



In collaborazione con:

L' Ordine dei
Dottori Agronomi e
Forestali di Pisa, Lucca
e Massa Carrara

FATTORIA DIDATTICA SM



@fattoriadidatticasm



LAB. GREEN URBANISM
www.onvus.it



vivai rasconi

PIANTE & ARBUSTI
A CLIMA MEDITERRANEO



CARMAZZI
Azienda Agricola

Crediti:

www.stefanomengoli.it

www.osservatorionazionaleverdeurbano.it

www.ilgiardinauta.com

Fb ilgiardinauta

Fb fattoriadidatticaSM

Seminario_

12 aprile 2019, 9,00 – 18,00

Presso FATTORIA DIDATTICA SM

Via Ponticelli 223 – Fraz. Villa Campanile, Castelfranco di Sotto (Pi)

Orto didattico e Orto benessere_ due formule per rivisitare l'orto tradizionale

(azione 003 2019)

12 aprile 2019

Il Seminario prende spunto dal progetto portato avanti dalla fattoria con alcuni campi collezione, con le aziende partner del progetto, per proporre materiali e soluzioni per comporre lo spazio ortale con finalità multiple: alla dimensione di spazio per la produzione alimentare e destinato al paniere familiare, si sovrappone quella di spazio destinato ad accogliere attività didattiche e alla produzione di piante per il benessere della persona, soluzione in auge per le attività turistico ricettive con gestione di spazi rurali o parchi aziendali. Gli esperti invitati hanno ognuno una specifica competenza e l'opportunità offerta è quella di acquisire dall'esperienza dei relatori informazioni utili per formulare strategie progettuali innovative, connotandole sia come scelta dei materiali che come aspetti gestionali. Una parte della giornata è destinata all'esercitazione laboratoriale destinata alla verifica di apprendimento con l'elaborazione di una soluzione progettuale di orto.

Durata e Cronologico Attività:

L'attività si svolge il giorno 12 04 2019, con la seguente scansione

_accoglienza partecipanti, inizio (ore 8,30)

_9,00-13, lezione teorica in uno spazio coperto :

Orti didattici e orti del benessere, esperienze progettuali e note costruttive (Mengoli)

Le specie ortive, il paniere domestico collegato al ciclo di varietà per l'orto nelle varie stagioni (Mallegni)

Le produzioni "piccanti" e i fiori eduli per il benessere alimentare (Carmazzi)

Olivi da tavola e olivi da olio, analisi delle collezioni e le certificazioni dei prodotti (Nannini)

_13,00-14,00 pausa pranzo (spostamento in spazio coperto vicina area cantiere, per chi ha ordinato i cestini pic-nic)

_14,00-16,00, lezione teorica in uno spazio coperto :

Le specie perenni per il benessere alimentare, fitoalimurgico e fitoterapeutico delle persone (Rasconi)

Le farine di cereali e i prodotti secchi che compongono la teca tradizionale (Bacci)

_16,00-18,00 laboratorio di progettazione con verifica alla presenza dei relatori

_fine dei lavori giornalieri (ore 18,00)

_cena di lavoro dalle 19 alle 21.30/22

Curatori dell'azione_

Fabrizio Nannini : responsabile del Vivaio f.lli Nannini di Pescia (Pt) specializzata in produzione piante olivicole e agrumi

Stefano Mallegni : titolare della azienda ortofloricoltura Malfatti/Mallegni di Viareggio (Lu) , specializzata in giovani piante per l'orto

Marco Carmazzi: titolare dell'omonima azienda florovivaistica di Viareggio (Lu) specializzata in produzione di peperoncino e fiori eduli

Gabriele Rasconi: agronomo e titolare dell'omonimo vivaio di Roma specializzato in erbacee perenni mediterranee

Aldo Bacci, titolare del Mulino di Piazza, Galliciano (Lu)

Stefano Mengoli : Dr Forestale e Architetto del paesaggio. Progettista di Bioparchi come formula di parco divertimento per un pubblico pagante, è attualmente curatore dello Storico Giardino Garzoni a Pescia (Pt), titolare della Fattoria Didattica SM.

Ai Partecipanti saranno riconosciuti 1 CFP come da Reg. 03/2013 CONAF. NUMERO MASSIMO PARTECIPANTI 16

Per info e prenotazioni contattare: formazione@stefanomengoli.it - cellulare 3890112760

NOTA BENE:

1. la fattoria è in grado di fornire indicazione, a prezzo convenzionato, di locazione per dormire in zona, IN AGRITURISMO O IN HOTEL, PER LA SERA DI GIOVEDÌ 11/04/2019

2. Per la merenda / pranzo del 12 aprile_ E' possibile prenotare un pic-nic da consumare in area coperta concepita con prodotti di qualità acquistati per vostro conto presso alimentari di campagna

Costi_

Partecipazione seminario, 28 euro iva inclusa (costo pic nic comunicato a parte)

Con opzione cena collegiale da fare in fattoria con i relatori, per concludere assieme la giornata di lavoro / fine corso, 50 euro iva inclusa (costo pic nic comunicato a parte)