

XXVII CONVEGNO NAZIONALE
AGRICOLTURA BIODINAMICA
28 ~ 30 NOVEMBRE
FATTORIA DI VAIRA
PETACCIATO (CB) MOLISE

Agricoltura biodinamica tra tradizione e innovazione

I biodinamici in convegno. In un'azienda agricola, la Fattoria Di Vaira, nel Molise, per partire dalla terra, dall'esperienza che agricoltori, tecnici e imprenditori hanno maturato nel tempo e nel lavoro quotidiano. Protagonisti saranno agricoltori, tecnici, medici, docenti e istituzioni: parleranno di ricerca in campo, di qualità e salute, di commercializzazione, di filiera corta e trasformazione, di consulenza. Avranno ampio spazio la viticoltura, il recupero di varietà antiche di sementi, fruttiferi ed erbacei, la difesa fitosanitaria, l'importanza del marchio Demeter per l'immagine dell'azienda. Tante voci per capire che cosa si sta muovendo in Italia, per lavorare insieme, ricollegare sezioni regionali e sede centrale, per portare avanti quegli obiettivi comuni che fanno della biodinamica un'agricoltura di eccellenza che guarda alla realtà di oggi ma anche al futuro. Attenta al sociale, alla salute dell'uomo, alla salute della Terra. Un convegno che porta l'immagine dell'agricoltura biodinamica nella sua realtà di oggi, tra tradizione e innovazione.

Coordinatore Paolo Pistis

Sede del convegno

Fattoria Di Vaira

Contrada Colle Calcioni, Petacciano (Cb), tel. 0875 67304

In macchina

Dal Nord: autostrada adriatica A 14, uscita San Salvo/Vasto sud immettersi quindi sulla statale adriatica direzione Foggia/Termoli. Proseguire per 4/5 km e superato il distributore Agip di destra, al semaforo girare a destra per Petacciano, continuare diritto per Montenero e dopo circa 4 Km si è in azienda

Dal Sud: autostrada A 14, uscita Termoli poi immettersi sulla Statale adriatica direzione Pescara e proseguire per circa 15 km fino al semaforo per Petacciano, continuare diritto per Montenero e dopo 4 km si è in azienda

In treno

Dal Nord: Stazione Vasto

Dal Sud: Stazione Termoli poi chiamare in azienda per prenotare una macchina

In aereo

Aeroporto Pescara (+ 1 ora di macchina)

Aeroporto Bari (+ 2 ore di macchina)

Pernottamento e 1° Colazione:

Hotel Milano

Via E. Berlinguer, Marina di San Salvo (Ch), tel. 0873 803280 / 803529

In macchina

Uscita Montenero di Bisaccia/Vasto sud sia per chi proviene da nord che da sud; seguire direzione Foggia e arrivati al semaforo girare a sinistra, dopo 300 m si è arrivati all'Albergo

In treno

Fermata Vasto

In aereo

Come sopra

VENERDÌ 28

14.00/17.00 Arrivo dei partecipanti

17.00 **Franco Pedrini:**
apertura dei lavori
Fabio Brescacin:
benvenuti alla Fattoria Di Vaira

17.15/18.00 VITICOLTURA
Enzo Mescalchin
Sperimentazione sullo sviluppo dell'apparato radicale della vite

18.00/19.00 ESPERIENZE
Moderatore: Carlo Bazzocchi
Johann Ranzi
Il miglioramento della fertilità del suolo

Luca Pedrini
Esperienze di biodinamica in viticoltura
Fabrizio Rossi
Coltivare la vite col metodo biodinamico

19.30 Cena con brindisi guidato da **Nicoletta Sirri** con regole base per assaggiare un vino

21.30 **Franco Pedrini,**
Antonello Russo:
Associazione per l'Agricoltura Biodinamica e Demeter Associazione Italia a colloquio con i convenuti

SABATO 29

8.00 Attività artistica

9.00 **Gianni Catellani:** lettura

9.15/10.15 CEREALI, PANE E PASTA:
LA QUALITÀ BIODINAMICA PER LA SALUTE DELL'UOMO
Matteo Giannattasio
Pane e pasta di qualità: tra tradizione e scoperte scientifiche

10.15/11.15 INTERVENGONO
Moderatore: Matteo Giannattasio
Franco Pedrini
Pane e pasta di varietà antiche di cereali
Giovanni Dinelli
Pane per la salute: ricerca per la valorizzazione di antiche varietà di frumento tenero
Simon van Hilten
La qualità delle sementi: esperienze di sovescio per la buona crescita dei cereali
Jenny Calabrese
Biodiversità e recupero varietà antiche

11.15 Pausa caffè

11.45/13.00 RIGENERAZIONE FRUTTIFERI
Alberto Aldini
Tecniche per l'aumento della vitalità delle piante da frutto
Silvano Cristiani
Fattoria Parco della Chiusa: il frutteto a filare per il recupero del paesaggio e delle vecchie varietà
Michele Tanno
Recupero e coltivazione di antiche varietà fruttifere. Progetto Fattoria Di Vaira

14.30 VISITA AZIENDALE
Guidata da **Antonio Capriglia**

17.00 Pausa caffè

17.30/18.00 **Fabio Brescacin**
Mercato e commercializzazione: innovazioni per collocare i propri prodotti

18.00/19.00 ESPERIENZE
Coordinatore: Fabio Brescacin
Cooperativa Osiris
Un'esperienza che conta
Martino Bargerò
Un consorzio innovativo di produttori
Antonello Russo
Marchio Demeter: non solo una certificazione

