Il corso si terrà presso la sede ATA

A Ciriè, Fraz. Ricardesco, Via Triveri 4

Programma: 24/02/2018 ore 14 - 18

1° Parte: Come nasce il bio e l'importanza dell'humus nell'orto biologico. Relatore Rainiero Biasibetti.

Ospite: Beppe Marasso: Seminare sobrietà, dono, reciprocità

Intervallo, sarà presente:

L'alveare che dice si – Produttori a Km 0, con Cecilia Silvestro

2° Parte: Come nutrire il terreno e i suoi abitanti.

Relatore Rainiero Biasibetti

Programma 03/03/2018 ore 14 - 18

1°parte: Lavorazione del terreno, arare, zappare o non rivoltare? Relatore Rainiero Biasibetti.

Ospite: Stefano Cattapan, responsabile tecnico-agronomo CCS Aosta srl.

Bioti microbici (micorrize, batteri e funghi utili) cosa sono e la loro applicazione in agricoltura

Intervallo, sarà presente:

La Terra di Arturo – Forme di acquisto collettivo, con Irene Berrone

2° *parte:* Le famiglie degli ortaggi, le rotazioni, le consociazioni. Relatore: Rainiero Biasibetti .

Il corso si terrà presso la sede ATA

A Ciriè, Fraz. Ricardesco, Via Triveri 4

Programma 10/03/2015 ore 14

1° parte: La semina quando e come. La pacciamatura organica. Relatore Rainiero Biasibetti.

Ospite: Azienda agricola "La MASCA", erbe officinali di montagna con Silvia Nepote Fus e Aldo Chiariglione.

Intervallo, sarà presente:

Cereal Terra –Trasformazione e conservazione di prodotti vegetali biologici

2° parte: Lotta biologica. Relatore Rainiero Biasibetti.

Programma 17/03/2015 ore 14

Visita all'azienda agricola "Cascina Braman" di Fiano, Via Misti 73

Agnese e Gianfranco ci condurranno lungo il percorso di certificazione biologica della produzione orticola in serra e pieno campo e ci presenteranno tecniche di lavorazione della terra tramite l'utilizzo della trazione animale, dove Still, bellissimo cavallo di razza belga da tiro pesante, e Artù, simpatico asino amiatino, diventano validi compagni nel lavoro dei campi.



Associazione Tutela Ambiente

«Vivere semplicemente per permettere agli altri semplicemente di vivere» (M. K. Gandhi)

Federata a Pro Natura Piemonte

Via Triveri, 4 – Frazione Ricardesco – 10073 CIRIÈ (TO) Codice Fiscale 97511290013 - Iscrizione Registro APS n. 92/TO

⊠: ata_cirie@libero.it - ⊕: www.ata-web.it - 🛍: Ata Ambiente



L'orto stimola gratifica e fa star meglio



Il corso di orticoltura vuole proporre degli stimoli tecnici e culturali per condurre i presenti nel variegato mondo del "biologico".

Verranno trattati aspetti produttivi e quelli che riguardano forme di acquisto collettivo e di prossimità (a Km 0).

Ma soprattutto sarà proposta una visione del mondo rispettosa di ciò che esiste e in grado di consegnare una terra viva alle future generazioni.

Sede corso: Ciriè, Fraz. Ricardesco, Via Triveri 4

Info e iscrizioni:

Luana Rizzo 348.8802690 – <u>charlotte.80@alice.it</u> Claudio Zingale 340.9017776 – claudio.zi@libero.it

Rainiero Biasibetti:

"Poter disporre di un orto coltivato in biologico, è senz'altro una delle esperienze più interessanti. Coltivare piante, ortaggi, per prodursi il cibo è una delle attività più antiche dell'uomo".

Beppe Marasso:

"E' bello conoscere e far conoscere luoghi dove il lavoro non si risolve tutto nella produzione di beni materiali e affermare spazi economici realizzati senza ricorrere al denaro"

L'alveare che dice si:

MANGIARE GIUSTO

Sostieni l'agricoltura locale!

Negli Alveari produttori e artigiani fissano liberamente i loro prezzi: percepiscono una remunerazione giusta, che gli permette di sviluppare la loro attività.

Stefano Cattapan:

Le conoscenze pluriventennali maturate dal Centro Colture Sperimentali Aosta sull'uso dei bioti microbici applicabili in agricoltura, rendono possibile un nuovo sviluppo della filiera produttiva agricola per il miglioramento della salubrità, umana ed ambientale, e della qualità nutrizionale dei prodotti alimentari.

La terra di Arturo:

"La terra di Arturo" e' un'associazione legata al cibo sano e di qualita', al territorio, alle sue tradizioni, alla buona tavola e alla cultura. L'associazione propone ai suoi soci l'acquisto, tramite SPESA COLLETTIVA di prodotti biologici italiani provenienti da aziende selezionate che lavorano con alcuni principi come il rispetto della natura e dei suoi tempi, della terra e della gente che la lavora".

Azienda agricola "La MASCA":

MASCA è l'acronimo di Moderne Attività nel Solco della Cultura Alpina. Portiamo avanti un progetto di sviluppo sostenibile in ambiente montano. Il primo sogno ad uscire dal cassetto è la coltivazione di erbe officinali per tisane, infusi e decotti. Abbiamo una piccola produzione, è vero, ma in linea con la nostra filosofia di vita.

Cereal Terra:

E "L'arte del conservare" non è solo mettere i frutti nel vaso, insieme ai profumi e ai sapori della stagione, si conservano anche le sfumature dei ricordi e delle emozioni , perché quando gustiamo una conserva, questa deve parlarci del suo momento di vita, risvegliando in noi attimi ormai dimenticati ma che piacevolmente affiorano alla memoria facendoci rivivere un bel momento del nostro passato. Per questi motivi, noi abbiamo scelto di usare solo prodotti biologici freschi nel naturale momento del loro raccolto poiché è solo in questo modo che hanno molto da raccontare.