduli da 8 ore

Il primo prevede delle lezioni frontali alternate a momenti di discussione; l'obiettivo è fornire l'impalcatura teorico-scientifica per poter consapevolmente comprendere il metodo biodinamico e le sue reali valenze in viticoltura: questo significa migliorare la gestione aziendale sotto un profilo sia agronomico che di marketing, argomento che verrà approfondito alla luce delle attuali tendenze di mercato.

Il secondo modulo è dedicato alla riscoperta del suolo e ai corretti principi di gestione sostenibile. Ad una serie di lezioni frontali verrà affiancata una prova pratica di allestimento di un cumulo biodinamico.

**Stefano Pescarmona**, agronomo specializzato in Agroecologia e Agricoltura Biodinamica, libero professionista, piccolo produttore di vino, si occupa prevalentemente di progetti di agricoltura sociale e di divulgazione scientifica dei metodi ecologici in agricoltura.

**Venerdì ore 19,00 -23,00:** Scienza e marketing. Le leggi dell'ecologia e le ragioni della sostenibilità. La ricerca scientifica: i recenti risultati della sperimentazione in viticoltura biodinamica.

**Sabato ore 9,00 – 13,00:** La biodinamica tra mode, certificazioni, pratica e teoria

I significati e i valori della biodinamica in viticoltura. Riflessioni su marketing e comunicazione in viticoltura biodinamica

**Sabato ore 15,00 – 19,00:** Suolo e Vigna. Il suolo: caratteristiche e gestione sostenibile

**Domenica ore 9,00 – 13,00:** Il compostaggio biodinamico: principi, tecniche, utilizzo. Allestimento di un cumulo biodinamico (prova pratica)

**Totale ore 16**

---

### 35° INCONTRO

**Seminario del 14, 15 e 16 MAGGIO 2010**

**"IL RECUPERO DELLE SEMENTI DEI CEREALI E LE LORO QUALITA' »**

**Docente: PATRICK DE KOCHKO Traduzione di STEFANO BELLOTTI**

Il recupero delle vecchie varietà di sementi è un lavoro molto utile per non perdere per sempre varietà molto legate al territorio e che portano specifiche forze sia di adattamento alla regione ed al clima che forze specifiche di alimentazione. In questo incontro il gruppo di ricerca francese Semences Paysannes ci porteranno le loro esperienze e le loro ricerche. Dal seme del cereale fino al pane re impareremo a capire ed apprezzare l'importanza dei cereali.

**Patrick de Koko** è un agronomo francese che ha lavorato per molti anni in Africa e Asia nel settore della ricerca di tecniche agrarie per il sostegno allo sviluppo. Dal 1995 conduce un'azienda agricola nel sud della Francia dove produce e trasforma antiche varietà di cereali e conduce un'attiva campagna contro i rischi di contaminazione da OGM sul territorio francese.

**Venerdì ore 19,00- 23,00:** L'importanza del mantenimento delle varietà locali

**Sabato ore 9,00 – 13,00:** Tecniche di selezione per le sementi

**Sabato ore 15,00 – 19,00:** Esperienze di recupero di varietà locali

**Domenica ore 9,00 -13,00:** le qualità delle sementi

**Totale ore 16**

---

### **36° INCONTRO**

**SEMINARIO DEL 22 e 23 MAGGIO 2010**

**“CORSO DI POTATURA VERDE DELLA VITE”**

**Docente MARCO SIMONIT**

La vitivinicoltura moderna, nella sua ansia di progresso, ha finito per staccarsi dall'identità della pianta e degli uomini che l'avevano formata. Una fatale presunzione che l'ha portata a pensare che pianta e uomini fossero sostituibili. Ad un certo punto, infatti, in conseguenza dell'omologazione viticola ci siamo trovati ad aver smarrito il mestiere del potatore. Ecco che, grazie a Marco Simonit e Pierpaolo Sirch, si è recuperato un antico sistema di potature fatto di interventi mirati pianta per pianta con l'obiettivo di prolungare la vita del vigneto. Il metodo messo a punto da Simonit e Sirch prevede una potatura "soffice" cioè su rami giovani fino a 3 anni di età; questo approccio stimola le difese naturali della pianta e favorisce la cicatrizzazione delle ferite, resistendo probabilmente meglio alle malattie del legno (esca, eutipiosi,...) vero flagello dei vigneti in questi ultimi anni.

La finalità di questo corso è quella di rivalutare e conferire dignità ad un mestiere antico: nelle mani del potatore sta il futuro del nostro patrimonio viticolo. Il corso sarà improntato sui passaggi chiave della potatura sia invernale che primaverile attraverso informazioni teoriche ma soprattutto lezioni pratiche in vigna.

