

Enaip Piemonte  
Enaip Lombardia  
Gruppo Ethos  
NaturaSi  
organizzano

# Coltiva i tuoi talenti

nel biologico  
e biodinamico

  
Enaip  
PIEMONTE

  
enaip  
LOMBARDIA

gruppo ethos®  
ristoranti italiani 

  
naturasi







“

Il senso della Vita  
è dare senso alla Vita

Rudolf Steiner

”

# Coltiva i tuoi talenti

## nel biologico e biodinamico

NaturaSi in collaborazione con ENAIP Lombardia-Piemonte e Gruppo Ethos ha organizzato un catalogo di corsi dedicati al mondo del biologico e biodinamico, un ecosistema di produttori, negozianti e ristoratori che lavora per la **Vitalità** dell'Uomo e della Terra.

In un mondo sempre più attento a riconsiderare il senso dell'Uomo e del suo operato, con le gravi ripercussioni economiche, sociali, ambientali sotto gli occhi di tutti, sposare e sostenere i valori del biologico-biodinamico sarà una scelta obbligata per chi ha a cuore le sorti di questo pianeta.

Questi corsi ti daranno la possibilità di formarti in questo ecosistema, non solo per avere concrete possibilità di impiego nelle svariate figure ricercate in questo settore, ma anche – come diceva Gandhi – per essere concretamente e quotidianamente il cambiamento che vogliamo vedere nel Mondo.

per iscriverti ai corsi:  
[www.coltivaituoitalenti.it](http://www.coltivaituoitalenti.it)







# Corsi base









 40 ore

 650

 presso

.1

**Ediz. 1:** 28 settembre 2020  
5-12-19-26 ottobre 2020

**Ediz. 2:** 18-25 gennaio 2021  
1-8-15 febbraio 2021

**Piemonte**  
Cascina degli Ulivi (AL)  
Maciot (AT)  
Cascina Ranverso (TO)

**Lombardia**  
Galbusera Bianca (LC)  
Cascine Orsine - Corte delle Madri (PV)  
La Monda (VA)

# Introduzione all'agricoltura biologica e biodinamica

Il corso è volto a fornire le conoscenze di base dei metodi di produzione biologico e biodinamico, con l'obiettivo di avere un quadro chiaro ed esaustivo dei rispettivi disciplinari (reg. Ue 2018/848 e disciplinare di produzione Demeter 2018/06), delle differenze qualitative tra i due metodi, dei sistemi di controllo.

## Propedeuticità

Nessuna

## Docenti

Giulio Mairaghi, Tom Dean, Paolo Macchia, Mauro Carlin, Michele Baio, Andrea Amato

---

## Programma

- ★ Evoluzione storica dell'agro-ecologia
- ★ Presentazione della normativa per le produzioni biologiche
- ★ Conversione al biologico di un'azienda convenzionale
- ★ Limiti dell'agricoltura biologica
- ★ I principi dell'agricoltura biodinamica e l'individualità agricola
- ★ Il disciplinare Demeter
- ★ Conversione al biodinamico di un'azienda biologica
- ★ I sistemi di controllo e le certificazioni
- ★ Analisi della vitalità dei terreni e dei prodotti alimentari



 40 ore

 650

 presso

.2

**Ediz. 1:** 2-9-16 novembre 2020  
23-30 novembre 2020

**Ediz. 2:** 17-24 febbraio 2021  
3-10-17 marzo 2021

**Piemonte**  
Cascina degli Ulivi (AL)  
Maciot (AT)  
Cascina Ranverso (TO)

**Lombardia**  
Galbusera Bianca (LC)  
Cascine Orsine - Corte delle Madri (PV)  
La Monda (VA)

# Agricoltura biodinamica livello intermedio

Il corso è volto ad approfondire il metodo di produzione biodinamico. Si osserveranno il suolo, le piante, gli animali, i ritmi della luna e dei pianeti, per capire la giusta programmazione dei lavori nell'orto, come la semina, il trapianto, la raccolta, la potatura.

## Propedeuticità

Si raccomanda di frequentare questo corso dopo lo svolgimento del corso "Introduzione all'agricoltura biologica e biodinamica"

## Docenti

Giulio Mairaghi, Tom Dean, Paolo Macchia, Michele Baio, Andrea Amato, Mauro Carlin

---

## Programma

- ★ Le condizioni ambientali specifiche di un territorio: latitudine, piogge, microclimi
- ★ Osservare il suolo. Suoli argillosi, calcarei, silicei; analisi della struttura del terreno; humus, ph del terreno; nutrire terreni diversi.
- ★ L'osservazione delle piante. Elementi di botanica goetheanistica; gli organi delle piante ed i 4 elementi; piante ed animali bio-indicatrici
- ★ Osservazione degli animali. Elementi di zoologia. Forma e funzione. Gli animali in un'azienda biodinamica.
- ★ Sintonizzarsi con la luna ed i pianeti: I ritmi circadiani e stagionali della Terra; le fasi lunari; apogeo e perigeo; i moti di rivoluzione di Luna, Sole, pianeti in rapporto alle costellazioni.
- ★ Il calendario biodinamico; giorni di radice, foglie, fiori e frutto

