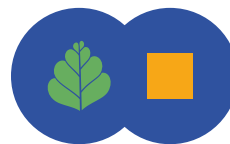




Agenda
Ecologia



Unione
Buddhista
Italiana

SCUOLA CONTADINA

GRATUITA

CALENDARIO 2023 | 2024

DICEMBRE 2023

16-17 Viticoltura

GENNAIO 2024

13-14 Agroecologia + Viticoltura

20-21 Orticoltura

28-29 Femminile in agricoltura

FEBBRAIO 2024

**10-11 Laboratorio Falegnameria +
Olivicoltura**

24-25 Apicoltura + Olivicoltura

MARZO 2024

16 Laboratorio falegnameria

16-17 Laboratorio di ceramica + percorso salute

17 Tecniche risparmio energetico

APRILE 2024

6 Galline felici

6-7 Percorso salute

29-30 Orticoltura

+ Panificazione + Apicoltura

MAGGIO 2024

4 Viticoltura



SCUOLA GRATUITA
PROGRAMMA DEI CORSI:

2

Viticoltura

Contatto: fra.franchi82@gmail.com

• **Teoria e pratica potatura invernale. Capitozzatura e potatura invernale**

16-17/12/2023

ORARIO 9 - 13 / 14 - 18

Docenti: Francesco Franchi / Martina Martignoni

Nella prima giornata si terrà una lezione teorica sulle diverse tecniche di potatura invernale della vite. Verranno analizzati i vantaggi e gli svantaggi delle varie tecniche. Nel pomeriggio e il giorno successivo ci sposteremo nel campo e inizieremo a capitozzare e a riallevare un vigneto affetto da mal dell'esca.

• **Fisiologica della vite. Capitozzatura e potatura di riforma da cordone speronato a Guyot**

13-14/1/2024

ORARIO 9 - 13 / 14 - 18

Docenti: Francesco Franchi / Martina Martignoni

Nella mattinata si terrà una lezione teorica sulla fisiologia della vite. Verrà fatto un focus sulle differenze fra le varie forme di allevamento della vite, evidenziando l'importanza del guyot per la sanità e qualità dell'uva.

• **Malattie della vite. Tecniche di monitoraggio e gestione per un vigneto sano e produttivo. Selezione del germoglio e prodotti innovativi.**

4/5/2024

ORARIO 9 - 13 / 14 - 18

Docenti: Antonia Salerno / Laura mugnai/ Francesco Franchi

Nella mattinata affronteremo il tema delle principali malattie della vite, evidenziando le tecniche agronomiche più efficaci per contenerle e gestirle. Introdurremo i rudimenti del riconoscimento visivo in campo e spiegheremo le tecniche di monitoraggio.

Saranno inoltre presentate nuove strategie di difesa del vigneto con prodotti innovativi.

Agenda
Ecologia



Unione
Buddhista
Italiana



SCUOLA GRATUITA
PROGRAMMA DEI CORSI:

3

Agroecologia

Contatto: alessiocapezzuoli@gmail.com

13-14/1/2024

ORARIO 9 - 13 / 14 - 18

Docenti: Lorenzo Ferretti, Margherita Santoni, Francesco Serafini (gruppo di ricerca di Agroecologia Dagri Università degli studi di Firenze), Alessio Capezzuoli agronomo, Pietro Castellani perito agrario, Giorgia Liberati ingegnere ambientale.

- **Gestione razionale della sostanza organica in Agroecologia**

Durante la mattinata del sabato verrà fatta un'introduzione alla materia dell'agroecologia. Successivamente affronteremo con il gruppo di ricerca i metodi speditivi per la valutazione di fertilità e biodiversità funzionale attraverso l'uso di bio-indicatori (test della vanga, lombrichi, specie spontanee)

- **Microrganismi**

Introduzione alla rete alimentare del suolo, le successioni ecologiche e il rapporto funghi/batteri in correlazione alle diverse tipologie di colture. I microrganismi, classificazione e morfologia, presenti nei suoli e nei compost. Il compost come inoculo biocompleto di microrganismi benefici alla riattivazione del sistema suolo-pianta e del ciclo dei nutrienti, come il carbonio e l'azoto. La biodisponibilità dei nutrienti e la formazione di sostanza organica grazie alla presenza dei microrganismi. Le analisi al microscopio per comprendere la vita del suolo e dei preparati di microrganismi. Parte pratica: analisi partecipata di suoli/compost/preparati microbici portati dai partecipanti.

