



Associazione Rosmarino Chiaverano

Sede: C.so Centrale, 39
10010 CHIAVERANO (TO)
Tel/fax 0125 798013
e-mail a_rosmarino@yahoo.it
P.Iva 06913710015

Attività Formative
I Semestre 2011



CORSO TEORICO-PRATICO DI POTATURA PER ALBERI DA FRUTTO

XVI Edizione – 2011

Dal 12 Gennaio 2011 al 2 Febbraio 2011

(Vedi programma dettagliato)

Il Corso è indirizzato a tutti coloro che intendono impraticarsi nella tecnica di potatura degli alberi da frutto, degli innesti e del recupero di vecchie varietà; Il Corso è comprensivo di una parte teorica svolta presso la sede dell'Associazione in corso centrale, 39 in Chiaverano, ed esercitazioni pratiche da condursi in frutteti del territorio di Chiaverano.

Relatore: *Marco Maffeo dell'Azienda agricola Cascina Bozzola di Occhieppo Inferiore (BI) – Ricercatore di antiche varietà di frutta - Consulente dell'Università di Milano*



CORSO TEORICO-PRATICO

Come costruire CESTI con i VIMINI

VII Edizione – 2011

Sabato 5- 12-19 Febbraio 2011, dalle 14,30 alle 18

(Vedi programma dettagliato)

Nel costo del corso sono compresi i vimini per la costruzione di un cesto ed il relativo materiale

didattico. Si consiglia ai partecipanti di dotarsi di un coltellino, tipo Opinel, e di cesoie da vite.

Relatore: Ornella Bicciato



CORSO PRATICO DI

POTATURA DELLE ROSE

I Edizione – 2011

19 Febbraio dalle ore 9,30 alle ore 12

(Vedi programma dettagliato)

Il Corso è indirizzato a tutti coloro che intendono impraticarsi nella potatura delle rose.

Si svolgerà presso **I'ORTO BOTANICO** dell'Area di Santo Stefano in Sessano.

Relatore: Alberto Giovine, esperto giardiniere



COME GESTIRE UN OLIVETO

II Edizione – 2011

Corso teorico – pratico di

IMPIANTO, POTATURA e GESTIONE degli OLIVI

5 Marzo dalle ore 20 alle 23 e 6 Marzo a partire dalle ore 9

Il corso è indirizzato a tutti coloro che in Canavese intendono impraticarsi nella coltivazione degli olivi.

Il corso è comprensivo di una parte teorica in cui verranno illustrate la storia della presenza degli olivi in Piemonte e le moderne tecniche di base per una efficace ed efficiente gestione di un oliveto, anche attraverso audiovisivi. Seguirà una parte pratica dove le nozioni imparate a tavolino verranno messe in pratica con esercitazioni in campo.

Relatore: Luca giovanetto dell'Azienda VerdeAcqua





ERBOLANDO

X Edizione 2011

ANDAR PER ERBE E FIORI

Quattro passeggiate guidate per imparare a riconoscere dal vivo le piante e le erbe alimentari spontanee delle nostre zone e per imparare a preparare ricette a base di erbe, fiori e frutti spontanei. Le passeggiate si articolano su quattro diversi itinerari, che dall'abitato di Chiaverano si snodano lungo le pendici della Serra morenica o nell'area dei cinque laghi. Ciascuna passeggiata si concluderà con un breve incontro di illustrazione e condivisione delle ricette. Seguirà una ricca merenda a base di erbe, fiori, frutti e prodotti tipici del nostro territorio.

Venerdì 11 Marzo 2011, presso l'Ecomuseo "ORIZZONTE SERRA" di Chiaverano, alle ore 21 sarà presentato il volume: *Sfogliando Erbe, 260 Piante commestibili presenti in Valchiusella e valli alpine alla presenza dell'autore,*

MAURO VAGLIO

Seguirà la presentazione del Programma di Erbolando nel dettaglio



Un pomeriggio con gli alberi

Sabato 12 Marzo 2011,

presso l'Ecomuseo Orizzonte Serra

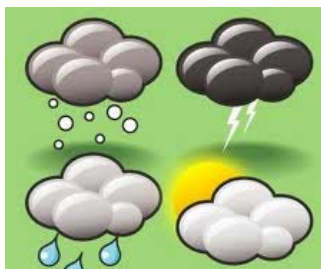
con MILENA ORTALDA; autrice de:

Il Futuro negli Alberi

Uno spunto giocoso, l'Oroscopo celtico degli alberi, diventa motivo per imparare – o re imparare – a conoscere e amare questi grandi amici verdi, protagonisti di straordinarie leggende e fiabe, fonte di sostentamento nei secoli per intere popolazioni di montagna e di pianura, dispensatori di preziose sostanze per la cura delle malattie e del corpo.

Venticinque approfondimenti dedicati ad alcuni tra gli alberi più diffusi, e un prospetto per consentire a ciascuno di scoprire come il proprio "albero natale" potrebbe influenzare – o aver già influenzato – aspetti del carattere e scelte di vita.