19.30 Cena

21.00 SERATA CONVIVIALE
Danze popolari con il gruppo Gim Dai di Urbino

DOMENICA 30

8.00 Attività artistica

9.00 **Gianni Catellani:** lettura

9.15/10.00 **Paolo Pistis**
L'importanza di gruppi regionali di "mutua consulenza"

ESPERIENZE
Moderatore: Paolo Pistis
INTERVENGONO
Giorgio Bortolussi
Circoli biodinamici: fonte di aggiornamento tecnico, studio e consulenza
Saverio Pertoldi
Gruppo di studio della Zelata: un ponte tra scienza ufficiale e conoscenze biodinamiche
Carlo Bazzocchi
Il gruppo di lavoro in Romagna per la realizzazione dei preparati biodinamici; esperienze di mutua consulenza

LA RICERCA IN CAMPO
Moderatore: Gianni Catellani
INTERVENGONO
Herbert Tratter

Omeopatia vegetale e controllo dei parassiti
Paolo Pistis
Idee, innovazioni e mezzi tecnici per controllo parassiti
Lucy Milenkovic
Laura Isolani
La ricerca in campo: progetto e raccolta dati

11.15 Pausa caffè

11.45/12.45 **Sergio Francardo**
L'agricoltura vera custode della salute

12.45/13.00 **Franco Pedrini:**
chiusura dei lavori

RELATORI

Alberto Aldini, tecnico Apofruit Italia, Cesena (Fc)

Carlo Bazzocchi, agronomo e consulente, Cesena (Fc)

Martino Bargerò, azienda biologica Cascina Moneta, Carbonate (Va)

Giorgio Bortolussi, tecnico agricolo, Pesaro

Fabio Brescacin, presidente Ecor spa, San Vendemiano (Tv)

Jenny Calabrese, Istituto Agronomico Mediterraneo di Bari, Valenzano (Ba)

Antonio Capriglia, resp. biodinamica Fattoria Di Vaira, Petacciano (Cb)

Gianni Catellani, resp. Sez. E. Romagna Ass. Agricoltura Biodinamica, Rolo (Re)

Silvano Cristiani, agronomo, resp. Fattoria Parco della Chiusa, Casalecchio di Reno, (Bo)

Giovanni Dinelli, professore associato dip. Scienze e Tecnologie Agroambientali, università di Bologna, Bologna

Sergio Francardo, medico antroposofa, Milano

Matteo Giannattasio, medico e agronomo, già responsabile Master agricoltura biologica, università Agraria Napoli

Laura Isolani, agronoma e ricercatrice università Agraria Firenze

Enzo Mescalchin, resp. viticoltura FEM-Istituto Agrario San Michele (Tn)

Lucy Milenkovic, agronoma e agricoltore, Gubbio, (Pg)

Franco Pedrini, azienda S. Cristoforo, Gambassi Terme (Fi), presidente Associazione Agricoltura Biodinamica

Luca Pedrini, perito agrario, consulente aziende vitivinicole, Gambassi Terme (Fi)

Saverio Pertoldi, Lestizza (Ud), Gruppo di studio della Zelata, Pavia

Paolo Pistis, tecnico agricolo, Ferrara

Simon van Hilten, agricoltore, resp. ditta sementi Arcoiris s.r.l., Modena

Johann Ranzi, agronomo, resp. agricoltura aziende vitivinicole Alois Lageder (Bz)

Fabrizio Rossi, azienda vitivinicola e ulivicola Cefalicchio, Canosa di Puglia (Ba)

Antonello Russo, presidente Demeter Associazione Italia

Nicoletta Sirri, enologa, Cesena (Fc)

Michele Tanno, agronomo e imprenditore agricolo, Campobasso

Herbert Tratter, agricoltore e ricercatore in campo, Bressanone (Bz)

ATTIVITÀ ARTISTICA

Karin Mecozzi, erborista, Pesaro
Tipicità del luogo, esercizi pratici sulla percezione del paesaggio

CUCINA

I pasti sono preparati dalle cuoche della Fattoria Di Vaira

Scheda di adesione

XXVII CONVEGNO NAZIONALE AGRICOLTURA BIODINAMICA
28 ~ 30 NOVEMBRE FATTORIA DI VAIRA
PETACCIATO (CB) MOLISE

IL SOTTOSCRITTO	
Cognome	
Nome	
Indirizzo	
Cap	Città
Telefono	
Email / Sito web	
Età	Professione
Cod. fisc. / P. Iva	
Ha partecipato ai seguenti corsi di agricoltura biodinamica	

COMUNICA LA SUA ADESIONE AL CONVEGNO

Versando un acconto di € 100,00 alla Segreteria di Milano

a mezzo assegno n.

sul c/c postale n. 14655203

e impegnandosi a versare il saldo entro il 18 novembre.

PRENOTA UNA DELLE SEGUENTI SISTEMAZIONI

camera singola (posti limitati) € 360,00*
 camera doppia (a persona) € 230,00*
 camera a più letti (posti limitati) € 160,00*
 solo convegno e pasti € 130,00

*Quota comprensiva di vitto e alloggio per la partecipazione all'intero convegno

Arriverà a Petacciano con mezzi propri

Arriverà a Petacciano con mezzi pubblici

ATTIVITÀ ARTISTICA

Esercizi pratici sulla percezione del paesaggio

Data	Firma
------	-------

Per motivi organizzativi si prega di inviare questa scheda compilata in tutte le sue parti e unitamente all'acconto alla Segreteria dell'Associazione per l'Agricoltura Biodinamica Via privata Vasto, 4 - 20121 Milano

entro il 15 novembre 2008

Per i partecipanti che non sono mai stati membri dell'Associazione per l'Agricoltura Biodinamica, le quote sono comprensive di iscrizione per il 2008.