**Sabato ore 9,00 – 13,00:** Aspetti pratici della potatura "soffice" riferiti alle due fasi principali

**Sabato ore 15,00 – 19,00:** Allevamento e produzione su guyot e cordone speronato.

**Domenica ore 9,00 – 13,00:** Esercitazione pratica

**Domenica ore 15,00 – 19,00:** Esercitazione pratica

**Totale ore 16**

---

### **37° INCONTRO**

**SEMINARIO DEL 28, 29 e 30 MAGGIO 2010**

**“RICONOSCIMENTO DELLE ERBE SPONTANEE E DEGLI ORGANISMI UTILI”**

**Docente CRISTINA MARELLO**

L'equilibrio biotico tra popolazioni di organismi viventi è estremamente importante in un'ottica di riduzione dell'impatto ambientale dovuto all'attività agricola. Il riconoscimento degli organismi utili e la capacità di interpretazione della flora spontanea quale espressione dello stato di salute dell'agroecosistema rappresenta uno strumento di conoscenza di grande utilità pratica per l'agricoltore e il tecnico. Il corso è articolato in lezioni teoriche e pratiche durante le quali si analizzeranno le chiavi e i riferimenti bibliografici necessari per la corretta classificazione e riconoscimento degli organismi vegetali e animali che insistono sulle colture agrarie, il significato della presenza o assenza degli "organismi spia" e la valutazione dei principali metodi e strategie per tutelare e arricchire la comunità biotica nell'azienda agricola.

**Venerdì ore 19,00 - 23,00:** Principi di botanica per la classificazione e riconoscimento delle piante spontanee.

**Sabato ore 9,00 - 13,00:** Principi di zoologia e entomologia per il riconoscimento di organismi ed insetti utili

**Sabato ore 15,00 - 19,00:** Osservazione comparata di differenti agroecosistemi: interpretazione della flora spontanea, guida al riconoscimento pratico degli organismi utili.

**Domenica ore 9,00 - 13,00:** Strategie e delle tecniche pratiche finalizzate alla protezione e incremento delle popolazioni di organismi utili nell'azienda agricola.

**Totale ore 16**

---

### **38° INCONTRO**

**SEMINARIO DEL 4, 5 e 6 GIUGNO 2010**

**“EURITMIA, LA PAROLA VISIBILE”**

**Docente GIA VAN DEN AKKERù**

“Quando la natura comincia a svelarci il suo palese mistero, noi ci sentiamo irresistibilmente attratti verso la sua più degna interprete, l'arte” Goethe  
L'euritmia, come parola visibile, riproduce in movimento quelle forze vive che fanno scaturire dall'organo della laringe vocali e consonanti: la forza formatrice scultorea delle consonanti, e la sensibilità intima delle vocali. Parlando, cantando ci esprimiamo come creature spirituali, emozionali e fisiche.

Il workshop contempla alcuni esercizi d'euritmia e un lavoro fenomenico delle forze della natura in connessione al movimento.

**GIA VAN DEN AKKER** Nata 1961 in Olanda. Adesso vive ad Incisa Scapaccino (Piemonte)

Studiato con Werner Barfod (l'Aia, Olanda), Else Klink (Stuttgart, D), Elena Zuccoli (Dornach, CH). Ha tenuto corsi internazionali con studenti, ed adulti, e da 15 anni è professoressa di euritmia a l'academia d'euritmia a l'Aia. Come artista ha lavorato con Nederlands Eurythmie Ensemble, Else Klink Ensemble, e ha fatto diversi progetti ad esempio a Kassel nel Documenta IX e progetti assoli, collaborazione con altri ballerini, musicisti, artisti di video etc.

**Venerdì ore 19,00 – 23,00:** Introduzione. Esercizi sulle forze di peso e leggerezza. Interazione di corpo, anima e coscienza.

**Sabato ore 9,00 – 13,00:** Esercizi sulle forze di concentrarci e espanderci . Esercizi con le forme nello spazio. Osservazione dei movimenti nella natura

Gli elementi terra, acqua, aria, fuoco in movimento. I gesti dei consonanti

**Sabato ore 15,00 – 19,00:** Esercizi sul passo tripartito. I gesti dei consonanti. Esercizi improvvisazione. I gesti delle vocali. La poesia in movimento  
Conversazione e retrospettiva.

**Domenica ore 9,00 – 13,00:** I gesti dei consonanti. I gesti dei vocali. La poesia in movimento

**Totale ore 16**

---

#### 39° INCONTRO

**SEMINARIO DEL 11, 12 E 13 GIUGNO 2010**

**“L'USO DELLA TRAZIONE ANIMALE NELL'AZIENDA AGRICOLA”**

**Docente CLAUDE SANDILLON**

L'impiego della forza lavoro degli animali. La perfetta commistione tra la saggezza della tradizione e le innovazioni della tecnologia: l'uso della forza lavoro degli animali e l'impiego di attrezzature innovative nei materiali e nella meccanica. Una valida alternativa a parchi macchine sempre più costosi e sovradimensionati per la realtà italiana e piemontese.

**Claude Sandillon** di Montolieu, ha studiato la trazione animale in Germania ed è responsabile de "Organisation de sejours itinerante" e formatore BAFA con la F.A.O.L. e sperimenta e progetta con la P.R.O.M.M.A.T.A. attrezzi agricoli leggeri per la trazione animale.

