

econferenze

Ciclo di corsi pratici all'Eco-hotel Cristallina di Coglio

mercoledì 8 giugno, 7.00, prima che sorge il sole

Portiamo Luce nel nostro orto con un preparato "biodinamico": il cornosilice

Marco Klurfeld, agricoltore

In Agricoltura Biodinamica ogni aspetto della produzione è basato sulla comprensione dell'interrelazione dinamica della vita del terreno come la base della salute delle piante e degli animali e sulla consapevolezza della loro reciproca influenza. Grazie all'effetto dei principi dinamici, il terreno e le piante divengono efficienti mediatori di influenze cosmiche. Cibo con qualità essenziali viene allora fornito all'uomo.

Il cornosilice aumenta la capacità della pianta di inserirsi nella corrente dello sviluppo cosmico. La pianta realizza ciò in simbiosi con la terra tramite gli assimilati zuccherini e proteici che secerne nella sfera radicale. Il cornosilice apre la pianta alla luce, quindi rafforza e armonizza luce, calore, contenuto in silicio del suolo e sapore, della pianta. Esso stimola l'attività assimilatoria e il processo di maturazione e tramite essi rende possibile un'equilibrata formazione di sostanza.

Noi possiamo supporre che l'effetto del cornosilice intensifichi e affini il metabolismo della luce della pianta, che è tipico della specie. La pianta viene resa aperta allo sviluppo di una qualità nutrizionale che può essere la base per lo sviluppo dell'lo umano.

Marco Klurfeld è titolare di una piccola azienda biodinamica in viticoltura, frutticoltura ed apicoltura, con trasformazione in proprio, produzione di vini, succo d'uva e grappe.

In caso di pioggia il corso viene annullato.

Telefono Eco-hotel Cristallina: 091/753 11 41