

Corsi di formazione in agricoltura, alimentazione, ambiente e viver sano



Casa Scaparone
LOC. SCAPARONE, 8
12051 Alba (CN)

CORSI 2012/2013

PANE AL PANE: DAL SEME AL FORNO

a cura di Stefano Vegetabile
Dal 19 settembre al 17 ottobre 2012

RICONOSCIMENTO E USO DELLE PIANTE SPONTANEE

I PARTE

a cura di Cristina Marello, Claudio Ferrero e Roberto di Paolo
Dal 24 ottobre al 21 novembre 2012

IMPOSTAZIONE E MANTENIMENTO DELL'ORGANISMO AGRICOLA AI FINI DELLA VIGORIA, QUALITA' E SALUTE DELLE PIANTE

a cura di Enzo Nastati
Dal 29 novembre al 1 dicembre 2012

FRUTTICOLTURA BIOLOGICA E BIODINAMICA

a cura di Cristina Marello e Ivana Viberti
Dal 13 febbraio al 2 marzo 2013

RICONOSCIMENTO E USO DELLE PIANTE SPONTANEE

II PARTE

a cura di Ivana Viberti e Cristina Marello

Per info:
info@casascaparone.it tel 017333946
(Casa Scaparone)

info@tecnichefitoiatriche.it 3334060153
(Cristina Marello)

alba@cesaf.it tel 0172479209
(Franco Tibaldi)

S.T.F.
(Studio Tecnico Fitoiatrico)
dr.ssa Cristina Marello
www.tecnichefitoiatriche.it



Programmi

PANE AL PANE: DAL SEME AL FORNO

Docente: Stefano Vegetabile

Mercoledì 19 Settembre dalle 20.00 alle 24.00

I Quattro Regni della Natura. La Pianta e i Cereali. I cereali e le loro relazioni con i pianeti. Varietà antiche, moderne e ingentilite. Il ciclo colturale e la lavorazione agricola.

Mercoledì 26 Settembre dalle 20.00 alle 24.00

Farina: posizione sul quadrato degli elementi, lavorazione, conservazione e precauzioni di stoccaggio, i tipi di farina.

Mercoledì 3 Ottobre dalle 20.00 alle 24.00

Introduzione all'elemento Sale e Acqua.

Il lievito, i tipi di lievito e le annesse lievitazioni.

Approfondimenti sulla pasta madre e sullo lievito al-phita.

Mercoledì 10 Ottobre dalle 20.00 alle 24.00

Uno sguardo alle attrezzature della panificazione.

La cottura: il forno e le varie tipologie. I tipi di impasto.

Mercoledì 17 Ottobre dalle 20.00 alle 24.00

Forme e cultura del pane, le ricette. Riconoscimento dei difetti di lavorazione. Terminologia tecnica della panificazione. Dibattito e domande.

RICONOSCIMENTO E USO DELLE PIANTE SPONTANEE I PARTE

Docenti: C. Marellò, C. Ferrero, R. di Paolo

Mercoledì 24 ottobre dalle 20.00 alle 24.00

Storia dell'agricoltura: la domesticazione delle piante attraverso i secoli e i popoli. Perdere e ritrovare la ricchezza del regno vegetale in un viaggio colturale e culturale.

Mercoledì 31 ottobre dalle 20.00 alle 24.00

Un po' di botanica: gli strumenti basilari per il riconoscimento e la classificazione delle piante.

L'erbario.

La ricchezza delle piante, un dono per l'uomo: l'opera di Wilhelm Pelikan.

Mercoledì 7 novembre dalle 20.00 alle 24.00

La raccolta delle piante spontanee: la normativa vigente, gli areali, tecniche di raccolta e conservazione, le specie protette.

I funghi delle Langhe e del Roero.

Mercoledì 14 novembre dalle 20.00 alle 24.00

Erbe aromatiche e officinali: i loro usi e le loro funzioni. I metodi e i tipi di trasformati per uso alimentare e terapeutico.

Mercoledì 21 novembre dalle 20.00 alle 24.00

Il significato e il valore delle piante spontanee: i rapporti e i legami con l'agroambiente e con le piante coltivate. Un breve viaggio nella tradizione, alla scoperta degli usi alimentari e non delle piante selvatiche, e delle vecchie specie e varietà locali da consumo.

IMPOSTAZIONE E MANTENIMENTO DELL'ORGANISMO AGRICOLO AI FINI DELLA VIGORIA, QUALITÀ E SALUTE DELLE PIANTE

Docente: Enzo nastati

Il metodo omeodinamico in agricoltura

Giovedì 29 novembre 2012 dalle ore 15.00 alle 19.00

Venerdì 30 novembre 2012 dalle ore 08.30 alle ore 12.30 e dalle ore 14.00 alle 18.00

Sabato 1 dicembre dalle ore 08.30 alle 12.30 e dalle ore 14.00 alle 18.00

A seguire:

Domenica 2 dicembre 2012 dalle ore 09.00 alle 21.00

"Il superamento del bene e del male; un cammino verso la libertà"

Le cosiddette Forze dell'Ostacolo: ostacolatrici oppure allenatrici? Il concetto di "bene" con il quale siamo cresciuti, un punto di vista diverso del "Male" assoluto.

FRUTTICOLTURA BIOLOGICA E BIODINAMICA

Docenti Cristina Marellò e Ivana Viberti

Mercoledì 13 febbraio 2013 Dalle 20.00 alle 24.00

Presentazione e illustrazione di vecchie specie e varietà di piante da frutto. L'impostazione e la gestione di un frutteto biologico: dalla scelta del portainnesto al sistema di allevamento.

Mercoledì 20 febbraio 2013 Dalle 20.00 alle 24.00

Biodinamica e frutticoltura: il significato e l'uso dei preparati biodinamici, il ruolo degli Esseri Elementari, la centralità del cumulo biodinamico, il calendario lunare.

Mercoledì 27 febbraio 2013 Dalle 20.00 alle 24.00

Lezione teorico/pratica: I trasformati, tecniche e prodotti: composte, mostarde e confetture, aceto di mele, sidro.

Sabato 2 marzo 2013 ore 08.30-12.30 e 14.00-18.00

Le malattie delle piante: distinguere i sintomi, riconoscere gli agenti e risalire alla causa profonda.

Teoria e pratica di potatura e innesto

RICONOSCIMENTO E USO DELLE PIANTE SPONTANEE II PARTE

Docenti: Ivana Viberti e Cristina Marellò

Venerdì 19 aprile 2013 Dalle 20.00 alle 24.00

Lezione teorica: riconoscimento e uso delle piante spontanee per uso alimentare

Sabato 27 aprile 2013

Dalle 08.30 alle 12.30 *Lezione pratica: Raccolta erbe*

Dalle ore 14.00 alle 18.00 *Lezione pratica: Cucina*

Sabato 4 maggio 2013

Dalle ore 08.30 alle 12.30 *Lezione pratica: Raccolta erbe*

Dalle ore 14.00 alle 18.00 *Lezione pratica: Cucina*