Agenda
Ecologia



Unione
Buddhista
Italiana



SCUOLA GRATUITA

PROGRAMMA DEI CORSI:

4

- **Progettare l'azienda agro-ecologica del futuro**

Viviamo in anni in cui i repentini cambiamenti climatici mettono in difficoltà l'agricoltura sia italiana che mondiale. I prezzi dei concimi e di molti mezzi tecnici sono quasi raddoppiati nel giro di pochi anni. L'eccessiva insolazione estiva e le carenze di acqua sempre più frequenti ci obbligano a ripensare le poche certezze che avevamo in agricoltura fino a pochi anni fa. Come possiamo progettare una nuova azienda o come possiamo modificarla per far fronte alle nuove sfide mantenendo alta la redditività aziendale? Quali sono le tecniche in biologico che ci permettono di limitare gli input aziendali? Durante il seminario verranno illustrate le pratiche più innovative di coltivazione, le tecniche per controllare l'eccessiva insolazione e l'ottimizzazione del risparmio idrico.

- **Lavorazioni del terreno**

Con un esperto agricoltore, specializzato in biologico, visiteremo diversi campi dalla forma irregolare e dalle diverse pendenze all'interno della fattoria di Mondeggi. Dopo aver studiato le superfici spiegheremo come devono essere affrontate con i trattori o con mezzi alternativi seguendo i principi di mantenimento della fertilità, riduzione dell'erosione, risparmio del carburante. Dopo aver discusso sulle direzioni delle lavorazioni valutandone pregi e difetti parleremo anche dei macchinari e di come eseguire tutte le operazioni nella maggiore sicurezza possibile.

Agenda
Ecologia



Unione
Buddhista
Italiana



SCUOLA GRATUITA
PROGRAMMA DEI CORSI:

5

Orticultura

Contatto: alessiocapezzuoli@gmail.com

20-21/1/2024

ORARIO 9 - 13 / 14 - 18

Docenti: Agr. Alessio Capezzuoli

- **Corso di orticoltura biologica**

Nei due giorni del corso verranno affrontata la coltivazione degli ortaggi sia con una visione hobbista che di orticoltura professionale. Verrà spiegato il ruolo della sostanza organica e le tecniche per incrementarla, con un focus sulla gestione degli scarti dell'orto e le tecniche per valorizzarne il reimpiego nella produzione. Si parlerà di lavorazioni del suolo, rotazioni, consociazioni, scelta varietale, irrigazione e consociazioni. L'ultima parte del corso sarà dedicata al riconoscimento e strategia di difesa delle principali avversità in orticoltura.

29-30/4/2024

ORARIO 9 - 13 / 14 - 18

Docenti: Agr. Alessio Capezzuoli / Andrea Battiata agr.

- **Realizza il tuo orto in cassoni**

Nella prima giornata verranno realizzati con i partecipanti alcuni orti in cassoni che potranno essere riprodotti facilmente a casa. Verrà fatta un'introduzione sulle loro caratteristiche evidenziando i punti di forza di questa tipologia di coltivazione. Si parlerà anche di come mantenere la fertilità negli anni, rotazioni, consociazioni e tanto altro. Durante la prima giornata verrà spiegato e realizzato l'impianto d'irrigazione. La seconda giornata avrà sempre un'impronta teorica-pratica e sarà svolta nell'azienda di Andrea Battiata a Firenze.

Agenda
Ecologia



Unione
Buddhista
Italiana



SCUOLA GRATUITA
PROGRAMMA DEI CORSI:

6

Il femminile in agricoltura

Contatto: sarnosusanna@gmail.com

28-29/1/2024

ORARIO 9 - 13 / 14 - 18

Docenti: Susanna Sarno agronoma, Eva Einsereich contadina, progettista

In agricoltura il genere femminile è troppo spesso escluso da tante mansioni agricole. Con queste due giornate vogliamo ridurre le differenze di genere in agricoltura. Durante il primo giorno verrà fatta teoria e pratica sull'uso degli attrezzi manuali. Nella seconda giornata verranno affrontati i mezzi meccanici sia da un punto di vista teorico che pratico.

Olivicoltura

Contatto: danieleamorati@yahoo.it

10-11/2/2024 & 24-25/2/2024

ORARIO 9 - 13 / 14 - 18

Docenti: Daniele Amorati professionista, Tiziana Fabiani olivicolttrice, Andrea Menichetti olivicoltore

• Corso di potatura olivo vaso policonico, degustazione olio

Partendo dal campo parleremo di come curare un'oliveta: forma di allevamento e potatura, concimazione, importanza di tempi e modalità di raccolta per ottenere un EVO di qualità superiore. Parleremo quindi anche di frantoi e differenze nella molitura, degustando il prodotto finale e cercando di capire come classificare i differenti oli. Il corso si compone quindi di una prima parte all'aperto e successivamente, in ambiente chiuso, passeremo ad una degustazione alla cieca: come si assaggia un olio, imparare a riconoscere i sapori e le sfumature ma anche i difetti come avvinato, morchia o il più comune riscaldamento.

