

LA TERRA CHE CURA

Coltivare campi e relazioni

**Corso teorico-pratico
con le mani nella terra
e nei semi**

**12-13-14 maggio 2023
Certosa 1515, Avigliana (TO)**

IN COLLABORAZIONE CON



GruppoAbele



good ~ land

CON IL CONTRIBUTO DI



100% proprietà della



Curare la terra, curarci della Terra e includere la reciprocità per cui la terra cura a sua volta, sono temi sempre più importanti e urgenti. Il corso dal titolo **La terra che cura** che fa parte del ciclo **Il cibo che cambia il mondo**, vuole essere un laboratorio teorico-pratico per cercare di offrire una nuova visione del mestiere di agricoltore, dei suoi prodotti e del mercato.

La terra non solo come luogo da coltivare ma anche come luogo che accoglie, per renderla desiderabile a chi vuole conoscerla e averne un contatto diretto. Un contatto che include la natura, che è rispetto e tensione verso l'equilibrio. Un modo per creare confidenza e partecipare a processi rigenerativi non solo con la terra e il pianeta ma anche con noi stessi e le comunità di cui siamo parte. Un'agricoltura partecipativa che mette al centro una funzione del cibo che è relazione e nutrimento, senza una vera priorità fra le due.

Il corso **La terra che cura** mette al centro l'importanza dei semi, della cura del suolo, dei modelli di allevamento, della biodiversità, del legame che unisce alle coltivazioni la promozione del valore della terra in termini di universalità: natura, paesaggio, cibo in quanto nutrimento non solo fisico ma culturale e connettivo. Il corso approfondisce inoltre le modalità per poter stabilire relazioni forti che consentano di portare le tematiche sui tavoli importanti della Politica per far sì che diventino materia di attenzione e consapevolezza per un numero sempre più grande di persone e governi.

Destinatari agricoltor*, policy makers, amministratori pubblici, associazioni di categoria, gruppi e associazioni ambientaliste, associazioni del privato sociale e del volontariato, tutti coloro che sono interessati alle opportunità offerte da una agricoltura (e un cibo) legato alle relazioni, al nutrire corpo e anima e alla cooperazione necessaria per far fronte agli squilibri sociali e ambientali in atto.

PROGRAMMA

Venerdì 12 maggio 2023

Ore 10.00 - **Presentazione del corso**

Lucio Cavazzoni presidente di Good Land e socio fondatore Casacomune e **Mirta Da Pra Pocchiesia**, coordinatrice di Casacomune, Gruppo Abele

Ore 10.30 - **Il suolo è un organismo vivente. La sua cura salva il pianeta**

Conoscere la fertilità dei terreni coltivati e la sua importanza per la tutela dell'ambiente e della salute.

Maurizio Agostino, coordinatore della Rete Humus

Ore 11.30 - **Laboratorio in campo: Crudité**

La terra è viva e si riconosce alla vista, al tatto, all'odorato e al gusto!

I corsisti riconosceranno e assaggeranno terre di diverse aziende agricole biologiche. A cura di Maurizio Agostino

Ore 13.30 - Pranzo

Ore 15.00 - **La sovranità alimentare non può prescindere dalla sovranità del seme**

Cosa c'è alla base dell'agricoltura biologica e della mescolanza dei semi

Salvatore Ceccarelli, già docente di Genetica Agraria all'Istituto di miglioramento genetico dell'Università di Perugia

Ore 16.30 - Intervallo

Ore 17.00 - **Specie da coltivare e da riscoprire che fanno bene alla nostra salute e al Pianeta**

Stefania Grando, consulente internazionale per il miglioramento genetico vegetale

Ore 18.30 - **Costruire legami per una nuova democrazia della Terra e del cibo in Europa e nel mondo**

Ruchi Shroff, direttrice di Navdanya International e **Nicoletta Denticò**, giornalista esperta di cooperazione internazionale e diritti umani (in collegamento online)

Ore 20.00 - Cena

Sabato 13 maggio 2023

Ore 09.00 - **Agricoltura e paesaggio**

Rita Brugnara, giornalista, co-fondatrice di Good Land e socia fondatrice di Casacomune

Ore 10.00 - **Agricoltura e gestione del territorio: aspetti ambientali e sociali**

Cristiana Peano, Dipartimento di scienze agrarie, forestali e alimentari Università di Torino docente di Agroecosistemi sostenibili