**Venerdì ore 19,00 – 23,00:** Storia e origini dell'uso della trazione animale

**Sabato ore 9,00 – 13,00:** Le razze da lavoro

**Sabato ore 15,00 – 19,00:** Dimostrazione pratica in campo: gli animali, le bardature, gli attrezzi.

**Domenica ore 9,00 - 13,00.** Dimostrazione pratica in campo: le lavorazioni.

**Totale ore 16**

---

#### 40° INCONTRO

**Seminario del 18, 19 E 20 GIUGNO 2010**

**“L'EPOCA DI S. GIOVANNI. ALLESTIMENTO DEI PREPARATI BIODINAMICI 502, 504 E 507”**

**Docente IVO BERTAINA**

Allestire i preparati biodinamici oltre che irrorarli sul terreno è un aspetto molto importante per capire bene l'agricoltura biodinamica in quanto crea un forte legame con le forze specifiche del territorio e ci aiuta ad entrare meglio nella comprensione dell'agricoltura biodinamica. Questo appuntamento, la cui partecipazione è gratuita, vuole essere un momento di aggregazione sociale dove produttori, tecnici, hobbisti e consumatori si ritrovano assieme. Per il pranzo ognuno porta qualcosa e si condivide assieme.

**Venerdì ore 19,00 – 23,00:** Il periodo di San Giovanni

**Sabato ore 9,00 – 13,00:** Inizio allestimento 502

**Sabato ore 13,00:** Pranzo condiviso (ognuno porta qualcosa e si mangia insieme)

**Sabato ore 15,00 – 19,00:** Allestimento ed interrimento.

**Domenica ore 9,00 -13,00:** Allestimento 504 e 507

**Totale ore 16 Partecipazione GRATUITA**

#### 41° INCONTRO

**Seminario del 26, 27 e 28 GIUGNO 2010**

**“VISITA GUIDATA AL GOTEANUM ED AZIENDE BIODINAMICHE”**

**Guida IVO BERTAINA**

Il Goetheanum è il centro della cultura antroposofica, l'edificio ricostruito dopo l'incendio del Capodanno 1922 che rappresenta il cuore del movimento. Visitarlo e vedere la zona rappresenta un momento importante per chi sia interessato all'agricoltura biodinamica ed all'antroposofia. Questa gita di 3 giorni con partenza dalla sede di Agri.Bio darà la possibilità di vedere ed ammirare questo centro a Dornach al quale si affiancheranno visite guidate ad aziende biodinamiche della zona.

**Programma del viaggio:**

**Sabato ore 7,00 partenza**

**Lunedì ore 24,00 ritorno**

**Totale ore 24 Partecipazione COSTO DA DEFINIRE massimo 30 persone**

---

#### 42° INCONTRO

**SEMINARIO DEL 2, 3 e 4 LUGLIO 2010**

**“CONTATTO CON GLI ABITANTI INVISIBILI DELLA NATURA”**

**Docenti BERNADETH e RINALDO LAMPIS**

*Seminario pratico di comunicazione con le Forze Invisibili: come creare il rapporto più favorevole ed armonioso con Madre Terra*

Il Seminario fornisce le basi della struttura spirituale che sottintende e supporta il mondo fisico come conosciuto al presente.

Questo aspetto della Realtà è, in verità, solo l'aspetto finale, grossolano e materiale, percepibile dai nostri sensi fisici. Spingendosi oltre le supposizioni e teorie, più o meno precise, conosciute al momento, l'incontro fornisce, con enfasi verso il rapporto uomo/spirito-della-natura un approccio diretto tra la nostra realtà e quella moltitudine di forze positive, coscienti, che popolano il Mondo Sottile.

**Bernadeth, il contenitore.** *Formatasi con Roger Dumo, l'inventore del metodo, questa nuova tipologia di medium è in grado di fornire un completo involucro fisico a qualsiasi essere o forza cosciente che abita vibrazioni normalmente inaccessibili all'umano. Al contrario di canali, passati e presenti, che si specializzano nel contatto –parziale– con un solo essere, il nuovo metodo permette la navigazione e comunicazione diretta con esseri ed entità che, benché non percepibili ai nostri sensi fisici, sono concreti e reali quanto lo è l'uomo.*

**Rinaldo Lampis, il navigatore.** *Scrittore, trainer ed editore, Rinaldo Lampis da anni conduce percorsi di crescita evolutiva che spiegano come la realtà fisica che l'uomo percepisce, e nella quale è immerso, è composta da materia-energia sia visibile sia invisibile.*

*Da anni naviga nelle vibrazioni invisibili colloquiando con i suoi numerosi abitanti. Al presente collabora alla costruzione nel Veneto di una struttura fisica avanzata con capacità d'acceleratore evolutivo, chiamata La Piramide di Luce.*

*I colloqui sono introdotti dal navigatore che, in maniera totalmente comprensibile, traccia l'utilità pratica per il ricercatore spirituale dell'argomento trattato in quel momento. L'argomento è quindi spiegato, nei suoi dettagli (spesso inaspettati) dalle varie entità, specialiste sull'argomento, chiamate nel contenitore. Ad esempio, per gli argomenti sulla "natura" verrà chiamato l'Archetipo chiamato Madre Terra o altri spiriti della natura come i Deva; sull'argomento "medicina spirituale" l'Arcangelo Raffaele, ecc. Tutte le domande sono benvenute.*

**Venerdì ore 19,00 – 23,00:** Le forze invisibili del mondo fisico.

**Sabato ore 9,00 – 13,00:** Comportamenti ed approcci per farsi amici gli spiriti abitanti i territori sotto la nostra tutela.