 40 ore

 650

 presso

.3

**Ediz. 1:** 9-16-23-30 marzo 2020  
6 aprile 2020

**Ediz. 2:** 24-31 marzo 2021  
7-14-21 aprile 2021

**Piemonte**  
Cascina degli Ulivi (AL)  
Maciot (AT)  
Cascina Ranverso (TO)

**Lombardia**  
Galbusera Bianca (LC)  
Cascine Orsine - Corte delle Madri (PV)  
La Monda (VA)

# Agricoltura biodinamica livello avanzato

Il corso è volto ad esaminare le peculiarità del metodo di produzione biodinamico, utili ad una applicazione pratica

## Propedeuticità

Si raccomanda di frequentare questo corso dopo lo svolgimento dei corsi “Introduzione all’agricoltura biologica e biodinamica”, “Agricoltura biodinamica corso intermedio”

## Docenti

Giulio Mairaghi, Tom Dean, Paolo Macchia, Michele Baio, Andrea Amato, Mauro Carlin, Fabrizio Poletti

---

## Programma

- ★ Migliorare il suolo con il compost
- ★ Irrigare in modo adeguato
- ★ Incrementare la biodiversità: gli habitat, gli impollinatori, gli uccelli, gli animali domestici
- ★ Gli alleati naturali, le consociazioni ed i sovesci
- ★ Rimedi naturali per curare le piante
- ★ I preparati biodinamici da cumulo e da spruzzo
- ★ Il progetto di un’azienda agricola biodinamica e la sua individualità



 24 ore

 400

 presso

.4

**Ediz. 1:** 6-13-20 ottobre 2020

**Ediz. 2:** 12-19-26 gennaio 2021

**Piemonte**

CFP Alberghiero  
Acquiterme (AL)  
Enaip Asti (AT)  
Enaip Settimo Torinese  
(TO)

**Lombardia**

Acqua&Farina Gruppo Ethos (MB)  
Karné Gruppo Ethos (MI)  
La Monda (VA)

# Economia ed etica degli organismi viventi

Il corso è volto a fornire i principi di base di un approccio consapevole al mondo economico, come lavoratore, come impresa e come consumatore, in una visione organica inclusiva di molti ambiti di ricerca in questa disciplina, quali ad esempio l'intelligenza sociale ed emotiva, la leadership orizzontale, la mindfulness, il management umanistico, il capitalismo cosciente, l'economia associativa.

## Propedeuticità

Nessuna

## Docenti

Gianluca De Nardi

---

## Programma

- ★ La tripartizione dell'Uomo
- ★ Libertà e necessità; creatività e talenti
- ★ La tripartizione della Società ad immagine dell'Uomo
- ★ L'organismo sociale tra salute e malattia
- ★ Il ruolo del denaro: di acquisto, di prestito e di dono
- ★ Il modello delle 5w e le imprese consapevoli da Adriano Olivetti ai nostri giorni



 40 ore

 650

 presso

.5

**Ediz. 1:** 30 settembre 2020  
7-14-21-28 ottobre 2020

**Ediz. 2:** 13-20-27 gennaio 2021  
3-10 febbraio 2021

**Piemonte**  
CFP Alberghiero  
Acquiterme (AL)  
Enaip Biella (BI)  
Enaip Settimo Torinese  
(TO)

**Lombardia**  
Enaip Vimercate (MB)  
Enaip Voghera (PV)  
Enaip Busto Arsizio (VA)

# Alimentazione e cucina naturale livello base

Il corso è volto a fornire le competenze di base dell'alimentazione e della cucina naturale.

## Propedeuticità

Nessuna

## Docenti

Dr.ssa Elena Zaino, Dr. Francesco Forcellini, Dr.ssa Elena Castellini

---

## Programma

- ★ Le basi della nutrizione cosciente
- ★ Perché nutrirsi
- ★ Fisiologia della nutrizione: la demolizione dell'alimento e la costruzione della sostanza individuale dell'uomo
- ★ Il ritmo nell'alimentazione
- ★ Caldo e freddo
- ★ Crudo e cotto
- ★ I regimi alimentari
- ★ Nutrizione ed evoluzione dell'uomo
- ★ L'alimentazione a base di cereali
- ★ Laboratorio di cucina naturale



 40 ore

 650

 presso

.6

**Ediz. 1:** 14-21-28 maggio 2021  
4-11 giugno 2021

**Ediz. 2:** 17-24 giugno 2021  
1-8-15 luglio 2021

**Piemonte**  
CFP Alberghiero  
Acquiterme (AL)  
Enaip Biella (BI)  
Enaip Settimo Torinese  
(TO)

**Lombardia**  
Enaip Vimercate (MB)  
Enaip Voghera (PV)  
Enaip Busto Arsizio (VA)

# Alimentazione e cucina naturale livello avanzato

Il corso è volto a fornire competenze avanzate dell'alimentazione e della cucina naturale.

