

Venerdì 17 giugno, ore 19 presso il Pub Skala a Gropada, TS



Un bosco che nutre per l'autosufficienza

Un incontro aperto a tutti sul Carso triestino, insieme ad uno dei più importanti esperti in Italia di questa virtuosa pratica agricola.

Cos'è una food forest?

Un **sistema agricolo** composto da alberi, arbusti, cespugli, rampicanti, piante erbacee perenni da foglia e da radice, che producano frutti, foglie, fiori, radici, legna utilizzabili in cucina, in erboristeria o come alimento per i nostri animali. Riproducendo quanto fa la natura, realizziamo boschi (o giardini) che diventeranno al più presto autosufficienti, assai produttivi ed estremamente belli.

Un'occasione per capire di cosa si parla quando si parla di Food Forest, perché sono una risorsa per le città e le campagne di grandi o piccole dimensioni; come fare a realizzarle e renderle produttive.

RELATORE

Stefano Soldati: dal 1982 si occupa di coltivazioni e dal 1986 di agricoltura biologica; nel 1988 si diploma con lode in Erboristeria all'Università di Urbino. Dal 1994 gira per il mondo insegnando cerealicoltura biologica, gestione aziendale e costruzioni con balle di paglia. È uno dei primi quattro italiani diplomati in Permacultura. È stato il primo presidente della Accademia Italiana di Permacultura. Ha approfondito con Martin Crawford i metodi di progettazione di "forest gardening". È stato il primo in Italia a tenere corsi sui boschi commestibili; ad oggi ne ha tenuti una cinquantina durante i quali sono state realizzate 32 food forest sia per enti pubblici che per privati.

INFORMAZIONI

tel. 335 6331651 Dario