Un primo approccio per conoscere un settore importante, produttore di uno degli alimenti più diffusi nella nostra società, non un mero condimento o base grassa per cucinare ma un vero e proprio medicamento per il corpo e la nostra salute.

Data la grande partecipazione degli scorsi anni il weekend sarà ripetuto a distanza di due settimane. Invitiamo a partecipare solo ad un singolo corso di degustazione per permettere a tutti di farlo in maniera corretta.

Agenda
Ecologia



Unione
Buddhista
Italiana



SCUOLA GRATUITA
PROGRAMMA DEI CORSI:

Apicoltura
Contatto: dukep@inventati.org

24/2/2024

ORARIO 9 - 13 / 14 - 18

Docenti: Pietro Benciolini - apicoltore professionista

• **Corso base di apicoltura**

Il seminario si propone di fornire le principali nozioni di base a quanti si avvicinano al mondo delle api e dell'apicoltura per la prima volta. Esso si sostanzia di due unità distinte, della durata di 8 ore ciascuna. Nel corso della prima unità saranno affrontati gli argomenti relativi alla fisiologia e all'etologia delle api, con particolare riguardo ai meccanismi che regolano la struttura sociale dell'alveare. La seconda unità sarà invece incentrata sull'apicoltura; utilizzando un'arnia vuota e alcune attrezzature saranno illustrati i principi del lavoro dell'apicoltore e verranno descritte sinteticamente le fasi del ciclo annuale di produzione. In questa seconda unità una sezione sarà anche dedicata ai prodotti dell'alveare.

• **Visita all'apiario**

29/4/2024

ORARIO 9 - 13 / 14 - 18

Docenti: Duccio Palchetti agronomo - Apicoltore professionale

Durante la visita all'apiario di Mondeggi verrà dato modo ai partecipanti, previa adozione dei dispositivi di protezione necessari, di osservare dal vivo la vita dell'alveare, ispezionando le arnie in un periodo dell'anno in cui le famiglie fremono di attività. Sarà possibile osservare il comportamento delle api sui favi, il modo in cui costruiscono le loro strutture di cera e allevano le nuove api nascenti, i prodotti alimentari che immagazzinano (miele e polline) e, con un po' di fortuna, osservare l'ape regina intenta a deporre le uova. Si raccomandano scarpe chiuse, vestiti di colore chiaro e pantaloni lunghi non troppo sottili.

Agenda
Ecologia



Unione
Buddhista
Italiana



SCUOLA GRATUITA
PROGRAMMA DEI CORSI:

8

Laboratorio di falegnameria

Contatto: angelo.quintieri93@gmail.com

10/2/2024

ORARIO 9 - 13 / 14 - 18

Docenti: **Angelo Quintieri professionista**

- **Introduzione alla lavorazione del legno e intaglio**

La giornata inizierà con una parte teorica in cui analizzeremo le principali caratteristiche del legno che ci permetterà di scegliere in modo corretto il materiale da utilizzare per dare forma alle vostre idee future. Successivamente verranno fornite delle indicazioni sulle attrezzature da usare per la lavorazione del legno e loro manutenzione. Nella seconda parte della giornata andremo ad intagliare un tronco per saggiare le conoscenze appena acquisite.

11/2/2024

ORARIO 9 - 13 / 14 - 18

Docenti: **Angelo Quintieri professionista**

- **Laboratorio di falegnameria per bambini**

Vogliamo dedicare questa giornata ai bambini da 6 anni in su per farli avvicinare all'arte della lavorazione del legno. Verranno messe a disposizione alcune semplici attrezzature con cui prendere confidenza. Costruiremo insieme dei semplici giocattoli da portarsi a casa ascoltando la fantasia dei più piccoli. ►

Agenda
Ecologia



Unione
Buddhista
Italiana



SCUOLA GRATUITA PROGRAMMA DEI CORSI:

9

16/3/2024

ORARIO 9 - 13 / 14 - 18

Docenti: Angelo Quintieri professionista

- **Costruisci i cassoni del tuo orto**

L'orto in cassoni ha riscosso molto successo nel campo dell'orticoltura domestica. Spesso il fattore limitante è il costo della loro costruzione. In questa giornata verranno fornite nozioni utili a dimensionare correttamente e costruire insieme un orto a cassoni di varie misure e altezze. Su questi cassoni seguirà la lezione pratica di orticoltura del 29/04/2024.