## Propedeuticità

Si raccomanda di aver frequentato il corso "Alimentazione e cucina naturale livello base"

## Docenti

Dr.ssa Elena Zaino, Dr. Francesco Forcellini, Dr.ssa Elena Castellani

---

## Programma

- ★ Storia dell'alimentazione
- ★ Il latte, un alimento universale
- ★ L'albumina, la forza modellante del vivente
- ★ La proteina ed il ferro
- ★ Le materie grasse stimolatrici di processi calorici
- ★ I carboidrati tra forma e coscienza
- ★ Azione dei minerali
- ★ Zucchero e sale
- ★ Le vitamine
- ★ Allergie ed intolleranze alimentari

 40 ore

 650

 presso

.7

**Ediz. 1:** 15-22-29 ottobre 2020  
5-12 novembre 2020

**Ediz. 2:** 12-19-26 febbraio 2021  
5-12 marzo 2021

**Piemonte**  
CFP Alberghiero  
Acquiterme (AL)  
Cascina in Campagna  
(AT)  
Enaip Settimo Torinese  
(TO)

**Lombardia**  
Galbusera Bianca (LC)  
Naturasi via Cesare Correnti (MI)  
La Monda (VA)

# Gestire un negozio di prodotti biologici e biodinamici

Il corso è volto a fornire competenze pratiche per gestire un negozio di prodotti biologici e biodinamici.

## Propedeuticità

Nessuna

## Docenti

Gianluca De Nardi, professionisti esperti del gruppo EcorNaturaSì

---

## Programma

- ★ La missione di un negozio bio
- ★ Il reparto ortofrutta, il biglietto da visita della vitalità
- ★ Il banco pane
- ★ Il banco salumi e formaggi
- ★ Il reparto no food
- ★ Gli altri reparti
- ★ Le mansioni giornaliere e periodiche
- ★ Regole base di visual merchandising
- ★ La relazione con i colleghi
- ★ La relazione con il cliente e lo sviluppo della comunità locale



 40 ore

 650

 presso

.8

**Ediz. 1:** 6-13-20-27 novembre 2020  
4 dicembre 2020

**Ediz. 2:** 11-18-25 febbraio 2021  
4-11 marzo 2021

**Piemonte**  
CFP Alberghiero  
Acquiterme (AL)  
Cascina in Campagna  
(AT)  
Enaip Settimo Torinese  
(TO)

**Lombardia**  
Galbusera Bianca (LC)  
Naturasi via Cesare Correnti (MI)  
La Monda (VA)

# Gestire un bistrot di prodotti biologici e biodinamici

Il corso è volto a fornire competenze pratiche per gestire un bistrot di prodotti biologici e biodinamici.

## Propedeuticità

Nessuna

## Docenti

Massimiliano Cartaginese, professionisti esperti del gruppo EcorNaturaSi

---

## Programma

- ★ La missione di un bistrot bio
- ★ Il menù, il biglietto da visita della vitalità
- ★ Targeting e politiche di prezzo
- ★ La cucina
- ★ La sala ristorante
- ★ La caffetteria e la prima colazione
- ★ Le mansioni giornaliere e periodiche
- ★ La relazione con i colleghi
- ★ La relazione con il cliente e lo sviluppo della comunità locale



De... della natura e dal cuore dell'...  
che... hanno ingredienti semplici in...  
il... diventa formaggio e il gran...

“

Non traccio una linea retta  
o qualsiasi distinzione  
tra economia et etica.

Gandhi

”



# Corsi di approfondimento



 24 ore

 400

 presso

.9

**Ediz. 1:** 6-13-20 maggio 2021

**Ediz. 2:** 27 maggio 2021  
3-10 giugno 2021

**Piemonte**  
Cascina degli Ulivi (AL)  
Maciot (AT)  
Cascina Ranverso (TO)

**Lombardia**  
Galbusera Bianca (LC)  
Cascine Orsine - Corte delle Madri (PV)  
La Monda (VA)

# Orticoltura biologica e biodinamica

Il corso è volto a fornire competenze pratiche per coltivare l'orto secondo i metodi dell'agricoltura biologica e biodinamica.