**Sabato ore 15,00 – 19,00:** La medicina spirituale

**Domenica ore 9,00 – 13,00:** Esempi di colloqui diretti con gli spiriti del territorio e con Madre Terra.

**Totale ore 16**

#### 43° INCONTRO

**SEMINARIO DEL 9, 10 E 11 LUGLIO 2010**

**"LO SVILUPPO SPIRITUALE DELL'UOMO"**

**Docente IVO BERTAINA**

Dopo 20 anni di pratica e diffusione dell'agricoltura biodinamica sento sempre più la necessità di far conoscere l'aspetto culturale – spirituale che sta alla base di questo metodo di agricoltura e che gli è profondamente connesso. Per rendere sempre più cosciente, vivo ed attivo in noi questo sentire occorre dedicarci ad un sano e continuo sviluppo spirituale individuale.

**Venerdì ore 19,00 – 23,00:** Rudolf Steiner e l'Antroposofia

**Sabato ore 9,00 – 13,00:** Corpo, Anima e Spirito

**Sabato ore 15,00 – 19,00:** L'evoluzione dell'uomo

**Domenica ore 9,00 – 13,00:** Il Karma

**Totale ore 16 partecipazione gratuita**

#### 44° INCONTRO

**Seminario dal 15 al 21 LUGLIO 2010**

**"UNA SETTIMANA A CONTATTO CON MADRE TERRA:**

**CORSO PRATICO E TEORICO DI AGRICOLTURA BIODINAMICA, ORTICOLTURA, FRUTTICOLTURA E VITA SOCIALE"**

**Docenti IVO BERTAINA E CRISTINA MARELLO**

Oggi l'uomo è sempre più lontano dalle sue radici agricole e sta smarrendo anche le basi della vita sociale che proprio dall'agricoltura hanno preso forma.

Questa proposta di una settimana di vita agricola con molta pratica e poca teoria vuole essere un modo per rimetterci in contatto con la Natura e scoprire attraverso l'agricoltura biodinamica ed i ritmi della Terra un approccio olistico verso la Terra e chi la abita.

Questa esperienza si svolgerà in un piccolo paesino delle Langhe, Cissone, a 650 metri di quota, con un paesaggio incontaminato immerso in un bosco. Possono parteciparvi massimo 15 persone.

#### Programma del corso

<p><b>Giovedì</b> ore 15,00 – 17,00 Arrivo dei partecipanti e sistemazione ore 17, 15 –19,15 Presentazione e passeggiata per conoscenza del territorio ore 19,30 Cena in Agriturismo ore 21,00 – 23,00 Perché serve praticare l'agricoltura biodinamica?</p>	<p><b>Venerdì</b> ore 9,00 – 11,00 Il terreno e la sua preparazione ore 11,15 – 13,00 Semina e Trapianto ore 13,10 Pranzo ore 15,00 – 17,00 La nascita dell'agricoltura biodinamica ore 17, 15 –19,15 Corpo fisico, eterico, astrale e spirituale ore 19,30 Cena ore 21,00 – 23,00 Agricoltura biodinamica: I preparati 500 e 501</p>
<p><b>Sabato</b> ore 9,00 – 11,00 L'acqua e l'irrigazione ore 11,15 – 13,00 Fertilizzazione del terreno ore 13,10 Pranzo in agriturismo ore 15,00 – 17,00 Dinamizzazione del cornoletame ore 17, 15 –19,15 Spruzzatura del cornoletame ore 19,30 Cena in Agriturismo ore 21,00 – 23,00 I preparati da cumulo</p>	<p><b>Domenica</b> ore 5,00 – 7,00 Dinamizzazione del Cornosilice ore 7,15 – 9,00 Spruzzatura del Cornosilice ore 9,30 – 13,00 Allestimento del Cumulo BioDinamico ore 13,15 Pranzo in Agriturismo ore 14,30 – 16,30 Penichella Silicea ore 16,30 –19,15 Le ceneri: allestimento ed uso ore 19,30 Cena in Agriturismo ore 21,00 – 23,00 I ritmi e le influenze dei pianeti</p>
<p><b>Lunedì</b> ore 9,00 – 11,00 Potatura ore 11,15 – 13,00 Innesto ore 13,10 Pranzo in agriturismo ore 15,00 – 17,00 Visita in azienda zootecnica ore 17, 15 –19,15 Visita in aziende biodinamiche ore 19,30 Cena in Agriturismo ore 21,00 – 23,00 La vita e la morte nella natura e nell'uomo</p>	<p><b>Martedì</b> ore 9,00 – 11,00 Pulizia e taglio del Bosco ore 11,15 – 13,00 Basi per la costruzione di un muretto a secco ore 13,10 Pranzo in agriturismo ore 15,00 – 17,00 Osservazione sulle forme delle piante ore 17, 15 –19,15 Preparazione della cena ore 19,30 Cena sull'Aia ore 21,00 – 23,00 Corpo, Anima e Spirito</p>

