



Le stagioni dell'orto

CORSO DI ORTICOLTURA NATURALE

Corso di orticoltura naturale per la creazione e la gestione di un orto familiare, articolato in **16 ore di lezioni teoriche e 8 ore di lezione pratica**.

Durante il corso verranno affrontati i principali argomenti legati alla coltivazione: suolo e sua fertilità, progettazione di un orto e tecniche di coltivazione, semine e trapianti, controllo biologico, raccolta e conservazione degli ortaggi.

PROGRAMMA LEZIONI TEORICHE:

1. Lunedì 15 febbraio: INVERNO

Le giornate corte invernali, il freddo e il gelo ci regalano il tempo per pianificare i lavori nel nostro orto.

- Importanza del suolo di coltivazione e tipologie di terreno
- Da cosa dipende la fertilità del suolo
- Che cos'è e come si produce un buon compost nel proprio orto
- Protezione del suolo dagli agenti atmosferici e pacciamatura naturale
- Rispettiamo la stratificazione del suolo durante le lavorazioni

2. Lunedì 22 febbraio: PRIMAVERA

Con i tepori primaverili e il risveglio della terra si svolgono i primi lavori nell'orto.

- Programmazione delle semine
- Dove reperire buoni semi e quando scegliere ortaggi in alveolo o vasetto
- Lavorazione e arieggiatura del terreno, preparazione delle aiuole
- Come seminare i diversi tipi di ortaggi
- Piantagione in piena terra

3. Lunedì 29 febbraio: TARDA PRIMAVERA

Le giornate si allungano, il sole inizia a scaldare la terra, l'organismo biologico si mette in moto, l'orto prende vita. Cominciano i primi raccolti.

- Coltivazione degli ortaggi a produzione estiva
- Controllo delle erbe spontanee
- Competizione tra le piante
- Irrigazione

4. Lunedì 7 marzo: ESTATE

Dopo il solstizio d'estate, le alte temperature permettono il pieno sviluppo degli ortaggi, la loro fioritura e maturazione.

- La coltivazione delle solanacee: pomodori, melanzane e peperoni
- Come si fanno le talee da usare nell'orto
- Prevenzione e controllo delle malattie fungine
- La serra: protezione da maltempo e dalle piogge acide

5. Lunedì 4 aprile: TARDA ESTATE

Con l'aumento dell'umidità notturna e l'attenuarsi della forza del sole, possiamo iniziare le semine e i trapianti degli ortaggi a produzione autunnale.

- Coltivazione degli ortaggi a produzione autunnale ed invernale
- Distanze di trapianto ideali per ottenere abbondanti raccolti
- Semplici operazioni che fanno la differenza nell'orto

6. Lunedì 11 aprile: AUTUNNO

Le giornate si accorciano e la terra si prepara al riposo invernale. È il momento ideale per mettere a dimora determinati ortaggi che raccoglieremo solo all'inizio dell'estate.

- Coltivazione dell'aglio, dello scalogno e della cipolla
- Semina autunnale di piselli e fave
- Conservazione di ortaggi e radici per l'inverno
- Semplici sistemi di protezione delle colture

7. Lunedì 18 aprile: CONTROLLO BIOLOGICO

Migliorare e incrementare la biodiversità nell'orto consente di coltivare in modo più sano e naturale, riducendo l'utilizzo di sostanze dannose per l'uomo e per l'ambiente.

- Animali utili nell'orto: come attrarre uccelli, piccoli mammiferi, anfibi e insetti rendendoli stanziali
- Piante, piccoli arbusti e fiori utili per aumentare la biodiversità nell'orto
- Controllo biologico dei più comuni parassiti
- Esposizione di alcuni nidi artificiali con indicazioni per il loro corretto utilizzo

8. Lunedì 2 maggio: SEMI, LUNE E SINERGIE

- Produzione, raccolta e conservazione dei semi
- Le fasi lunari: il calendario delle semine di Maria Thun
- Specie di ortaggi meno comuni che crescono bene nei nostri climi
- Sinergie tra le specie presenti nell'orto

Le lezioni teoriche si svolgeranno **dalle ore 20,30 alle ore 22,30** presso la **Sala Conferenze CSV**, via Xavier de Maistre, 19 Aosta.

Sabato 7 Maggio - LEZIONE PRATICA

Giornata dedicata alla lezione pratica in pieno campo, presso l'orto didattico dell'Azienda Agricola "Isola Larga", località Cascina Isola Larga 1, Bollengo (TO).

Orario: 9,00-18,00.

Le lezioni saranno tenute da **Gianpiero Gauna**, titolare dell'Azienda Agricola "Isola Larga".

Il costo del corso è di Euro 70,00

Scadenza iscrizioni: 10 febbraio 2016

Per informazioni e iscrizioni:

Gianpiero Gauna

Tel. 340 5651235 – 0125 577419 (orario serale)

e-mail: isolalarga@libero.it



www.facebook.com/isolalarga

www.lagrou.it

www.kousmine.net



www.facebook.com/ciboosalute