**Fondazione LE MADRI**

**COMPOSTAGGIO BIODINAMICO**

**E**

**HUMUS DI LOMBRICO**

**COME OTTENERE E PRODURRE HUMUS DI LOMBRICO BIODINAMICO**

**LE VARIE TECNICHE PER IL COMPOSTAGGIO BIODINAMICO**

**Sabato 23 marzo 2024, dalle ore 9:30 alle 17:30**



**Presso la sede della Fondazione LE MADRI**

**Via Porto 4 Rolo (RE)**

**Il compostaggio è un processo che consente di valorizzare scarti e residui che altrimenti andrebbero dispersi o dissipati. Questo processo permette di ottenere un valore aggiunto, significativo e notevole, per quel che riguarda la fertilità e la vitalità dei terreni. Chi lavora con la Terra deve saper ottimizzare le proprie risorse interne in maniera utile e consapevole, favorendo cicli vitali e biodiversità.**

**Con la moderna scienza materialista e l’industrializzazione dell’agricoltura sono stati snaturati i cicli biologici che sono i veri responsabili della fertilità e della vitalità delle piante.**

**Una sostanza che viene elaborata all’interno di un processo vivente è ben diversa da un sale minerale ottenuto artificialmente (ed è importante saper cogliere queste differenze). La corretta ed equilibrata nutrizione del terreno permette quindi di creare le condizioni migliori per la crescita di piante sane nel rispetto dell’ambiente.**

**Il rispetto delle leggi della natura deve essere un punto di riferimento per chi opera in ambito agricolo. Leggi che sono alla base dell’ecosistema, come il ciclo della materia e la catena alimentare. Ritroviamo queste leggi e questi processi nel compostaggio, tramite il quale viene rinnovata la fertilità e la vitalità del suolo.**

**Relatori Fabio Fioravanti e Robin Cech**

**ARGOMENTI PRINCIPALI**

**Portare vita al vivente. La formazione dell’humus. Valorizzazione e usi del compost. I preparati biodinamici. La corretta concimazione come base della fertilità del terreno. Le fasi del compostaggio. Regole principali per un corretto compostaggio (sia a livello aziendale che domestico). Ruolo e funzione del lombrico. L’importanza del lombrico. La produzione dell’humus di lombrico. Aspetti pratici del compostaggio. Aspetti pratici per la produzione di humus di lombrico. Uso di argilla, basalto e altri componenti.**

**Le lezioni saranno supportate da corredo fotografico. È prevista una parte pratica pomeridiana.**

**È NECESSARIO PORTARE CALZATURE DI RICAMBIO (DA LAVORO) POICHE’ VERRANNO SVOLTE ANCHE ATTIVITA’ PRATICHE ALL’APERTO.**

**ORARI**

**Ore 9:00 – Arrivo e registrazione**

**Ore 9:30 – Inizio attività (teoria)**

**Ore 11:15 – Pausa caffè**

**Ore 13:00 – Pranzo**

**Ore 14:30 – Parte pratica**

**Ore 16:00 – Teoria**

**Ore 17:30 – Termine**

**Per raggiungerci: da autostrada A22 (autostrada del Brennero) prendere uscita Rolo-Reggiolo, poi seguire direzione Rolo avanti 3 km (la Fondazione si trova prima del paese, sulla sinistra). Via Porto, 4**

**In treno: sulla linea Modena-Mantova, fermata Rolo/Novi/Fabbrico.**

**L’ISCRIZIONE E’ OBBLIGATORIA**

**Per l'iscrizione si richiede il versamento anticipato della quota di partecipazione tramite bonifico bancario sull'IBAN di FONDAZIONE LE MADRI: IT11Z0538766440000001255289**

**Quota di partecipazione 70,00 euro (pasto escluso).**

**L'iscrizione al corso sarà considerata valida e confermata tramite e-mail previo versamento della quota di partecipazione.**

**info@fondazionelemadri.it**

**Termine iscrizioni 16 marzo 2024**

***Alberghi (prenotarsi autonomamente)***

**ROLO**(200 m)

B&B Reboglio, via C. Battisti 59 - tel. 0522 666913 - 338 6755342

B&B Portale dei Soli, corso Repubblica 23 - tel. 331 1303065

Agriturismo Dosso al Porto, via Porto 16 - tel. 333 3507499

**NOVI DI MODENA**(4 km)

B&B L’Alloro, via Martiri della Libertà 19 - tel. 347 3299033 - 339 4822910

B&B Ponte Catena 45 - tel. 339 6164014 - 059 676160 - 3486722878

**FABBRICO**(5 km)

Agriturismo *Vitae*, via Naviglio 11- tel. 370 3691626

Albergo Soliani, via Giacomo Matteotti 10 - tel. 0522 665915

Hotel San Genesio, via Piave 35 - tel. 0522 665240

**REGGIOLO**(4 km)

Agriturismo Lucchetta, via San Venerio 86 - tel. 0522 971150 - 339 6377675

B&B La Casa di Cecilia, via Aurelia 4 - tel. 338 8314216

B&B Loghino Moretti, Strada Caselli 2 - tel. 347 6424960 - 347 2482537

Hotel Villa Nabila, via G. Marconi 4 - tel. 0522 973197

Hotel Gonzaga, via P. Malagoli 5 - tel. 0522 974737

Albergo Fonda, via Guastalla 343 - tel. 0522 975300 - 338 6691385

B&B in via Caboto 2, zona ind. Ranaro - tel. 0522 973001 - 340 3853292

Agriturismo Boschi, via Cattanea 54 - tel. 0522 972745

**BRUGNETO (Reggiolo)**

Albergo Fonda, via Guastalla 341 - tel. 0522 975300 - 338 6691385

**PEGOGNAGA**(10 km) Hotel 900, via N. Sauro 1 - tel. 0376 55063