<b>Mercoledì</b> ore 9,00 – 11,00 Riunione e scambio delle esperienze riportate ore 11,15 – 13,00 Preparazione comune del pranzo ore 13,10 Pranzo ore 15,00 Saluti e Partenze	<b>Totale ore 60</b> Portare stivali e abiti o scarpe e guanti da lavoro ed un animo aperto e curioso
---	--

**Un pernottamento in camera a più letti compresa colazione nella sede costa 25,00 € (posti limitati), il pranzo in agriturismo 15,00 €, cena 25,00 €.**

**Per iscrizioni ed informazioni rivolgersi alla segreteria 0173 748211; fax 0173 748728; e-mail [info@agribionotizie.it](mailto:info@agribionotizie.it). Ai soci Agri.Bio sconti del 10% sulle quote di partecipazione.**  
**Le iscrizioni vanno effettuate almeno 15 giorni prima della data del seminario e sarà data precedenza alla data di iscrizione: i posti sono limitati ed alcuni seminari sono a numero chiuso**  
**La quota di partecipazione e pernottamento si può versare sul Codice IBAN IT71L 06906 46020 00000000 3521 presso la Banca Regionale Europea filiale di Bossolasco (inviare copia ricevuta con la domanda di ammissione)**

**3° Corso per Tecnici Consulenti e Tecnici Ispettori in Agricoltura Biodinamica**

Da settembre 2009 a luglio 2010 Agri.Bio organizza presso la sede a Cissone (CN) il 3° corso per tecnici consulenti e per tecnici ispettori in agricoltura biodinamica.

Oggi in Italia vi sono moltissime richieste per avere consulenza da tecnici agricoli biodinamici e vi è di conseguenza un enorme bisogno di tecnici in agricoltura biodinamica motivati e preparati. Per questo motivo Agri.Bio ha deciso di formare :

- 1) un corpo di tecnici, possibilmente almeno uno per ogni regione italiana, che sia pronto a fornire assistenza tecnica completa sul settore;
- 2) un corpo di tecnici ispettori del marchio AgriBioDinamica destinato a lavorare in stretta collaborazione con le associazioni Agri.Bio regionali.

Ogni anno verranno realizzati corsi di aggiornamento ed incontri specifici.

Possono accedere al corso per la qualifica di ispettore: agrotecnici, agronomi e studenti iscritti all'ultimo anno del corso di laurea in agraria o biologia o titolo equivalente, diploma universitario, funzionari provinciali e regionali di settori e distretti legati all'agricoltura e ambiente. Per la qualifica di Tecnico Consulente è richiesta esperienza nel settore agrario e il superamento di un test di ingresso.

Il corso prevede uno stage finale in aziende biodinamiche e viaggi formativi in Italia ed all'estero oltre che la prova di esame finale per avere il riconoscimento da parte di Agri.Bio.

Sull'opuscolo troverete i titoli e le date dei 32 seminari obbligatori, anche sul sito [www.agribionotizie.it](http://www.agribionotizie.it), del **7° Corso di Agricoltura del Domani**.

Per poter avere la qualifica di tecnico in agricoltura biodinamica da Agri.Bio occorre seguire i seminari obbligatori e se possibile i seminari consigliati dell'elenco allegato. Ogni seminario seguito darà un punteggio e per poter accedere all'esame finale dopo uno stage concordato presso una azienda occorre aver raggiunto un punteggio di almeno 70 crediti.

Per chi segue il corso è previsto uno sconto per la partecipazione del 10% se si associa ad Agri.Bio (50,00 €) ed un ulteriore sconto del 5% se paga in anticipo in un'unica soluzione la partecipazione ai seminari.

***Per iscrizioni ed informazioni rivolgetevi presso la sede:  
tel. 0173 748211, fax 0173 748728,  
e-mail [info@agribionotizie.it](mailto:info@agribionotizie.it)***

**SCHEDA DI ADESIONE 7° CORSO 2009 - 2010**  
**“AGRICOLTURA DEL DOMANI”**

NOME.....  
 COGNOME.....  
 VIA.....  
 CITTA'.....PROV.....CAP.....  
 TELEFONO.....  
 FAX..... CELL.....  
 E-MAIL.....  
 AZIENDA.....  
 PROFESSIONE.....  
 CODICE FISCALE.....  
 DATA E LUOGO DI NASCITA.....  
 VERSAMENTO ISCRIZIONE EFFETTUATO IL.....  
 VI SERVE LA FATTURA ? Si No P. IVA.....  
 CODICE FISCALE AZIENDA.....  
 Come siete venuti a conoscenza del corso ?.....  
 Prenotazione posto letto..... Prenotazione pranzo/cena.....  
 Per i pasti: sono vegetariano.....onnivoro.....