L'iniziativa è diretta principalmente ai ragazzi del secondo ciclo delle Scuole Elementari e delle Medie. Sono benvenuti anche gli adulti amanti della natura e degli alberi



PRIMO CORSO PROPEDEUTICO DI METEOROLOGIA SINOTTICA

Dedicato a chi, per passione, per studio, per lavoro ha la necessità di conoscere meglio i segreti della scienza del tempo.

Presentazione del corso Lunedì 25 Aprile alle ore 15 in Santo Stefano, dove sarà allestita una mostra di strumenti meteorologici, antichi e moderni.

Il corso comprende tre lezioni teoriche: Venerdì 6-13-20 Maggio dalle ore 21 alle ore 23 presso la sede dell'Associazione Rosmarino ed una pratica Sabato 21 Maggio 2011 dalle ore 10 -13 presso l'Area di Santo Stefano in Sessano per scoprire i segreti del cielo

Relatore: Giancarlo Crispini

**PROGRAMMA DETTAGLIATO
DI OGNI SINGOLO EVENTO FORMATIVO**

CORSO TEORICO-PRATICO DI POTATURA PER ALBERI DA FRUTTO

XVI Edizione – 2011

*Il Corso è indirizzato a tutti coloro che intendono
impraticarsi nella tecnica di potatura degli alberi da frutta,
degli innesti e del recupero di vecchie varietà;*

*Il Corso è comprensivo di una parte teorica svolta presso la
sede dell'Associazione in corso centrale,39 in Chiaverano, ed
esercitazioni pratiche da condursi in frutteti del territorio
di Chiaverano,*

secondo il seguente calendario:



Parte Teorica dalle ore 20,30 alle ore 23 dei giorni:

Mercoledì 12 Gennaio: Introduzione al corso, struttura del terreno, concimazione

Venerdì 14 Gennaio: Tecniche di potatura applicate alle diverse piante da frutto

Mercoledì 19 Gennaio: Malattie e cura delle piante da frutto

Venerdì 21 Gennaio: Malattie e cura delle piante da frutto

Mercoledì 26 Gennaio: **Orto e Giardino.** **News**

Parte Pratica dalle ore 9 alle ore 12 e dalle 14 alle 17 dei giorni:

potatura sul campo per gruppi.

Sabato 22 gennaio: primo gruppo

Domenica 23 gennaio: secondo gruppo

Approfondimenti: per saperne di più sugli innesti e sul recupero di vecchie varietà

- Sabato 29 Gennaio (in caso di cattivo tempo Domenica 30 Gennaio):

- dalle ore 9 alle ore 12: **Dimostrazione pratica del recupero di vecchi alberi da frutto**

dalle ore 14 alle ore 17: **Dimostrazione pratica di esecuzione di alcuni tipi di innesti.**

Giornata conclusiva ultima lezione teorica; dalle ore 20,30 alle ore 23

Mercoledì 2 febbraio: Scambio di esperienze e dibattito sui contenuti del corso

Relatore: **Marco Maffeo** dell'Azienda agricola Cascina Bozzola di Occhieppo
Inferiore (BI) - Ricercatore di antiche varietà di frutta - Consulente
dell'Università di Milano

Dotazione: ad ogni partecipante sarà fornita la documentazione idonea per seguire
al meglio il corso. Saranno messi a disposizione anche i portainnesti
dimostrativi

Costo del corso:

Nuove adesioni: EURO 100

Associati EURO 90

Minorenni EURO 50

Pranzo: nelle giornate di pratica pranzo con piatti della gastronomia chiaveranese **EURO 8**

Per informazioni ed iscrizioni telefonare, nelle ore pasti, al n. 0125 54161.



CORSO TEORICO - PRATICO SU ANTICHI MESTIERI

Come costruire cesti in vimini

VII EDIZIONE 2011

Il corso si svolgerà in tre lezioni, presso la sede dell'Associazione Rosmarino Chiaverano in Corso Centrale, 39 a Chiaverano (TO).

Calendario:

Sabato 5 Febbraio dalle ore 14,30 alle ore 18,30

Introduzione al corso, materiali necessari per costruire i cesti e come prepararli.

Dimostrazione e realizzazione della base del cesto.

Sabato 12 Febbraio dalle ore 14,30 alle ore 18,30

Dimostrazione e realizzazione pratica delle pareti del cesto.

Sabato 19 Febbraio dalle ore 14,30 alle ore 18,30

Completamento costruzione del cesto.

Dimostrazione e realizzazione pratica della finitura e approfondimento sulla varietà delle forme di cesti.

Esperto: Ornella Biccato

Costo del corso: completo di cinque lezioni: **Euro 60,00,**
Associati Euro 40,00

Nel costo del corso sono compresi i vimini per la costruzione di un cesto ed il relativo materiale didattico.

Si consiglia ai partecipanti di dotarsi di un coltellino, tipo Opinel, e di cesoie da vite.

Per informazioni e iscrizioni telefonare, dalle ore 19 alle 21.
cell. 335 8024891, oppure allo 0125-425059

Si accettano prenotazioni fino a Martedì 1 Febbraio 2011

CORSO PRATICO DI POTATURA DELLE ROSE

I Edizione – 2011



Il Corso è indirizzato a tutti coloro che intendono impraticarsi nella potatura delle rose.