## Propedeuticità

Si raccomanda di frequentare questo corso dopo lo svolgimento dei corsi "Introduzione all'agricoltura biologica e biodinamica", "Agricoltura biodinamica corso intermedio", "Agricoltura biodinamica corso avanzato"

## Docenti

Giulio Mairaghi, Filippo Allegra, Paolo Macchia, Michele Baio, Andrea Amato, Mauro Carlin

---

## Programma

- ★ Conoscere e progettare il proprio orto
- ★ Il calendario biodinamico; giorni di radice, foglie, fiori e frutto
- ★ La preparazione del terreno ed il compost
- ★ Semina, sarchiatura, trapianto
- ★ Uso dei preparati biodinamici da cumulo e da spruzzo
- ★ Uso di tisane, macerati e farine di roccia
- ★ Come irrigare e difendersi dalle gelate
- ★ Piante infestanti, malattie fungine ed animali nocivi
- ★ Analisi delle principali piante da radice, da foglia, da fiore e da frutto
- ★ Raccolta e conservazione



 24 ore

 400

 presso

.10

**Ediz. 1:** 5-12-19 maggio 2021

**Ediz. 2:** 26 maggio 2021  
9-16 giugno 2021

**Piemonte**  
Cascina degli Ulivi (AL)  
Maciot (AT)  
Cascina Ranverso (TO)

**Lombardia**  
Galbusera Bianca (LC)  
Cascine Orsine - Corte delle Madri (PV)  
La Monda (VA)

# Frutticoltura biologica e biodinamica

Il corso è volto a fornire competenze pratiche per coltivare alberi da frutto secondo i metodi dell'agricoltura biologica e biodinamica.

## Propedeuticità

Si raccomanda di frequentare questo corso dopo lo svolgimento dei corsi "Introduzione all'agricoltura biologica e biodinamica", "Agricoltura biodinamica corso intermedio", "Agricoltura biodinamica corso avanzato"

## Docenti


Giulio Mairaghi, Paolo Macchia, Michele Baio, Andrea Amato, Mauro Carlin

---

## Programma

- ★ Conoscere e progettare il proprio frutteto; scelta di specie, varietà, portainnesto, irrigazione, allevamento e sestì d'impianto
- ★ Impianto del frutteto, lavorazioni del terreno, concimazione, messa a dimora
- ★ Tecniche di gestione del suolo, inerbimento, sovescio e pacciamatura
- ★ Tecniche di potatura
- ★ Prevenzione dalle avversità, la biodiversità, aree di compensazione ecologica e organismi ausiliari
- ★ Il calendario ed i preparati biodinamici per gli alberi da frutto
- ★ La cura degli alberi da frutto, esempi pratici per gelate, piante infestanti, malattie fungine ed animali nocivi
- ★ Analisi delle principali piante da frutto
- ★ Maturazione, raccolta e conservazione



 24 ore

 400

 presso

.11

**Ediz. 1:** 8-15-22 aprile 2021

**Ediz. 2:** 23-30 giugno 2021  
7 luglio 2021

**Piemonte**  
Cascina degli Ulivi (AL)  
Maciot (AT)  
Cascina Ranverso (TO)

**Lombardia**  
Galbusera Bianca (LC)  
Cascine Orsine - Corte delle Madri (PV)  
La Monda (VA)

# L'autoproduzione delle sementi

Il corso è volto a fornire competenze pratiche per accrescere la biodiversità e l'autonomia nella coltivazione delle piante alimentari, tramite la produzione dei semi.

## Propedeuticità

Si raccomanda di frequentare questo corso dopo lo svolgimento dei corsi "Introduzione all'agricoltura biologica e biodinamica", "Agricoltura biodinamica corso intermedio", "Agricoltura biodinamica corso avanzato"


## Docenti

Giulio Mairaghi, Alice Pasin, Mauro Carlin

---

## Programma

- ★ Il monopolio dei semi
- ★ I centri di origine delle piante alimentari
- ★ Come nascono i semi: la riproduzione sessuale nelle piante
- ★ Il miglioramento genetico partecipativo
- ★ Il miglioramento genetico evolutivo
- ★ Come si può usare una popolazione evolutiva

 40 ore

 650

 presso

.12

**Ediz. 1:** 13-20 aprile 2021  
4-11-18 maggio 2021

**Ediz. 2:** 25 maggio 2021  
8-15-22-29 giugno 2021

**Piemonte**  
Cascina degli Ulivi (AL)  
Maciot (AT)  
Cascina Ranverso (TO)

**Lombardia**  
Galbusera Bianca (LC)  
Cascine Orsine - Corte delle Madri (PV)  
Il Codibugnoli (VA)

# Apicoltura biologica e biodinamica

Il corso è volto a fornire competenze pratiche per allevare le api secondo i metodi dell'agricoltura biologica e biodinamica.