Iscrizione ai Seminari ( indicare con una x i seminari scelti):

<input type="checkbox"/>	1° Seminario	<input type="checkbox"/>	2° Seminario	<input type="checkbox"/>	3° Seminario
<input type="checkbox"/>	4° Seminario	<input type="checkbox"/>	5° Seminario	<input type="checkbox"/>	6° Seminario
<input type="checkbox"/>	7° Seminario	<input type="checkbox"/>	8° Seminario	<input type="checkbox"/>	9° Seminario
<input type="checkbox"/>	10° Seminario	<input type="checkbox"/>	11° Seminario	<input type="checkbox"/>	12° Seminario
<input type="checkbox"/>	13° Seminario	<input type="checkbox"/>	14° Seminario	<input type="checkbox"/>	15° Seminario
<input type="checkbox"/>	16° Seminario	<input type="checkbox"/>	17° Seminario	<input type="checkbox"/>	18° Seminario
<input type="checkbox"/>	19° Seminario	<input type="checkbox"/>	20° Seminario	<input type="checkbox"/>	21° Seminario
<input type="checkbox"/>	22° Seminario	<input type="checkbox"/>	23° Seminario	<input type="checkbox"/>	24° Seminario
<input type="checkbox"/>	25° Seminario	<input type="checkbox"/>	26° Seminario	<input type="checkbox"/>	27° Seminario
<input type="checkbox"/>	28° Seminario	<input type="checkbox"/>	29° Seminario	<input type="checkbox"/>	30° Seminario
<input type="checkbox"/>	31° Seminario	<input type="checkbox"/>	32° Seminario	<input type="checkbox"/>	33° Seminario
<input type="checkbox"/>	34° Seminario	<input type="checkbox"/>	35° Seminario	<input type="checkbox"/>	36° Seminario
<input type="checkbox"/>	37° Seminario	<input type="checkbox"/>	38° Seminario	<input type="checkbox"/>	39° Seminario
<input type="checkbox"/>	40° Seminario	<input type="checkbox"/>	41° Seminario	<input type="checkbox"/>	42° Seminario
<input type="checkbox"/>	43° Seminario	<input type="checkbox"/>	44° Seminario	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	Tutto il Corso	<input type="checkbox"/>	Tutto il Corso per Tecnici Biodinamici	<input type="checkbox"/>	

Data.....Firma.....

*Si prega di inviare questa scheda compilata alla segreteria Agri.Bio Loc. S. Sebastiano,1 12050 Cissone CN;  
 via fax 0173 748728 o mail [info@agribionotizie.it](mailto:info@agribionotizie.it)*