Panificazione

Contatto: meinim@yahoo.it

29 - 30/ 4/2024

ORARIO 9 - 13 / 14 - 18

Docenti Bettina Bussi, agronoma, Rete Semi Rurali ETS. Riccardo Franciolini, Rete Semi Rurali ETS. Giovanni Cerrano panificatore

- **Cereali resilienti, corso di panificazione**

Nel corso della prima parte della mattinata impareremo a conoscere la specie *Triticum* a partire dalla sua origine per arrivare a descrivere l'ultimo secolo di miglioramento genetico dalle varietà locali alle popolazioni evolutive. Se ne avremo la possibilità, una parte di questa sezione introduttiva si potrà svolgere in campo, in modo da osservare la pianta nelle sue diverse parti.

Nella seconda sessione mattutina entreremo nel merito delle problematiche relative a pratiche di coltivazione, conservazione del raccolto e trasformazione. Nello specifico dedicheremo una parte alle accortezze necessarie alla gestione della semente. Nel pomeriggio affronteremo le tematiche legate alle trasformazioni attraverso una sessione di assaggio guidato di pane e pasta. ▶

Agenda
Ecologia



Unione
Buddhista
Italiana



SCUOLA GRATUITA
PROGRAMMA DEI CORSI:

10

RSR ETS metterà a disposizione materiale formativo: mostra in 25 Roll-up dedicata ai cereali; schede tecniche; catalogo di spighe e seme delle accessioni della Casa delle sementi. Notiziari di RSR dedicati ai frumenti.

Nella seconda giornata si terrà un laboratorio teorico-pratico di panificazione con uno dei maggiori esperti della zona. Partiremo dalla farina e completeremo tutto il percorso fino a sfornare il pane ed altri prodotti.

Percorso salute

Contatto: elena.bocelli@gmail.com

16/3/2024

ORARIO 9 - 13 / 14 - 18

Docenti: Elena Bocelli, Matteo Innocenti

- **Qi Gong in chiave stagionale: la Primavera. Armonizzare il proprio qi (energie) ai mutamenti stagionali che si riflettono in noi.**

Durante la giornata andremo a conoscere i concetti base della Medicina Tradizionale Cinese e della visione Taoista sulla natura e le sue manifestazioni. Nello specifico analizzeremo le diverse peculiarità delle stagioni, osservando i mutamenti ciclici che avvengono nella natura che ci circonda e che regolano anche i diversi lavori agricoli. Questi mutamenti stagionali così evidenti ai nostri occhi si riflettono anche nell'essere umano e nella comunità a cui appartiene, influenzando così la salute di tutte e tutti. Nello specifico ci soffermeremo sulla Primavera, andando poi ad eseguire tecniche di automassaggio cinese e Qi Gong per riarmonizzarci all'energia stagionale.

17/3/2024

ORARIO 9 - 13 / 14 - 18

Docenti: Matteo Innocenti, Elena Bocelli

- **Medicina Comunitaria - L'importanza di ricollocare l'essere umano in ambienti sociali e comunitari sani per perseguire una via di salute collettiva, individuale ed ambientale** ▶

Agenda
Ecologia



Unione
Buddhista
Italiana



SCUOLA GRATUITA PROGRAMMA DEI CORSI:

11 L'intento della giornata è mostrare la stretta interrelazione tra l'organismo umano e l'ambiente in cui vive (costituito da piante, animali, esseri umani, fattori climatici e stagionali, relazioni, lavoro, momenti ricreativi etc.), osservando insieme l'importanza di questo interscambio vitale. Partiremo descrivendo l'attuale idea di Medicina Comunitaria e il concetto di Salute che ci arriva dall'antica saggezza della Medicina Cinese. Proseguiremo poi con un'analisi critica e politica riguardo ai limiti dell'approccio medico attuale, analizzando anche gli scritti di Ivan Illich, a cui farà seguito un dibattito aperto.

Durante la giornata verranno inseriti anche momenti di pratica collettiva di Qi Gong.

Dalla donna alla comunità: la fisiologia energetica femminile come esempio di cura del singolo e della comunità

6 - 7/4/2024

ORARIO 9 - 13 / 14 - 18

Docente: Susanna Taccola

- **Seminario teorico-pratico con apprendimento di piccole tecniche di medicina cinese a sostegno di adulti e bambini.**

Laboratorio di ceramica

Contatto: vannicarpaccio@gmail.com

16 - 17/3/2024

ORARIO 9 - 13 / 14 - 18

Docenti: Viola Marcetti

Il corso è strutturato in quattro appuntamenti, ognuno dei quali vedrà la realizzazione di diversi oggetti generatori di vita e condivisione. Attraverso tecniche manuali si offriranno gli strumenti e le competenze basiche per poter, in qualsiasi altro momento e luogo, dedicarsi all'arte della ceramica. L'obiettivo del corso è creare una sensibilità ed una ►

Agenda
Ecologia



Unione
Buddhista
Italiana



SCUOLA GRATUITA PROGRAMMA DEI CORSI:

12 curiosità su cosa siano le argille, la loro origine e la loro evoluzione attraverso la migrazione per terra e per fiumi ed infine attraverso la loro cottura. Altro obiettivo è sensibilizzare la collettività al lavoro artigiano ed al concetto di tempo. L'argilla, come potrà vedere chi si addentra in questo mondo, non conosce la fretta, richiede pazienza e attesa, osservazione e cura. Le tecniche costruttive che verranno affrontate nel corso degli appuntamenti sono pizzicato, colombino e lastra.