## Propedeuticità

Si raccomanda di frequentare questo corso dopo lo svolgimento dei corsi "Introduzione all'agricoltura biologica e biodinamica", "Agricoltura biodinamica corso intermedio", "Agricoltura biodinamica corso avanzato"

## Docenti

Giulio Mairaghi, Luca Ballerio

---

## Programma

- ★ L'apicoltura biodinamica tra esigenze dell'ape e dell'apicoltore.
- ★ L'Essere dell'alveare e le api in relazione ai 4 elementi. Le 3 caste.
- ★ Il calendario biodinamico e le visite in apiario
- ★ Le attività delle operaie in relazione al veleno ed ai principi del sistema immunitario. Le api ed il mondo vegetale: pianta/fiore nettare/polline.
- ★ L'uso dei telaini naturali e le modifiche all'arnia razionale, il melario da nido e il melario sterico. La sciamatura: raccolta e cura dello sciame.
- ★ Orfanità dell'alveare e l'integrità della regina in relazione all'ereditarietà e alle sue forze. I trattamenti tampone ed i saccheggi.
- ★ Salutogenesi delle api e malattie dell'alveare: cura e prevenzione
- ★ L'invernamento delle api propedeutico alla ripartenza primaverile
- ★ Qualità del miele nel processo di smielatura e conservazione.



 40 ore

 650

 presso

.13

**Ediz. 1:** 12-19 aprile 2021  
3-10-17 maggio 2021

**Ediz. 2:** 24-31 maggio 2021  
7-14-21 giugno 2021

**Piemonte**  
Cascina degli Ulivi-La  
Raia (AL)  
Maciot (AT)  
Cascina Ranverso (TO)

**Lombardia**  
Galbusera Bianca (LC)  
Cascine Orsine - Corte delle Madri (PV)  
Il Codibugnoli (VA)

# Viticultura biologica e biodinamica

Il corso è volto a fornire competenze pratiche per coltivare la vite secondo i metodi dell'agricoltura biologica e biodinamica.

## Propedeuticità

Si raccomanda di frequentare questo corso dopo lo svolgimento dei corsi "Introduzione all'agricoltura biologica e biodinamica", "Agricoltura biodinamica corso intermedio", "Agricoltura biodinamica corso avanzato"

## Docenti

Giulio Mairaghi, Tom Dean, Paolo Macchia, Luca Ballerio

---

## Programma

- ★ Conoscere e progettare la vigna; scelta di specie, varietà, portainnesto, irrigazione, allevamento e sestri d'impianto
- ★ Impianto della vigna, lavorazioni del terreno, concimazione, messa a dimora
- ★ Tecniche di gestione del suolo, inerbimento, sovescio e pacciamatura,
- ★ Tecniche di potatura
- ★ Prevenzione dalle avversità, la biodiversità, aree di compensazione ecologica e organismi ausiliari
- ★ Il calendario ed i preparati biodinamici per la vigna
- ★ La cura della vigna, esempi pratici per gelate, piante infestanti, malattie fungine ed animali nocivi
- ★ Analisi delle principali piante da frutto
- ★ Maturazione e raccolta

 24 ore

 400

 presso

.14

**Ediz. 1:** 16-23-30 ottobre 2020

**Ediz. 2:** 16-23 febbraio 2021  
2 marzo 2021

**Piemonte**  
Cascina degli Ulivi (AL)  
Enaip Asti (AT)  
Enaip Settimo Torinese (TO)

**Lombardia**  
Acqua&Farina Gruppo Ethos (MB)  
Karné Gruppo Ethos (MI)  
Enaip Busto Arsizio (VA)

# Economia e marketing di un'azienda biologica e biodinamica

Il corso è volto a fornire competenze pratiche per gestire l'economia ed il marketing di un'azienda biologica e biodinamica.

## Propedeuticità

Nessuna

## Docenti

Gianluca De Nardi, professionisti esperti del Gruppo EcorNaturaSì

---

## Programma

- ★ L'economia degli organismi viventi: la triarticolazione nella filiera del biologico e del biodinamico
- ★ Il bilancio di un negozio e di un'azienda agricola biologica e biodinamica
- ★ Il controllo di gestione, esempi pratici
- ★ Il marketing nella filiera del cibo
- ★ Come diventare imprese consapevoli ed esprimere la propria individualità
- ★ Il prezzo, il valore, le esternalità, il *true cost of food*



 40 ore

 650

 presso

.15

**Ediz. 1:** 26 marzo 2021  
9-16-23 aprile 2021  
7 maggio 2021

**Ediz. 2:** 18-25 giugno 2021  
2-9-16 luglio 2021

**Piemonte**  
Cascina degli Ulivi (AL)  
Maciot (AT)  
Cascina Ranverso (TO)

**Lombardia**  
Galbusera Bianca (LC)  
Cascine Orsine - Corte delle Madri (PV)  
La Monda (VA)

# Tecniche di coltivazione e preparazione di piante medicinali

Il corso è volto a fornire competenze pratiche per coltivare e preparare erbe officinali e piante medicinali.