# AGRI.BIO      7° CORSO AGRICOLTURA DEL DOMANI      CISSONE (CN)

N°	DATA	MESE	ARGOMENTO	ORE	RELATORE	TECNICI
1	25,26, 27	SETT	I TEMPLARI: NUOVE RIVELAZIONI SU UNA STORIA MAI SCRITTA	16	FAUSTO CAROTENUTO	L
2	2, 3, 4	OTT	IL PERIODO DI SAN MICHELE - ALLESTIMENTO 500, 503 e 505. ESTRAZIONE 501, INTERRAMENTO 502	16	IVO BERTAINA	T
3	9,10,11	OTT	VICENDE E TRASFORMAZIONI STORICHE DELL'AGRICOLTURA ITALIANA	16	PIERO BEVILACQUA	T
4	16,17,18	OTT	CORSO BASE AGRICOLTURA BIODINAMICA – ALLESTIMENTO ED USO DEI PREPARATI BIODINAMICI	16	IVO BERTAINA	T
5	23, 24, 25	OTT	L'ARCHITETTURA ORGANICA PER LA COSTRUZIONE DI UNA AZIENDA AGRICOLA	16	ALFONSO RUBANO	T
6	30, 31	OTT	ALLESTIMENTO DEL FLADEN E DELLA PASTA PER TRONCHI	12	IVO BERTAINA	T
7	6,7,8	NOV	ORTICOLTURA BIODINAMICA	16	CRISTINA MARELLO	T
8	11	NOV	INTRODUZIONE AI MICROORGANISMI EFFETTIVI IN AGRICOLTURA E ZOOTECNIA	8	ETTORE CONTARDI	T
9	13,14, 15	NOV	LA DEGENERAZIONE DELLA VITE E LA PERDITA DI BIODIVERSITA' IN AGRICOLTURA: QUALI SOLUZIONI?	16	GUY KASTLER	T
10	15	NOV	SCENARIO MACROECONOMICO DELLA NOSTRA EPOCA	4	EUGENIO BENETAZZO	L
11	20,21, 22	NOV	LA REGOLA DI SAN BENEDETTO - UNA SAGGEZZA ANTICA AL SERVIZIO DELL'IMPRESA MODERNA	16	MASSIMO FOLADOR	C
12	25	NOV	IL PERIODO DELL'AVVENTO ED IL SIGNIFICATO DEL NATALE. L'AZIONE DELLE 12 NOTTI SANTE	8	IVO BERTAINA	T
13	27,28, 29	NOV	LA VITICOLTURA DEL TERZO MILLENNIO E LA BIODINAMICA	16	GUY BOSSARD	T
14	4	DIC	INTRODUZIONE NELL'USO AGRICOLO DEI PREPARATI EM E GREENGOLD	8	STEFAN TINKHAUSER	T
15	5,6	DIC	VITI-VINICOLTURA BIODINAMICA: ENERGIA E MATERIA PER L'AGRICOLTURA DEL 21° SECOLO	16	LEONELLO ANELLO	T
16	11,12,13	DIC	COSA RAPPRESENTANO I DENTI PER L'ESSERE UMANO E LA LORO CURA	16	MICHELE BAI0	L
17	19, 20	DIC	CORSO PROPEDEUTICO DI KINESIOLOGIA - MODULO I	16	ASA MAGNONI	L
18	9, 10	GEN	LA VITICOLTURA BIODINAMICA: UNA FORMA DI ESPRESSIONE DELLA VITA, DI UN LUOGO E DEGUSTAZIONE VERTICALE DI VINI DI JOLY	16	NICOLAS JOLY	T
19	16,17	GEN	CORSO PROPEDEUTICO DI KINESIOLOGIA - MODULO II	16	ASA MAGNONI	L
20	23,24	GEN	CORSO DI POTATURA SECCA DELLA VITE	16	SIMONIT MARCO	T
21	29,30,31	GEN	LA COMUNITA' DEI CRISTIANI: UN MOVIMENTO DI RINNOVAMENTO RELIGIOSO	16	ORLANDO MEGGIOLARO	L
22	5,6,7	FEB	COME DEGUSTARE UN VINO BIODINAMICO	16	LAURA ZINI	T
23	12,13,14	FEB	ESPERIENZE PRATICHE DI UN VITICULTORE BIODINAMICO	16	STEFANO BELLOTTI	T
24	19,20,21	FEB	LA CRISTALLIZZAZIONE SENSIBILE E LE ANALISI MORFOLOGICHE	18	MAURIZIO PERUZZI	T
25	26,27,28	FEB	LA PROMOZIONE E LA COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI BIOLOGICI E BIODINAMICI IN LUSSEMBURGO	16	AENDER SCHANCK	T
26	5,6,7	MAR	LA GENODICA, UN NUOVO APPROCCIO DEL VIVENTE. APPLICAZIONI IN AGRICOLTURA	16	PEDRO FERRANDIZ	T
27	12,13,14	MAR	IL RUOLO DEL CONSUMATORE COSCIENTE NELLA LETTURA CONSAPEVOLE DELLE ETICHETTE ALIMENTARI	18	ENRICO ZAGNOLI	T
28	19,20,21	MAR	PRATICARE L'AGRICOLTURA CON L'AUTO DEL COSMO: I RITMI DELLA LUNA E DEL CIELO	16	JEAN MICHEL FLORIN	T
29	26,27,28	MAR	SAPONI E CREME NATURALI FATTE IN CASA	16	LUCILLA BORIO	L
30	9, 10, 11	APR	IL PERIODO DI PASQUA - ESTRAZIONE 500, 502, 503, 506 ED INTERRAMENTO 501	16	IVO BERTAINA	T
31	16, 17, 18	APR	LA SFIDA DELLA COMPrensIONE DEL METODO BIODINAMICO E LA SUA APPLICAZIONE IN DIVERSE REGIONE CLIMATICHE E CULTURALI	16	TADEUS CALDAS	T
32	23,24,25	APR	PITTURA ANTROPOSOFICA: IMPULSI FORMATO RI DELLA VITA, FORZE INTERIORI DELL'ANIMA	16	GABRIELLA VEARDO	C
33	1	MAG	LE STRAORDINARIE PROPRIETA' DELLE ACQUE SPIRITUALI	8	ASA MAGNONI	C
34	7,8,9	MAG	VITICOLTURA BIODINAMICA TRA TECNICA, SCIENZA E MERCATO	16	STEFANO PESCARMONA	T
35	14,15, 16	MAG	IL RECUPERO DELLE ANTICHE VARIETA' DI CEREALI E LE LORO QUALITA'	16	PATRICK DE KOCHKO	T
36	22, 23	MAG	CORSO DI POTATURA VERDE DELLA VITE	16	MARCO SIMONIT	T
37	28,29,30	MAG	RICONOSCIMENTO DELLE ERBE SPONTANEE E DEGLI ORGANISMI UTILI	16	CRISTINA MARELLO	T
38	4,5,6	GIU	EURITMIA LA PAROLA VISIBILE	16	GIA VAN DEN AKKER	C
39	11,12,13	GIU	L'USO DELLA TRAZIONE ANIMALE NELL'AZIENDA AGRICOLA	16	CLAUDE SANDILLON	T
40	18,19, 20	GIU	ALLESTIMENTO 502 - 504 – 507 IL PERIODO DI S.GIOVANNI	16	IVO BERTAINA	T
41	26,27, 28	GIU	VISITA GUIDATA AL GOTEANHUM ED AZIENDE BIODINAMICHE	24	IVO BERTAINA	T
42	2,3,4	LUG	CONTATTO CON GLI ABITANTI INVISIBILI DELLA NATURA	16	BERNADETH E RINALDO LAMPIS	L
43	9,10,11	LUG	LO SVILUPPO SPIRITUALE DELL'UOMO	16	IVO BERTAINA	T
44	15 - 21	LUG	CORSO TEORICO-PRATICO DI ORTICOLTURA E FRUTTICOLTURA BIODINAMICA	60	I. BERTAINA – C. MARELLO	L
				712		
	1 credito	L	LIBERO			
	3 crediti	C	CONSIGLIATO			
	5 crediti	T	TECNICI			