Le galline felici

Contatto: sarnosusanna@gmail.com

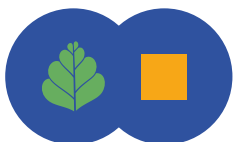
6/4/2024

ORARIO 9 - 13 / 14 - 18

Docenti: Pietro Venezia, Andrea Minchio

Durante questo corso verranno fornite nozioni utili a progettare correttamente, gestire e curare in maniera naturale un pollaio multi-avicolo familiare o professionale. L'autoproduzione di uova, il pre-trattamento dei materiali da compostare, la riduzione di parassiti nel frutteto, lo smaltimento degli scarti di casa e dell'orto, oltre che i costi e i guadagni economici del sistema, sono gli argomenti principali che tratteremo. Vedremo come utilizzare le diverse zone e settori per migliorare le prestazioni di un pollaio esistente o per progettarne uno nuovo nel vostro organismo permaculturale. Si analizzerà come organizzare internamente il pollaio, come impostare l'aia impagliata e cosa introdurre nel pascolo per garantire la massima efficacia ed ergonomia senza perdere di vista il piacere di lavorare in natura e di contemplare gli animali. Ragioneremo su quali razze e specie (galline, oche, anatre, tacchini, faraone) sono più adatte alle vostre esigenze. Analizzeremo i più sistemi più funzionali anti-predatore (volpi, cani, faina, poiana, ecc.). Verranno affrontate alcune delle principali patologie degli avicoli e la loro prevenzione e cura con metodi naturali. Gli argomenti del corso saranno trattati sia attraverso lezioni frontali sia attraverso la pratica nei pascoli e nel pollaio della Fattoria dell'Autosufficienza. Questo modo di allevare gli

Agenda
Ecologia



Unione
Buddhista
Italiana



SCUOLA GRATUITA
PROGRAMMA DEI CORSI:

13

avicoli lo chiamiamo GOPP, Gestione Olistica di Pollaio e Pascoli, vale sia per un allevamento familiare sia per un allevamento professionale perché tiene conto della normativa vigente e rispetta la sinergia tra piante, uomo e animale.

Tecniche di risparmio energetico

Contatto: Fabio.bussonati@gmail.com

13/4/2024

ORARIO 9 - 13 / 14 - 18

Docenti: Fabio Bussonati geometra

Introduzione sul funzionamento dei diversi tipi di energia e valutazione di quella più adatta alle nostre esigenze. Nella mattinata parleremo dei diversi materiali isolanti termo/acustici e realizzeremo una copertura con canapa e legno. Nel pomeriggio parleremo di pannelli solari e costruiremo insieme un micro-impianto fotovoltaico come modulo di continuità permanente.

Agenda
Ecologia



Unione
Buddhista
Italiana



Docenti:

14

Alessio Capezzuoli, agronomo

Classe 1983, cresciuto in una famiglia di tradizione contadina, si è avvicinato al biologico lavorando prima in Spagna e poi negli Stati Uniti. Dopo la laurea in Agraria, si è occupato della conversione al biologico dell'azienda di famiglia per poi dedicarsi alla professione di agronomo. Dal 2015 partecipa alla gestione di «Mondeggi Bene Comune», un progetto sociale e di agroecologia nato per dare nuova vita a una vasta area agricola abbandonata alle porte di Firenze. Nello stesso anno inizia anche la carriera di docente di orticoltura in un centro di formazione professionale, impegno a cui oggi affianca l'attività di agronomo per conto di numerose aziende agricole biologiche italiane. Dal 2020 dirige il sito orticolturabio.it dedicato alle buone pratiche dell'orticoltura sostenibile. Ha scritto per terra nuova il libro "orticoltura biologica da reddito"

Andrea Battiata, agronomo

Dall'allevamento di vacche da latte al vivaismo ha dedicato la sua vita all'osservazione e lo studio dei meccanismi naturali. Diventato vegetariano flessibile era insoddisfatto degli ortaggi che trovava in commercio. Decide di approfondire lo studio agronomico dei terreni destinati all'agricoltura e definisce il metodo "Orto bioattivo" per la coltura di ortaggi ad alto valore nutrizionale. Da alcuni anni gestisce un'azienda orticola molto interessante con il suo metodo.

