



AZIENDA AGRICOLA  
**BOCCEA**

**Quattro Lezioni sull'Agricoltura Biodinamica con  
Carlo Noro- Agricoltore e Allestitore di Preparati Biodinamici -  
Michele Lorenzetti- Agricoltore ed Enologo –**

**21 gennaio 2012** I Preparati Biodinamici 500 e 501 e il Compostaggio con **Carlo Noro**.

I preparati biodinamici 500 Cornoletame e 501 Cornosilice sono la base della biodinamica; La loro azione, la forza di risvegliare i processi microbiologici del terreno è ciò che distingue il metodo biodinamico da tutte le altre fonti alternative che ci sono in agricoltura.

Il compostaggio, l'allestimento di un cumulo di letame. Il nutrimento ideale per le piante.

**Dimostrazione pratica.**

**4 febbraio 2012** Orticoltura Biodinamica con **Carlo Noro**.

Noi agricoltori biodinamici abbiamo la responsabilità di produrre un alimento sano per le persone che si affidano al nostro operato.

Ortaggi: costruzione di un terreno e concimazione in orticoltura.

Consigli pratici per la produzione di ortaggi.

**10 marzo 2012** La Coltivazione della Vite e la Vinificazione Naturale con **Michele Lorenzetti**.

La scelta metodo biodinamico in viticoltura: perché? Il suolo come tramite di espressione della pianta. L'uso dei preparati 500 e 501: l'equilibrio della pianta. I trattamenti fitosanitari: riflessioni sull'uso del rame.

La maturazione e la maturità dell'uva. Scelta dell'epoca di vendemmia. Le prime lavorazioni in cantina. L'uso del pied de cuve autoctono. Lieviti: perché conviene la fermentazione spontanea? Il mosto e la fermentazione: l'azoto e l'ossigeno. Perché non usare tannini, alte dosi di solforosa, enzimi, chiarificanti e stabilizzazione tartarica. Maturazione del vino. Specificità dell'annata. Conservazione fino all'imbottigliamento.

Introduzione alla degustazione.

Alla fine del corso ci sarà una degustazione vini in biodinamica.\*

**17 marzo 2012** Olivicoltura e Frutticoltura con **Carlo Noro**.

Olivicoltura: tutte le fasi che riguardano vita dell'ulivo: l'impianto, la potatura, la raccolta, la frangitura, la conservazione e la degustazione.

Frutticoltura : messa a dimora ,di un albero da frutto;costruzione di un buon terreno , concimazione e potatura.

Il costo del corso è di **€. 40,00** al giorno incluso il pranzo.

Chi è interessato a partecipare agli incontri può scrivere a [info@agricolaboccea.it](mailto:info@agricolaboccea.it) oppure telefonare al **349/0780744**.

\*il costo della degustazione sarà comunicato in seguito.

**VIA DI BOCCEA, 1321-00166-ROMA- TEL. 06/61597316 – FAX 06/61599055**  
**www.agricolaboccea.it**