



# La Food Forest in permacultura

**corso teorico e pratico di due giornate sulla progettazione e la manutenzione di una foresta commestibile.**

Alberi da frutta, arbusti di bacche, piante arrampicanti, erbe medicinali, fiori e ortaggi...tutti collaborano in sinergia: Da un piccolo angolo in giardino a grandi superfici di terreno - la foresta commestibile produce cibo e habitat su sette livelli, utilizzando lo spazio disponibile in modo molto efficace, offrendoci un raccolto elevato con meno energia impiegata.

Durante il corso si insegnano le basi per la progettazione e la realizzazione di una Food Forest, utilizzando i metodi della permacultura. Osservando e riproducendo quanto succede in natura, impariamo a progettare e a realizzare un bosco-giardino che diventerà autosufficiente, assai produttivo ed incredibilmente bello!

con **Marco Pianalto**

*Agronomo, insegnante, progettista e consulente in Permacultura e Agricoltura Organica Rigenerativa. Traduttore di molti corsi e conferenze inerente la Transizione e le pratiche sostenibili. Co-Fondatore dell'Associazione Seminamore. Lavora con diverse organizzazioni ed associazioni in tutto il mondo.*

## **Alcuni temi del programma:**

preparazione del terreno, suolo, clima, successione, i sette livelli, piante idonee e la loro messa a dimora, gilde, pacciamatura, manutenzioni, i principi della permacultura.

Il corso prevede una parte teorica presso l'Eco Hotel Cristallina e una parte pratica nella food forest di Coglio.

## **Data:**

sabato, 15 a domenica 16 giugno 2019  
dalle ore 9-12 alle 13.30-16.30

## **Luogo:**

Coglio, Valle Maggia – a fianco all'Eco Hotel Cristallina

## **Costo:**

Fr. 250.00\*

*\* Se desideri partecipare al corso, ma sei in una situazione economica difficile, contattaci !  
Sicuramente troviamo una soluzione!*

**Iscrizione:**

**entro lunedì 13 maggio 2019**

Vogliate stampare e riinvia il formulario d'iscrizione che trovate sulla pagina del sito [www.scuolapermacultura.ch](http://www.scuolapermacultura.ch) ed inviarlo a: [info@scuolapermacultura.ch](mailto:info@scuolapermacultura.ch) oppure tramite posta al seguente indirizzo: Scuola di permacultura della Svizzera italiana, c/o Alice Elsener Dell'Oro, Via Montalbano 19a, 6855 Stabio

**Modo di pagamento:**

Nome della banca e no. del conto su cui versare l'importo al momento dell'iscrizione è:

Banca Raiffeisen Campagnadorna, Stabio

Intestato a: Scuola di Permacultura della Svizzera italiana

Conto: CH33 8036 5000 0062 4886 6

- I corsi saranno attivati solo al raggiungimento di un **numero minimo di 6 iscrizioni**. Qualora il corso scelto non fosse attivato per insufficienza di iscrizioni, sarà restituito l'intero contributo già versato.
- Le iscrizioni vengono accettate fino ad esaurimento dei posti disponibili. L'iscrizione si intende ultimata solamente al momento del pagamento dell'intero costo per la realizzazione del corso e nell'email di avvenuta ricezione della richiesta d'iscrizione.
- Rimborso in caso di disdetta o rinuncia: 50% del pagamento se la comunicazione avviene entro 15 giorni dall'inizio del corso. Nessun rimborso se la comunicazione avviene dopo.

**Pranzo e alloggio**

Durante il corso sarà offerta una pausa caffè. I pranzi invece non sono compresi nella quota di iscrizione. Vi è la possibilità di pranzare all'Eco Hotel Cristallina o potete portarvi un pranzo al sacco. Chi desidera può pernottare presso l'Eco Hotel Cristallina, prenotando tramite: [www.hotel-cristallina.ch](http://www.hotel-cristallina.ch), oppure telefonando al 091 753 11 41.

**Organizzazione**

Accademia Svizzera di Permacultura – Sezione Ticino

**Contatto:**

[info@scuolapermacultura.ch](mailto:info@scuolapermacultura.ch)

Stephanie Rauer: 076 247 14 07