## Propedeuticità

Nessuna

## Docenti

Giulio Mairaghi, Michele Baio, Mauro Carlin

---

## Programma

- ★ Origini e storia della fitoterapia
- ★ I principi attivi delle erbe
- ★ Cenni di botanica
- ★ Proprietà ed usi delle erbe officinali, esempi pratici
- ★ Gli organi e le erbe che li depurano
- ★ I preparati d'erbe
- ★ Come fare un erbario
- ★ Raccogliere e conservare le piante medicinali
- ★ Salute della pelle e cosmesi biologica



 24 ore

 400

 presso

.16

**Ediz. 1:** 17-24 novembre 2020  
1 dicembre 2020

**Ediz. 2:** 22-29 gennaio 2021  
5 febbraio 2021

**Piemonte**  
Enaip Borgosesia (VC)  
Cascina in Campagna  
(AT)  
Enaip Settimo Torinese  
(TO)

**Lombardia**  
Enaip Lecco (LC)  
Enaip Voghera (PV)  
Enaip Busto Arsizio (VA)

# Laboratorio di pane, pizza e focacce biologiche e biodinamiche

Il corso è volto a fornire competenze pratiche per conoscere e preparare pane, pizza e focacce biologiche e biodinamiche.

## Propedeuticità

Nessuna

## Docenti

Massimiliano Cartaginese, professionisti esperti del gruppo EcorNaturaSi

---

## Programma

- ★ Le farine di frumento e di altri cereali
- ★ Acqua, lieviti, sale ed altri ingredienti
- ★ Gli strumenti necessari
- ★ Impasti diretti, indiretti e con lievito madre
- ★ Tecniche di impasti molli e duri
- ★ Forme e finiture
- ★ Tecniche di cottura
- ★ I principali difetti
- ★ Analisi sensoriale e degustazione
- ★ Ricette e riutilizzi



 24 ore

 400

 presso

.17

**Ediz. 1:** 18-25 novembre 2020  
2 dicembre 2020

**Ediz. 2:** 21-28 gennaio 2021  
4 febbraio 2021

**Piemonte**  
CFP Alberghiero  
Acquiterme (AL)  
Cascina in Campagna  
(AT)  
Enaip Settimo Torinese  
(TO)

**Lombardia**  
Enaip Lecco (LC)  
Enaip Voghera (PV)  
Enaip Busto Arsizio (VA)

# Laboratorio di pasticceria biologica e biodinamica

Il corso è volto a fornire competenze pratiche per conoscere e preparare dolci naturali con materie prime biologiche.

## Propedeuticità

Nessuna


## Docenti

Massimiliano Cartaginese, professionisti esperti del gruppo EcorNaturaSi

---

## Programma

- ★ Il dolce nella tradizione
- ★ Educare al gusto, l'insidia degli zuccheri
- ★ Conoscere gli ingredienti: farine e frutta
- ★ I vari tipi di dolcificanti
- ★ Gli impasti
- ★ Forme e finiture
- ★ Tecniche di cottura
- ★ I principali difetti
- ★ Analisi sensoriale e degustazione
- ★ Ricette e riutilizzi

 24 ore

 400

 presso

.18

**Ediz. 1:** 19-26 novembre 2020  
3 dicembre 2020

**Ediz. 2:** 22 febbraio 2021  
1-8 marzo 2021

**Piemonte**  
CFP Alberghiero  
Acquiterme (AL)  
Cascina in Campagna  
(AT)  
Enaip Settimo Torinese  
(TO)

**Lombardia**  
Acqua&Farina Gruppo Ethos (MB)  
Karné Gruppo Ethos (MI)  
La Monda (VA)

# Armonia dell'abitare

Il corso è volto a portare consapevolezza su quali sono gli aspetti che rendono gli spazi abitativi salubri e vitali per chi vi abita.

## Propedeuticità

Nessuna

## Docenti


Paolo Calcaterra

---

## Programma

- ★ Principi generali di architettura bio-compatibile
- ★ L'armonia dell'abitare in risonanza al mondo vivente
- ★ L'architettura organica vivente
- ★ L'efficienza energetica altamente bio-compatibile
- ★ Edifici armonici e anche "terapeutici" per uomo e ambiente
- ★ Esempi pratici di riequilibrio in ambito abitativo
- ★ Esempi pratici di riequilibrio in ambito commerciale



 24 ore

 400

 presso

.19

**Ediz. 1:** 29 settembre 2020  
1-8 ottobre 2020

**Ediz. 2:** 15-22-29 marzo 2021

**Piemonte**  
CFP Alberghiero  
Acquiterme (AL)  
Enaip Asti (AT)  
Enaip Settimo Torinese  
(TO)

**Lombardia**  
Enaip Vimercate (MB)  
Enaip Vigevano (PV)  
La Monda (VA)

## Biocosmesi

Il corso è volto a fornire una conoscenza di base del corpo pelle, per mantenerlo sano e vitale con l'uso corretto dei prodotti in relazione alle varie parti del corpo. Sarà inoltre fornita una conoscenza di base nel complesso mondo dei prodotti di biocosmetica.

