

CAMBIUM & AMPELEIA

sono felici di organizzare

PRIMO CICLO DI LEZIONI TEORICO-PRATICHE
SULLA GESTIONE DI UN'AZIENDA VITICOLA
SECONDO I PRINCIPI DELL' AGRICOLTURA
BIODINAMICA : IL CASO STUDIO DI AMPELEIA

19-20
LUGLIO

2

30 AGOSTO

0

1

29-30
NOVEMBRE

9

Integrare in modo concreto, strategico ed economico i migliori contenuti e applicazioni dell'agricoltura biodinamica in un'azienda viticola è uno degli obiettivi centrali per il raggiungimento della qualità. Abbiamo individuato tre momenti fondamentali per un'azienda viticola, con l'aiuto di chi ci lavora tutti i giorni durante i quali approfondiremo alcuni argomenti topici, misurando concretamente come l'azienda si trova ad operare.

Ampeleia ha maturato un percorso più che decennale durante il quale la viticoltura, l'enologia, l'organizzazione aziendale e l'identità dei vini sono stati accompagnati in modo virtuoso dall'utilizzo degli strumenti dell'agricoltura biodinamica: i partecipanti potranno quindi toccare con mano la vita aziendale di una realtà affermata in tutto il mondo. Coordinerà questo percorso formativo **Adriano Zago**, fondatore e direttore di **Cambium: alta formazione per l'agricoltura biodinamica**, agronomo ed enologo consulente di Ampeleia, insieme a **Marco Tait**, direttore tecnico di Ampeleia, **Mario Malagoli** professore e docente di fisiologia presso la scuola di agraria dell'Università degli Studi di Padova e **Raffaele Guzzon** ricercatore e docente presso la Fondazione E. Mach di S.Michele all'Adige.

19-20 LUGLIO
LA GESTIONE ESTIVA DEL VIGNETO BIODINAMICO: teoria, strategia e pratica

30 AGOSTO
LA MICROBIOLOGIA IN CANTINA: teoria, pratica, microscopio

CAMBÏUM

ALTA FORMAZIONE IN AGRICOLTURA BIODINAMICA

29-30 NOVEMBRE
Come programmare UN ANNO DI LAVORAZIONI nel vigneto biodinamico: dal pensiero, all'esperienza alla pratica

È stato elaborato un percorso formativo comprensivo delle cinque giornate divise in tre momenti dell'anno:

19-20 luglio: La gestione estiva del vigneto biodinamico: teoria, strategia e pratica.

30 agosto: La microbiologia in cantina: teoria, pratica e microscopio.

29-30 novembre: La programmazione annuale delle lavorazioni nel vigneto biodinamico: pensiero, esperienza e pratica.

Si consiglia caldamente la frequenza all'intero percorso. Il costo complessivo è di 400 euro; nel caso di frequenza di singolo evento formativo il costo è di 165 euro. Sono comprese le degustazioni dei vini aziendali che verranno organizzate negli appuntamenti di luglio e novembre.

Sono previsti pranzi e cene a base di prodotti biologici e biodinamici provenienti da aziende locali e saranno stipulate delle convenzioni con agriturismi e strutture ricettive per i corsisti non residenti.

Queste informazioni saranno oggetto di future comunicazioni.

CAMBÏUM
ALTA FORMAZIONE IN AGRICOLTURA BIODINAMICA

Per ulteriori informazioni: info@cambium.bio / simona.spinelli@ampeleia.it


Ampeleia