Ore 11.00 - Intervallo

Ore 11.30 - **Laboratorio in campo**

Coordinano Salvatore Ceccarelli e Stefania Grando

Ore 13.30 - Pranzo

Ore 14.30 - **Regenerating Villa Fortuna**

Il progetto sperimentale sull'Agricoltura Rigenerativa con sede in Piemonte condotto dalla **Fondazione Capellino**

Ore 15.00 - **La bellezza salverà il fondo dall'abbandono. Connettere agricoltura e relazioni conviene**

Giuseppe Savino, coordinatore di Vazapp

Ore 16.00 - **Le terre e le comunità nei territori: rigenerare campagne e città**

Valentina Fiore, Libera Terra Lillo Ganci Libera

Ore 17.00 - **Laboratorio: Idee da sperimentare nel campo e nel bosco**

A cura di Giuseppe Savino

Ore 19.30 - Cena

Ore 21.00 - **Come sto? La biodiversità umana. Con le mani nella terra e nei semi delle relazioni***

Chandra Candiani, poetessa e praticante di meditazione buddhista dialoga con **Ornella Obert**, giurista, coordinatrice del progetto "Oltre lo Specchio"

Domenica 14 maggio 2023

Ore 09.00 - **Il cibo che cambia il mondo.**

Problemi ma anche opportunità e prospettive in Italia, Europa e nel mondo

Barbara Nappini, presidente di Slow Food Italia ne parla con Lucio Cavazzoni

Ore 10.00 - **Agricoltura biologica e relazioni. Come costruire maggiore visibilità, riconoscimento e infine forza per intervenire nella politica. Proposte per agire**

Ne discutono: **Stefano Ciafani**, presidente di Legambiente (collegamento online), Maurizio Agostino, Cristiana Peano, Giuseppe Savino, Barbara Nappini, Lucio Cavazzoni, Salvatore Ceccarelli, Stefania Grando, Ruchi Shroff (collegamento online), Nicoletta Denticò (collegamento online).

Coordina **Luca Martinelli**, giornalista attivista de "Il manifesto" ed "Altraeconomia"

Ore 12.00 - **Laudato si', Laudato qui, l'Enciclica di Papa Francesco per tutti**

Momento di condivisione collettiva guidato da **Luigi Ciotti**, presidente Gruppo Abele, Libera e Casacomune e **Maria Chiara Giorda**, docente di Storia delle religioni Università di Roma Tre

Ore 13.30 - Pranzo (per chi lo desidera)

* Incontro aperto al pubblico previa prenotazione obbligatoria dal sito di Casacomune

INFO COSTI CORSO

ADULTI Il costo del corso è: 100 euro.

Corso in presenza con le registrazioni: 130 euro

STUDENTI Il costo del corso: 50 euro

Corso con le registrazioni: 80 euro

INFO COSTI CORSO ONLINE

Il costo del corso è: 50 euro per tutti

Corso con le registrazioni: 80 euro per tutti

REGISTRAZIONI Saranno disponibili a partire dal mese successivo alla data del corso sulla piattaforma Scuolapark.it; sarà inviata una comunicazione del caricamento online.

ISCRIZIONI

È possibile effettuare l'iscrizione al corso dal sito di Casacomune www.casacomunelaudatoqui.org. Il programma potrebbe subire delle minime variazioni. Chi desidera la fattura della quota del corso deve chiederla al momento dell'iscrizione inserendo i dati esatti dell'intestazione (nome, cognome, indirizzo completo, codice fiscale, partita iva ecc.).

Per gli insegnanti: Casacomune - aps, in collaborazione con l'Associazione Gruppo Abele Onlus, ente accreditato per la formazione presso il MIUR, offre la possibilità agli insegnanti di coprire i costi della quota del corso usando il Bonus di 500 Euro introdotto dalla legge 107/2015 "Buona scuola".

PERNOTTAMENTO Esclusi dalla quota di iscrizione al corso pasti e pernottamento, da prenotare direttamente presso Certosa 1515, Via Sacra di San Michele 51, Avigliana TO - tel: 011 9313638 mail: info@certosa1515.org (POSTI LIMITATI). Tariffe agevolate per i "Corsi Casacomune". Su richiesta, è possibile attivare un servizio di navetta tra la stazione ferroviaria di Avigliana e la Certosa.

CONTATTI

Per ulteriori informazioni rivolgersi a Casacomune tel 0113841049/3423850062;

email casacomune.laudatoqui@gmail.com

• Facebook @Casacomune

• Instagram casa.comune