### Propedeuticità

Nessuna

### Docenti

Gaetano Colonna

---

## Programma

- ★ La pelle, il corpo della vita
- ★ Le problematiche più comuni della pelle
- ★ Come mantenere sana la pelle
- ★ Perché una cosmetica naturale
- ★ L'uso corretto della cosmetica
- ★ I rimedi naturali nell'automedicazione
- ★ Differenze tra rimedi fitoterapici, omeopatici e di sintesi

 24 ore

 400

 presso

.20

**Ediz. 1:** 27 ottobre 2020  
3-10 novembre 2020

**Ediz. 2:** 28 giugno 2021  
5-12 luglio 2021

**Piemonte**  
CFP Alberghiero  
Acquiterme (AL)  
Enaip Asti (AT)  
Enaip Settimo Torinese  
(TO)

**Lombardia**  
Acqua&Farina Gruppo Ethos (MB)  
Karné Gruppo Ethos (MI)  
La Monda (VA)

## Biografia

“Ogni biografia umana è un’opera d’arte” Joseph Beuys

Il corso è volto a fornire una conoscenza di base sul lavoro biografico, lavoro che presuppone un nuovo modo di guardare alla propria vita, un processo di osservazione, di conoscenza e di risveglio che conduce a comprendere meglio se stessi e gli altri.

Lavorare sulla propria biografia ci permette di guardare gli eventi, gli incontri e le esperienze vissute con vero interesse, utilizzando uno sguardo amorevole e non giudicante. Nel presente guardiamo al passato per accogliere con fiducia ciò che il futuro ci porta incontro.

### Propedeuticità

Nessuna

### Docenti

Marika Omobono

---

## Programma

- ★ Introduzione alla biografia con accenni alla costituzione dell’essere umano
- ★ Caratterizzazione dei settemni
- ★ Crisi come opportunità di cambiamento e di crescita
- ★ Lavori individuali e/o in piccoli gruppi sulla propria biografia
- ★ L’importanza di coltivare un sano equilibrio tra pensare, sentire e volere
- ★ Momenti artistici



# Corsi

L'offerta formativa è a catalogo con la possibilità d'iscrizione al singolo corso, al termine del quale verrà rilasciato un attestato di partecipazione. Non sono previsti requisiti per l'iscrizione ai corsi.

I corsi verranno attivati solo al raggiungimento del numero minimo di 12 partecipanti.

Per alcuni corsi si raccomanda di aver prima svolto i corsi consigliati (vedi "propedeuticità" nella singola scheda del corso).

**(1)** È previsto uno sconto per i clienti NaturaSì, Enaip Lombardia e Piemonte, Gruppo Ethos. Verifica nei rispettivi canali web e social.

## Per iscriversi ai corsi

[www.coltivaituoitalenti.it](http://www.coltivaituoitalenti.it)

## Per ulteriori informazioni

[info@coltivaituoitalenti.it](mailto:info@coltivaituoitalenti.it)

# Percorsi

È prevista la possibilità di svolgimento di due percorsi:

- A.** "Tecniche in agricoltura biologica e biodinamica"
- B.** "Tecniche di somministrazione e vendita di prodotti biologici e biodinamici"

con il rilascio di due ulteriori attestati di partecipazione:

- ★ "percorso base" per lo svolgimento di tutti i "corsi base";
- ★ "percorso avanzato" per lo svolgimento di tutti i "corsi base" e tutti i "corsi di approfondimento".
- ★ Vedi schema seguente





	Corsi base	Percorsi		Ore	Prezzo (1) in Euro iva incl.
		A*	B**		
1.	Introduzione all'agricoltura biologica e biodinamica	*	*	40	650,00
2.	Agricoltura biodinamica liv. intermedio	*	*	40	650,00
3.	Agricoltura biodinamica liv. avanzato	*	*	40	650,00
4.	Economia ed etica degli organismi viventi	*	*	24	400,00
5.	Alimentazione e cucina naturale liv. base	*	*	40	650,00
6.	Alimentazione e cucina naturale liv. av.	*	*	40	650,00
7.	Gestire un negozio di prodotti biologici e biodinamici	*	*	40	650,00
8.	Gestire un bistrot di prodotti biologici e biodinamici	*	*	40	650,00

### Corsi di approfondimento

9.	Orticoltura biologica e biodinamica	*	*	24	400,00
10.	Frutticoltura biologica e biodinamica	*	*	24	400,00
11.	L'autoproduzione delle sementi	*		24	400,00
12.	Apicoltura biodinamica	*		40	650,00
13.	Viticultura biodinamica	*	*	40	650,00
14.	Economia e Marketing di un'azienda biologica e biodinamica	*	*	24	400,00
15.	Tecniche di coltivazione e preparazione di piante medicinali	*	*	40	650,00
16.	Laboratorio di pane, pizze e focacce biologiche e biodinamiche	*	*	24	400,00
17.	Laboratorio di pasticceria biologica e biodinamica		*	24	400,00
18.	Armonia dell'abitare	*	*	24	400,00
19.	Biocosmesi		*	24	400,00
20.	Biografia	*	*	24	400,00