**Associazione onlus dei produttori  
e consumatori biologici e biodinamici**

**Loc. S. Sebastiano, 1  
12050 Cissone (CN)  
tel 0173 748211 / fax 0173 748728  
e-mail: [info@agribionotizie.it](mailto:info@agribionotizie.it)  
[www.agribionotizie.it](http://www.agribionotizie.it)  
[www.agribiopiemonte.it](http://www.agribiopiemonte.it)  
<http://agribiotv.wordpress.com>**

**Agri.Bio. Associazione O.N.L.U.S. opera nel settore dell'agricoltura biologica e biodinamica dal maggio 1991. La strategia dell'associazione consiste in cinque punti fondamentali :  
tecnico, formativo, commerciale, certificazione ed editoria.**

- A) **Assistenza tecnica** specializzata in agricoltura biologica e biodinamica alle aziende agricole biologiche, biodinamiche e nuove aziende;
- B) **Ricerca e Sperimentazione** in ambito agrario, ambientale e igienico-sanitario in collaborazione con Regione, Piemonte, Enti locali e territoriali, Università e Istituti di Ricerca.
- C) **Servizio Informativo** nell'ambito della Misura 111.1 B del PSR, il servizio è gratuito e operativo attraverso un servizio di sportelli sul territorio regionale
- D) **Servizio Formativo Professionale** ai produttori piemontesi. Il servizio è gratuito e operativo nell'ambito della Misura 111.1 A del PSR.
- E) **Servizio Formativo ai soci** su tutto il territorio attraverso corsi, stages, convegni, visite guidate su tematiche legate all'agricoltura, alla salute, all'alimentazione e altri argomenti connessi. Ogni anno presso la sede si svolge l'annuale **Corso dell'Agricoltura del Domani**, un corso residenziale di agricoltura biodinamica con esperti nazionale ed internazionali.
- F) **Diffusione di notizie** dal mondo dell'agricoltura biologica e biodinamica attraverso il sito [www.agribionotizie.it](http://www.agribionotizie.it), la **newsletter mensile AgriBioNotizie** e la tv web <http://agribiotv.wordpress.com>
- G) **Commercializzazione** di prodotti biologici e biodinamici attraverso il **BioNegozio**, assistenza alla vendita dei prodotti dei soci produttori, fornitura di mezzi tecnici, sementi e piantini certificati. Trovate i cataloghi sul sito oppure richiedeteli presso la sede.
- H) **Assistenza alla certificazione** biologica tramite una convenzione con **BIOS srl**, organismo di controllo e certificazione privata con il marchio **AgriBioDinamica**
- I) **Stampa** libri, CD audio e video e rivendita di libri di agricoltura biodinamica, biologica, alimentazione, medicine alternative, bioarchitettura etc.
- L) **Promozione** dell'agricoltura biologica con organizzazione e partecipazione a fiere, eventi e manifestazioni dedicate, degustazioni, convegni, workshop sul territorio nazionale ed estero.
- M) **Allestimento** e vendita di tutti i preparati biodinamici, affitto e vendita dinamizzatori manuali ed elettrici, casse per la conservazione dei preparati biodinamici, corna, cristalli di rocca e tutti gli ingredienti per l'allestimento dei preparati biodinamici

# I MARCHI AGRIBIODINAMICA

dinamica

**TERRA** COME SICUREZZA, SOLIDITA' E SERIETA' DEL METODO DI PRODUZIONE



**ACQUA** COME L'ARMONICO SCORRERE DELLE ENERGIE



**ARIA** COME LIBERTA', ARIA COME VITA



**FUOCO** COME CALORE, FUOCO COME AMORE PER LA TERRA,  
FUOCO COME LA BELLEZZA DI UN PRODOTTO UNICO

**GUARIRE LA TERRA PER LA SALUTE DELL'UOMO  
IL MODO PIU' COMPLETO PER CERTIFICARE IL PRODOTTO  
IL SISTEMA MIGLIORE PER DARE LA SICUREZZA DELLA QUALITA'**

[www.agribiodinamica.it](http://www.agribiodinamica.it)

Agri.Bio.Dinamica Loc. san Sebastiano, 1 12050 Cissone CN tel 0173 748211 Fax 0173 748728  
e-mail [info@agribiodinamica.it](mailto:info@agribiodinamica.it) - [www.agribiodinamica.it](http://www.agribiodinamica.it)