Andrea Minchio

Agrotecnico laureato, progettista in permacultura e cartografo.

Angelo Quintieri, professionista

Classe 1993, da sempre appassionato ai lavori manuali. Negli ultimi anni ha sviluppato competenze sulla lavorazione del legno trasformando una passione in lavoro. Realizza macchinari autocostruiti per la lavorazione di diversi materiali. Negli ultimi anni si sta dedicando alla formazione per grandi e piccoli.

Agenda
Ecologia



Unione
Buddhista
Italiana



Antonia Salerno, agronoma

Laureata in medicina delle piante alla facoltà d'agraria di Firenze. Dal 2019 collabora con la SPEVIS facendo ricerca e monitoraggio all'interno dei vigneti. Potatrice professionale di olivi, da sempre appassionata di agricoltura. Ha lavorato come borsista nel dipartimento di patologia agraria.

Bettina Bussi, agronoma

Responsabile delle Case delle sementi di RSR ETS e gestisce i campi sperimentali e di riproduzione.

Daniele Amorati, olivicoltore

Dal 2017 potatore professionale. Specializzato in varie forme di allevamento.

Duccio Palchetti, agronomo

Agronomo che ha sempre preferito il campo agli uffici e alle carte, si avvicina all'apicoltura al termine del percorso di studi, facendola diventare in breve il proprio lavoro principale. Dal 2017 gestisce individualmente la propria attività che conta circa 150 alveari dediti alla produzione di miele. Dal 2014 fa parte del collettivo che custodisce e presidia la fattoria di Mondeggi, luogo in cui si è potuto sperimentare in una vastissima gamma di attività agricole e contadine.

Elena Bocelli, istruttrice Qi Gong

Da sempre appassionata al mondo olistico e alla filosofia e cultura orientale, nel 2007 inizia la sua formazione in massaggio ayurvedico, seguendo poi un corso biennale in cui si specializza in varie tecniche di massaggio.

Dal 2011 inizia la pratica del Tai qi Quan e del Qi Gong, conoscendo così quella che diverrà la sua passione: la Medicina Cinese. Nel 2015 conclude il corso triennale di massaggio Tuina presso la scuola di agopuntura di Firenze; in seguito si diploma come Istruttrice di Qi Gong seguendo la formazione triennale a Treviso.

Eva Einsereich, permacultrice

Contadina impegnata nella rigenerazione dei suoli e della comunità e progettista di permacultura applicata, sperimenta da anni l'Agricoltura Organica e Rigenerativa e si impegna sul territorio per sensibilizzare agricoltori e consumatori. Da 10 anni utilizza gli strumenti della permacultura applicata e



dell'Agricoltura Organica e Rigenerativa in un progetto assieme alla sua famiglia nei propri terreni di Impruneta (FI), dove applica, tra le altre cose, l'allevamento di galline con pascolo turnato e pollai mobili.

Fabio Bussonati, energie alternative

Geom. Fabio Bussonati nasce nel 1952 si diploma a Firenze presso l'Istituto tecnico per geometri Galileo Galilei, lavora come cartografo per l'intero arco della vita professionale e dal 2013 si occupa di sperimentare metodologie necessarie alla transizione energetica

Francesco Franchi, viticoltore e sommelier

Operaio specializzato in viticoltura e tecnico di cantina. Sommelier primo livello. Professionista in tecniche di potatura con particolare riferimento a guyot, archetto toscano e doppio archetto. La sua prima esperienza in viticoltura risale al 2014 quando gestiva il vigneto nella comunità dove abitava in Mugello. Dal 2018, dopo un corso della CIA per viticoltore e tecnico di cantina, ha lavorato per diverse aziende nel territorio toscano. In campo si è formato alla scuola Mazzilli per le tecniche agronomiche di gestione del vigneto.

Francesco Serafini, agronomo

Laurea magistrale in Scienze e Tecnologie Agrarie presso la Facoltà di Agraria dell'Università degli Studi di Firenze. Dal 2020 lavora nel gruppo di Agroecologia, al Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali e Forestali (DAGRI) dell'Università di Firenze. Si occupa dello studio e sperimentazione di pratiche agroecologiche nella gestione sostenibile dell'agroecosistema, dell'implementazione di sistemi di agricoltura biologica e dello sviluppo di indicatori di fertilità del suolo e biodiversità all'interno degli agroecosistemi. Dal 2020 è anche manager Operativo del MoLTE, il Montepaldi Long Term Experiment, esperimento di lungo termine che dal 1992 confronta sistemi di agricoltura biologica con sistemi di agricoltura convenzionale. Nel 2022 è vincitore di una borsa di dottorato presso la Scuola di Dottorato in Scienze Agrarie e Ambientali presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari, Ambientali e Forestali (DAGRI) dell'Università di Firenze, grazie alla quale si occuperà dello sviluppo di pratiche agroecologiche di economia circolare nell'utilizzo di compost da residui organici di diversa origine come ammendanti per valutarne l'effetto sulla fertilità del suolo.



