



AGRIBIO VENETO

organizza

Incontri estivi di **Agricoltura biodinamica** con degustazione di mieli, vini e formaggi



Centro Don Paolo Chiavacci- Crespano del Grappa

27 Giugno-25 Luglio-29 Agosto



CALENDARIO DEGLI INCONTRI

1° INCONTRO

Sabato 27 giugno 2009

"APICOLTURA BIODINAMICA"

Relatore: Enrico Zagnoli

9-13 14.30-18.30

2° INCONTRO

Sabato 25 luglio 2009

"VITICOLTURA BIODINAMICA"

Relatore: Stefano Bellotti

9-13 14.30-18.30

3° INCONTRO

Sabato 29 agosto 2009

**"PRODUZIONI CASEARIE
BIODINAMICHE"**

Relatore: Enrico Zagnoli

9-13 14.30-18.30

A CHI E' RIVOLTO

Gli incontri di Agricoltura Biodinamica sono rivolti primariamente ad imprenditori e appassionati del settore agricolo che intendano avvicinarsi all'agricoltura biodinamica, attraverso l'incontro con protagonisti di eccezione. I relatori ci mostreranno come il metodo biodinamico, seguito con cura e attenzione, produca una maggiore vitalità dei terreni, delle colture e degli allevamenti e una qualità particolare dei prodotti. La presentazione di tecniche di produzione e di trasformazione non avrà pertanto scopi esaustivi ma servirà a sollecitare nell'uditorio presente l'interesse per un approfondimento successivo. Durante la giornata sarà programmata una degustazione introduttiva ai prodotti biodinamici, al fine di completare il percorso di conoscenza.

Gli Incontri di Agricoltura Biodinamica, avviati con questa prima serie, continueranno con cadenza mensile. Sono in programmazione altri incontri con produttori ed esperti biodinamici e visite ad aziende biodinamiche. Lo scopo è quello di consentire ad un pubblico più vasto di venire a contatto con la realtà del metodo biodinamico attraverso realtà aziendali affermate.

I RELATORI

Enrico Zagnoli, dottore in produzioni animali, specializzato in profilassi e cure veterinarie in apicoltura, ha conseguito diplomi in produzioni casearie in Svizzera e negli Stati Uniti. Ha al suo attivo collaborazioni internazionali nel campo dell'industria alimentare. Conferenziere e pubblicita (oltre 160 articoli su varie testate, fra cui Apitalia), è consulente per aziende e per organismi di certificazione. Dal 2001 al 2004 è stato presidente dell'Associazione Demeter Italia, e dal 2001 al 2007, membro del Consiglio di Accredimento internazionale di Demeter International. Dal '95 dirige un'azienda agrituristica biodinamica sull'Appennino tosco-emiliano dedita all'apicoltura, all'allevamento di bovini e di asini bradi. Le produzioni variano dai prodotti apistici, mieli, propolis e trasformati, ai formaggi. L'azienda è anche fattoria didattica.

Stefano Bellotti, di Novi Ligure, è uno tra i primi produttori vitivinicoli italiani ad aver applicato i principi dell'agricoltura biodinamica nella propria azienda. Responsabile per l'Italia del Movimento Renaissance des AOC, consigliere di AgriBio Piemonte, svolge attività di relatore in corsi e seminari di agricoltura biodinamica in tutto il territorio nazionale. Si occupa di agricoltura dal 1977, nell'azienda di famiglia, la Cascina degli ulivi, situata sulle colline di Novi Ligure. Ha iniziato con il metodo biologico e dal 1984 pratica il metodo biodinamico. La cascina di 30 ha circa, ora diventata agriturismo, è conosciuta soprattutto per il vigneto ma produce anche frumento tenero di antiche varietà e foraggi, ortaggi, e frutta. Si allevano infine bovini e animali da cortile.

MODALITA' DI AMMISSIONE

Il ciclo di incontri viene finanziato con fondi del Piano di Sviluppo Rurale. Sono ammessi i possessori di partita Iva agricola (non serve l'iscrizione all'INPS), i loro coadiuvanti, salariati e partecipi famigliari anche se non impegnati nell'attività agricola (vedi domanda di iscrizione). A costoro verrà riconosciuto un attestato di partecipazione. I tre incontri possono essere frequentati anche singolarmente, l'attestato di partecipazione riguarda solo il singolo incontro a cui si è partecipato per intero. Gli incontri sono a numero chiuso, al fine di consentire lo svolgersi adeguato delle degustazioni.

COSTO DEGLI INCONTRI

La partecipazione ai tre incontri è gratuita. Il corso si avvia con l'adesione di un numero minimo (13-15) di partecipanti, possessori di partita Iva agricola (e collegati come descritto sopra) come richiesto dai bandi comunitari.

SEDE DEGLI INCONTRI

I corsi si terranno presso la sala conferenze del Centro di Spiritualità e Cultura Don Paolo Chiavacci, situata a Crespano del Grappa (TV) in via Santa Lucia, 44 (vedi mappa a fine documento). Per indicazioni ulteriori rivolgersi al centro (0423 934111).

PRANZO

E' possibile per chi lo desidera prenotare un pranzo a buffet presso il Centro Don Paolo Chiavacci, al prezzo convenzionato di 10 €. Il buffet sarà preparato utilizzando i prodotti biologici forniti dalla Cooperativa agricola La Ruota di Galliera Veneta (PD). Il pranzo va prenotato telefonicamente chiamando Luca Parolin (vedi sotto).

Per iscrizioni, prenotazione pasto ed informazioni rivolgersi a Luca Parolin, cell. 339 2525841, e-mail luccaparolin@libero.it

COME ARRIVARE

Fra Crespano del Grappa e S.Eulalia fare attenzione alle indicazioni per il Centro Don Paolo Chiavacci. Prendere via Gherla e proseguire fino al Centro. Arrivati al centro usare il parcheggio principale P1. Il P4 è a disposizione dei relatori.

