

Scopri come imparare a **progettare** e **realizzare** una



## Cos'è una food forest?

---

Tecnicamente si riproduce l'ecosistema spontaneo di una foresta ricostruendolo dallo strato erbaceo, arbustivo a quello arboreo (piante perenni, officinali, arbusti di bacche, ortaggi, fiori, alberi da frutto, alberi ad alto fusto...) Il terreno si arricchisce ed è autosufficiente. Si crea un sistema autonomo, un habitat naturale di organismi vegetali e animali che lo abitano e lo nutrono. Le piante crescono, in tutta la loro biodiversità, in sinergia con il minimo intervento dell'uomo, a differenza con l'agricoltura in senso più tradizionale. Si ottiene infatti una produzione elevata, ma sostenibile di cibo con una manutenzione minima. Inoltre, grazie al microclima creato, si ha anche un'ottima produzione di ossigeno.

La food forest è una fonte di cibo per umani e animali, ma anche una risorsa di fibre e materiali utili per altre trasformazioni. Ecco che diventerà un luogo di produzione e contemplazione.

## Dove e quando?

---

Presso l'Agriturismo La Breda, a San Felice del Benaco, via Benaco 15.

Sabato 30 aprile e domenica 01 maggio dalle 09:00 alle 12:30, e dalle 14:00 alle 18:00. (L'orario potrebbe subire variazioni in base alla necessità del docente.)

## Come iscriversi?

---

Compila il modulo alla pagina seguente e mandalo a [info@borghesecavazza.it](mailto:info@borghesecavazza.it) unitamente al pagamento di €180,00\*. **Iscrizioni entro il 15/04/2022.**

### PAGAMENTO:

Il pagamento si può effettuare tramite bonifico a favore di Az. Agr. Borghese Cavazza all'IBAN IT73Y0306955190100000000764, indicando come causale "corso food forest" unitamente al nominativo del partecipante.

*\*Se vuoi partecipare al corso, ma ti trovi in una situazione economica difficile, contattaci: troveremo una soluzione.*



## PASTI E ALLOGGIO:

- Sarà offerta una pausa caffè nel break mattutino. I pasti, invece, sono esclusi dalla quota di partecipazione.  
Segnaliamo la possibilità di mangiare presso il ristorante/pizzeria Baia del Vento (adiacente all'agriturismo sede del corso). In alternativa, è possibile consumare i propri pasti in loco.
- Per chi avesse la necessità di pernottare, segnaliamo le seguenti strutture: Camping Fornella, Camping Mos; in alternativa, è possibile dormire nelle proprie tende/camper/altro presso la sede del corso.

## Programma corso teorico-pratico

Sabato 30/04/2022

Ispezione in campo ed elementi di teoria

Conduce il Docente: **Marco Pianalto**  
(Agronomo, Docente, progettista e facilitatore in Progettazione Sistemica. Esperienza decennale come idrotecnico. Formazione iniziale ed avanzata in Permacultura.)

Domenica 01/05/2022

Piantumazione e consigli pratici sulla gestione delle colture

Conduce il Docente: **Ivan Baratto**  
(Studioso di Antropologia e Sociologia. Giardiniere per passione. Docente di Permacultura nella Scuola di Pratiche Sostenibili.)

Sarà rilasciato un attestato di partecipazione che verrà inviato in seguito al corso, via e-mail.

## Modulo d'iscrizione

Compila i seguenti dati e invia il modulo a [info@borghesecavazza.it](mailto:info@borghesecavazza.it):

Nome \_\_\_\_\_ Cognome \_\_\_\_\_

Luogo e data di nascita \_\_\_\_\_

Indirizzo di residenza \_\_\_\_\_

E-mail \_\_\_\_\_ Tel. \_\_\_\_\_

*Se ti serve la fattura, compila anche i seguenti dati:*

Azienda \_\_\_\_\_

Indirizzo \_\_\_\_\_

P.IVA \_\_\_\_\_ C.F. \_\_\_\_\_ SDI \_\_\_\_\_

- Intendo partecipare al corso sulla food forest il 30/04 e il 01/05/2022
- Allego il pagamento della quota di partecipazione

Data \_\_\_\_\_ Firma \_\_\_\_\_

Consento al trattamento dei dati personali ai sensi, ai sensi degli artt. 12 e 13 del Regolamento UE n. 679/2016 (General Data Protection Regulation "GDPR")

Autorizzo ad effettuare riprese video e/o scatti fotografici che ritraggono la mia persona nell'ambito delle attività svolte durante il corso di formazione.

Data \_\_\_\_\_ Firma \_\_\_\_\_