



ERBE AROMATICHE

23 marzo 2016 ore 17.30

Il Circolo propone ai propri soci un incontro esperienziale presso la propria sede per conoscere le piante e le spezie e costruire un sale aromatico.

Nella storia gli uomini hanno sempre conosciuto ed affidato alle erbe,
emozioni e desideri...

L'incontro formativo sarà tenuto da **Stefano Delugan**, agroecologo, esperto di agricoltura ma nel rispetto delle dinamiche di ciò che la circonda (piante, animali, storia, luoghi, persone), naturopata, comprendere, sentire e capire per completare il percorso di conoscenza. Si occupa di coltivazioni biologiche e biodinamiche: un contadino (non un agricoltore!) che lavora la campagna, perché non si può comunicare efficacemente ciò che non si è provato a realizzare con successo in prima persona. Si occupa di coltivazione, didattica e consulenza tecnica in ambiti molto vari, è vicino agli Ecomusei, in particolar modo all'Ecomuseo dell'Argentario, alla Proloco CaComuna di Meano, all'Associazione La Pimpinella, che si occupa di tutela della biodiversità agricola, SlowFood, la Cooperativa Castanicoltori del Trentino ed Alto Adige, l'Associazione Tutela antichi vitigni della Valsugana, numerose realtà agricole di cui è ispiratore, ecc.

Sede del corso: CRDP Trento – via Petrarca 32

Quota di partecipazione: Soci Euro 7,00

Posti disponibili: min. 10 max 15

Le iscrizioni vengono raccolte a partire **dalle ore 15.00 di LUNEDI' 22 FEBBRAIO 2016** presso la segreteria del Circolo in via Petrarca n. 32.