Giorgia Liberati, ingegnera ambientale

Ingegnera ambientale, con competenze tecnico-scientifiche nel settore della gestione delle risorse energetiche e della produzione di fertilizzanti organici da scarti agricoli.

Dopo un periodo di ricerca accademica, frequenta la Soil Food Web School di Elaine Ingham, di cui attualmente è microscopista certificata. Oggi lavora con aziende agricole tra il Veneto e l'Emilia-Romagna, portando avanti prove sperimentali di produzione di compost biocompleti, tè ed estratti, analisi microscopiche.

È spora di Radici Connesse, un progetto di collaborazione con persone e realtà agricole a lei affini in quanto a visioni, ideali e sensibilità, tra cui Fermenti Sociali e Aurora.

Con microscopio e fotocamera sta creando un archivio fotografico dei suoli per incrementare la partecipazione e la comprensione da parte dei contadini e come raccolta dati a supporto dei benefici dell'approccio rigenerativo.

Giovanni Cerrano, contadino-fornaio

Contadino fornaio, dal 2009 coltiva e seleziona cereali sulla base del loro valore nutrizionale e rispetto alla loro adattabilità alle pratiche agro-ecologiche, ricercando poi la forma di macinazione e panificazione ad esse più consona.

Laura Mugnai, docente di patologia agraria (Dagri), Università di Firenze

Laura Mugnai laureata in Scienze Forestali presso la Facoltà di Scienze Agrarie dell'Università di Firenze, dal 1983 svolge attività di ricerca in Patologia vegetale in collaborazione con studiosi della Facoltà di Agraria di Firenze e di altre Istituzioni scientifiche, sia italiane che straniere. Dal 1992 presta servizio presso la Facoltà di Agraria di Firenze, attualmente come professore ordinario in Patologia vegetale per i corsi di primo e secondo livello di Patologia della vite e Patologia dei prodotti in post-raccolta, Crop protection in Tropical crops e Malattie fungine delle colture agrarie. In questi anni ha portato avanti o collaborato a ricerche su varie problematiche della patologia vegetale, e in particolare negli ultimi 30 anni si è particolarmente dedicata agli studi sulle malattie della vite e sugli aspetti legati alla difesa sostenibile del vigneto. Gran parte della sua attività di ricerca è stata dedicata alle malattie del legno della vite, assumendo la responsabilità scientifica o collaborando



a vari progetti nazionali e internazionali. E' socio fondatore e, per 12 anni, è stata presidente dell'International Research Council on Grapevine Trunk Diseases ed è chairperson della Subject Matter Committee su "Grapevine trunk diseases" all'interno dell'International Society of Plant Pathology, per la quale ha organizzato numerosi convegni. E' attivamente impegnata nella gestione delle attività della Mediterranean Phytopathological Union, co-Editor-in-Chief della rivista Internazionale, open-access, Phytopathologia Mediterranea, vice presidente della Società italiana di Patologia vegetale e vicepresidente della International Society of Plant pathology.

Lorenzo Ferretti, agronomo

Dottore Agronomo, borsista di ricerca UNIFI e agricoltore nell'azienda agricola di famiglia. Specializzato in progettazione agroecologia, fertilità del suolo, lavorazioni e difesa biologica delle colture.

Margherita Santoni, agronoma

Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Agrarie presso l'Università degli Studi di Firenze nel 2015 con votazione 110/110 e lode. Si abilita in seguito all'esercizio della professione di Dottore Agronomo e Dottore Forestale. Dal 2015 al 2019 è vincitrice di diverse borse di studio e un assegno di ricerca presso il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agrarie, Alimentari Ambientali e Forestali (DAGRI). Attualmente è iscritta al corso di dottorato in Scienze agrarie e ambientali (DAGRI). Specializzata in gestione agroecologia dei seminativi, biodiversità funzionale e gestione della sostanza organica in sistemi biologici e biodinamici.

Martina Martignoni, storica, agricoltrice, aspirante vignaiola

Martina Martignoni è agricoltrice e aspirante vignaiola. Dopo un percorso universitario da storica e un PhD alla School of Management di Leicester (UK) ha scelto di vivere in campagna e occuparsi di olivicoltura avviando nel 2015 una propria azienda agricola in Chianti. La passione per questo territorio l'ha spinta a riprendere gli studi, questa volta in Viticoltura ed Enologia a UniFi.