## Piemonte

AL - VC

AT - BI

TO

## Lombardia

LC - MB

MI - PV

VA

1.	Cascina degli Ulivi (AL)	Maciot (AT)	Cascina Ranverso (TO)	Galbusera Bianca (LC)	Cascine Orsine / Corte delle Madri (PV)	La Monda (VA)
2.	Cascina degli Ulivi (AL)	Maciot (AT)	Cascina Ranverso (TO)	Galbusera Bianca (LC)	Cascine Orsine / Corte delle Madri	La Monda (VA)
3.	Cascina degli Ulivi (AL)	Maciot (AT)	Cascina Ranverso (TO)	Galbusera Bianca (LC)	Cascine Orsine / Corte delle Madri	La Monda (VA)
4.	CFP Alberghiero Acquiterme (AL)	Enaip Asti (AT)	Enaip Settimo T.se (TO)	Acqua&Farina Gruppo Ethos (MB)	Karné Gruppo Ethos (MI)	La Monda (VA)
5.	CFP Alberghiero Acquiterme (AL)	Enaip Biella (BI)	Enaip Settimo T.se (TO)	Enaip Vimercate (MB)	Enaip Voghera (PV)	Enaip Busto Arsizio (VA)
6.	CFP Alberghiero Acquiterme (AL)	Enaip Biella (BI)	Enaip Settimo T.se (TO)	Enaip Vimercate (MB)	Enaip Voghera (PV)	Enaip Busto Arsizio (VA)
7.	CFP Alberghiero Acquiterme (AL)	Cascina in Campagna (AT)	Enaip Settimo T.se (TO)	Galbusera Bianca (LC)	NaturaSi via Correnti (MI)	La Monda (VA)
8.	CFP Alberghiero Acquiterme (AL)	Cascina in Campagna (AT)	Enaip Settimo T.se (TO)	Galbusera Bianca (LC)	NaturaSi via Correnti (MI)	La Monda (VA)

9.	Cascina degli Ulivi (AL)	Maciot (AT)	Cascina Ranverso (TO)	Galbusera Bianca (LC)	Cascine Orsine / Corte delle Madri	La Monda (VA)
10.	Cascina degli Ulivi (AL)	Maciot (AT)	Cascina Ranverso (TO)	Galbusera Bianca (LC)	Cascine Orsine / Corte delle Madri	La Monda (VA)
11.	Cascina degli Ulivi (AL)	Maciot (AT)	Cascina Ranverso (TO)	Galbusera Bianca (LC)	Cascine Orsine / Corte delle Madri	La Monda (VA)
12.	Cascina degli Ulivi (AL)	Maciot (AT)	Cascina Ranverso (TO)	Galbusera Bianca (LC)	Cascine Orsine / Corte delle Madri	Il Codibugnoli (VA)
13.	Cascina degli Ulivi / La Raia (AL)	Maciot (AT)	Cascina Ranverso (TO)	Galbusera Bianca (LC)	Cascine Orsine / Corte delle Madri	Il Codibugnoli (VA)
14.	Cascina degli Ulivi (AL)	Enaip Asti (AT)	Enaip Settimo T.se (TO)	Acqua&Farina Gruppo Ethos (MB)	Karné Gruppo Ethos (MI)	Enaip Busto Arsizio (VA)
15.	Cascina degli Ulivi (AL)	Maciot (AT)	Cascina Ranverso (TO)	Galbusera Bianca (LC)	Cascine Orsine / Corte delle Madri	La Monda (VA)
16.	Enaip Borgosesia (VC)	Cascina in Campagna (AT)	Enaip Settimo T.se (TO)	Enaip Lecco (LC)	Enaip Voghera (PV)	Enaip Busto Arsizio (VA)
17.	CFP Alberghiero Acquiterme (AL)	Cascina in Campagna (AT)	Enaip Settimo T.se (TO)	Enaip Lecco (LC)	Enaip Voghera (PV)	Enaip Busto Arsizio (VA)
18.	CFP Alberghiero Acquiterme (AL)	Cascina in Campagna (AT)	Enaip Settimo T.se (TO)	Acqua&Farina Gruppo Ethos (MB)	Karné Gruppo Ethos (MI)	La Monda (VA)
19.	CFP Alberghiero Acquiterme (AL)	Enaip Asti (AT)	Enaip Settimo T.se (TO)	Enaip Vimercate (MB)	Enaip Vigevano (PV)	La Monda (VA)
20.	CFP Alberghiero Acquiterme (AL)	Enaip Asti (AT)	Enaip Settimo T.se (TO)	Acqua&Farina Gruppo Ethos (MB)	Karné Gruppo Ethos (MI)	La Monda (VA)

**A.** "Tecniche in agricoltura biologica e biodinamica"

**B.** "Tecniche di somministrazione e vendita di prodotti biologici e biodinamici"











