

Fattoria Cerreto Libri

20-21-22 Novembre 2009

Incontro sull'agricoltura biodinamica

Programma

Venerdì 20

9.30- 13.00 Carlo Triarico: introduzione all'agricoltura biodinamica, il suolo e la sua fertilità come base irrinunciabile per l'applicazione del metodo.

ore 11.30 pausa caffè

ore 13.30 pranzo

15.30-18.30 Marco Verdone: la presenza animale in agricoltura.

ore 17 pausa caffè

ore 20.30 cena

Sabato 21

9.30-12.30 Michele Lorenzetti: Riflessioni e approfondimenti sulla viticoltura biodinamica.

12.30-13.30 degustazione di vini naturali:

Toscana (Pontassieve): Fattoria Cerreto Libri - Chianti Rufina DOCG 2006

Emilia Romagna (Castellarano): Il Farneto - Rio Rocca 2007

Lazio (Piglio): La Visciola - Cesanese del Piglio DOC 2007

Lombardia (Montù Beccaria): Andi Fausto - Barbera Oltrepò Pavese DOC 2005

ore 13.30 pranzo

ore 15-16.30 Michele Lorenzetti: spunti tecnici sulla vinificazione naturale

in bianco e in rosso.

ore 16.30-18.30 Carlo Noro: uso dei preparati biodinamici.

ore 16.30 pausa caffè

ore 20.30 cena

Domenica 22

ore 9.30-13.30: Michele Lorenzetti e Carlo Triarico: presentazione e discussione sul disciplinare Demeter del vino.

ore 11.30 pausa caffè

ore 13.30 pranzo e saluti

Fattoria Cerreto Libri

20-21-22 Novembre 2009

Incontro sull'agricoltura biodinamica

I relatori

Carlo Triarico è storico della scienza e responsabile della sezione toscana dell'Associazione per l'Agricoltura Biodinamica italiana, è fondatore dell'agenzia formativa APAB che ha sede a Firenze.

Marco Verdone è medico veterinario omeopata, consulente veterinario della Casa di reclusione dell'Isola di Gorgona ad indirizzo agro-zootecnico e della Tenuta di San Rossore (PI). Autore del libro "Il respiro di Gorgona: storie di uomini, animali e omeopatia nell'ultima isola carcere italiana".

Michele Lorenzetti 37 anni, Biologo e Enologo esercita la libera professione come consulente vitivinicolo in tutto il territorio italiano. Si occupa di sole aziende che applicano o vogliono applicare il metodo biodinamico in azienda. Coltiva in proprio 1,2 Ha di vigneto in Toscana sull'Appennino Tosco-Emiliano.
Info: www.biologicodinamico.it

Carlo Noro è agricoltore orticoltore e allestitore di preparati biodinamici in provincia di Roma.

Costi e prenotazioni

Il costo di partecipazione al corso è di 60 euro a persona.

E' possibile soggiornare in fattoria nelle strutture dell'agriturismo.

Il costo per una notte in camera doppia è di 30 euro a persona, in camera singola 50 euro.

Il costo per un pranzo/cena è di 20 euro a persona.

Per informazioni e prenotazioni scrivere a: fattoria@cerretolibri.it specificando se si desidera soggiornare, se in camera doppia o singola e se si desidera fermarsi per i pasti. Al momento della prenotazione sarà richiesto un deposito di 50 euro. Le prenotazioni si chiudono il 16 novembre.

Per arrivare in fattoria collegarsi alla pagina: <http://www.cerretolibri.it/it/arrivare.html>