Matteo Innocenti, psicologia transpersonale e discipline olistiche

Laureato in filosofia teoretica, specializzato in discipline olistiche e psicologia transpersonale. Da anni si occupa di critica delle scienze della salute e di comunità emergenti come alternativa all'attuale modello di sviluppo.

Pietro Benciolini, apicoltore

Ho iniziato a interessarmi alle api nel 2013 e a praticare l'apicoltura in modo professionale nel 2016. Attualmente lavoro nell'area del Chianti fiorentino, dove gestisco tre apiari per un totale di circa 70 alveari. Pratico il nomadismo in maniera molto limitata e in un areale che non supera i 50 km; nella gestione quotidiana dell'alveare e nel contrasto alle patologie e ai parassiti (varroa) lavoro eguendo i principi dell'apicoltura biologica, anche se non sono certificato.

Pietro Castellani, perito agrario e apicoltore

Come agricoltore gestisco l'azienda di famiglia secondo il metodo biologico dal 1987. Si tratta di una superficie di circa 50 ettari di seminativo e 5 di oliveto specializzato, ad esclusione delle operazioni di raccolta, provvedo personalmente alla coltivazione. Da una quindicina d'anni applico anche tecniche dell'agricoltura biodinamica e sinergica, coltivando farro e "grani antichi", in passato ho avuto anche allevamento complementare di equini, ovini, suini e pollame con sistema semibrado e razze locali. Sono iscritto al Collegio dei periti agrari dal 1986 e presto assistenza tecnica/gestionale esclusivamente alle aziende agricole biologiche o biodinamiche.

Pietro Venezia, veterinario

Medico Veterinario, omeopata e permacoltore.

Riccardo Franciolini

Responsabile amministrativo di RSR ETS, partecipa a nome dell'associazione al Tavolo sementi del MASAF e supporta le attività di disseminazione e di campo.

Tiziana Fabiani e Andrea Menichetti, agricoltori/olivicoltori

Siamo Tiziana Fabiani e Andrea Menichetti dell'azienda agricola Forra'pruno situata in Lamporecchio provincia di Pistoia alle pendici del Montalbano: area collinare resa celebre dai disegni di Leonardo da Vinci che si estende per circa 16.000 ettari tra le province di Firenze, Prato e Pistoia con carattere prettamente olivicolo; da oltre 30 anni curiamo 1600 piante di olivo e ci



prendiamo cura anche di altre olivete. La passione per l'olivo nasce da subito ma purtroppo capiamo anche che è un prodotto difficile da vendere ad un prezzo equo. Pertanto abbiamo puntato sulla qualità e non sulla quantità. Andrea ha iniziato con l'insegnamento di vecchi olivicoltori che hanno trasmesso i loro saperi ma ha continuato collaborando con altre aziende all'avanguardia nel settore e con la Camera di Commercio di Firenze, nella figura di Marco Mugelli e con Marco Mori costruttore di frantoi innovativi nella nostra zona, cercando di percorrere nuove strade e studiare nuove tecnologie per migliorare la qualità. Tiziana Fabiani ha seguito Andrea in questo percorso occupandosi della commercializzazione delle relazioni con i clienti o cooperatori. Abbiamo visto cambiare il clima in questi ultimi anni e nascere nuove problematiche che rendono ancora più difficile l'olivicoltura ma anche consapevoli che c'è molto da imparare per scoprire anzi riscoprire il valore dell'oro verde - olio evo.

Susanna Sarno, permacultura e agricoltura biodinamica

Contadina, specializzata agricoltura biologica (con corso regionale) e in agricoltura biodinamica (attestato associazione agricoltura biodinamica). Diplomata all'Accademia italiana di permacultura, contadina dal 1977, vicepresidente ass. Ortinterrazza.

Susanna Taccola, fisioterapista - MTC - agopuntrice

Fisioterapista esperta di medicina cinese, insegnante tuina dell'adulto e del bambino e qigong. Socia fondatrice ORISS da molti anni studia i fenomeni di transculturazione e conduce laboratori di medicina comunitaria. Insegna da più di trenta anni nella scuola di agopuntura di Firenze

Viola Marcetti, ceramista

Diplomata in tornitura della ceramica all'Accademia de Arte Francisco Alcántara (Madrid 2020). Dopo aver vinto il Premio straordinario de Arte plástica y Diseño de la Comunidad de Madrid ha proseguito i suoi studi dedicandosi, in particolare, alla decorazione. Ad oggi, come da due anni, insegna e realizza i suoi pezzi nel suo studio: Bottega Pendolare (Firenze).

MONDEGGI BENE COMUNE

Via di Mondeggi, 4, 50012 Bagno a Ripoli (FI)

Agenda
Ecologia



Unione
Buddhista
Italiana