Si svolgerà presso **L'ORTO BOTANICO** dell'Area di Santo Stefano in Sessano dove sono a dimora le rose del Vivaio **RADICCHIO**



**dalle ore 20,30 alle ore 23 di
Sabato 19 Febbraio 2011**

Relatore: Alberto Giovine, esperto giardiniere

Costo: 15 Euro
Associati: 10 Euro

Per informazioni ed iscrizioni telefonare, nelle ore pasti, al n. 0125 54161.

COME GESTIRE UN OLIVETO

II Edizione – 2011

Corso teorico – pratico di IMPIANTO, POTATURA e GESTIONE degli OLIVI

Il corso è indirizzato a tutti coloro che in Canavese intendono impraticarsi nella coltivazione degli olivi.

Il corso è comprensivo di una parte teorica in cui verranno illustrate la storia della presenza degli olivi in Piemonte e le moderne tecniche di base per una efficace ed efficiente gestione di un oliveto, anche attraverso audiovisivi. Seguirà una parte pratica dove le nozioni imparate a tavolino verranno messe in pratica con esercitazioni in campo.

Relatore: **Luca Giovanetto** dell'Azienda Verdeacqua specializzata nella gestione degli oliveti



PROGRAMMA

VENERDI' 5 Marzo, ore 20,30

▪ **Prima parte – la teoria:**

Luogo: la sede dell'Associazione Rosmarino in C.so Centrale, 39 a Chiaverano (*nel cortile retrostante la bottega Rosmarino...non solo*)

- *Perché l'olivo in Piemonte*
- *Caratteristiche della pianta*
- *Impianto*
- *Regolare potatura*
- *Fitopatologie*

SABATO 6 Marzo, ore 9

▪ **Seconda parte – la pratica:**

Luogo: l'area di Santo Stefano in Sessano, presso i giardini gestiti dall'Associazione Rosmarino (*informazioni dettagliate sullo svolgimento delle esercitazioni saranno fornite durante la serata di Venerdì 5*)

- **Pranzo a base di piatti tipici chiaveranesi: Euro 8**

Costo del corso: Nuove adesioni: Euro 30
Associati: Euro 25

Per informazioni ed iscrizioni telefonare, nelle ore pasti, al n. 0125 54161.



ERBOLANDO

IX Edizione – 2011

ANDAR PER ERBE E FIORI

Le piante spontanee: quelle buone per la cucina e quelle velenose

Comprende quattro passeggiate guidate per imparare a riconoscere dal vivo le piante e le erbe alimentari spontanee delle nostre zone e per imparare a preparare ricette a base di erbe, fiori e frutti spontanei. Le passeggiate si articoleranno su quattro diversi itinerari, che dall'abitato di Chiaverano si snodano lungo le pendici della Serra morenica o nell'area dei cinque laghi. Ciascuna passeggiata, volta alla conoscenza delle erbe alimentari buone e salutari e alle erbe velenose, si concluderà con un breve incontro di illustrazione e condivisione delle ricette. Seguirà una ricca merenda a base di erbe, fiori, frutti e prodotti tipici del nostro territorio.

A fine corso si prevede una trasferta nell'entroterra di Ventimiglia per scoprire le erbe liguri e per visitare Villa Hembury.

Venerdì 11 Marzo 2011, presso l'Ecomuseo "ORIZZONTE SERRA" di Chiaverano, alle ore 21 sarà presentato il volume: Sfogliando Erbe, 260 Piante commestibili presenti in Valchiusella e valli alpine alla presenza dell'autore, MAURO VAGLIO

Prima passeggiata – Domenica 20 marzo 2011

Area Santo Stefano in Sessano, Case Serra e ritorno

Merenda presso Xanto Café

Seconda passeggiata – Domenica 27 marzo 2011

Area Bienca-Montresco

Merenda presso Casa Enrione Nadia

Terza passeggiata – Domenica 3 aprile 2011

I prati a sud di Chiaverano

Merenda presso la Sede dell'Associazione Rosmarino

Quarta passeggiata – Domenica 10 aprile 2011

Area Andrate

merenda presso l'Azienda Agricola di Claudia Franzino

Passeggiata ligure - Sabato 28 Maggio

Entroterra di Ventimiglia

Vitto ed alloggio presso l'eco villaggio Torri Superiore

Domenica 29 Maggio – Visita ai giardini di Villa Hambury

NEWS

Relatori: Vittoria Caponago Del Monte con gli esperti Vaglio Mauro, Jugler Rosanna e Muroli Gavina

Il numero massimo di partecipanti è per ogni passeggiata è limitato a 45 persone, le prenotazioni si ricevono fino alle ore 12 del sabato.

Il ritrovo per le passeggiate è previsto alle ore 14,00 presso Piazzale Ombre (riferimento ristorante Il Caos)

Costo delle 4 passeggiate, Nuove adesioni **Euro 50,00**

Associati **Euro 45,00**

Minori anni 14 **Euro 20,00**

Costo di una sola passeggiata **Euro 20,00**

Minori anni 14 **Euro 10,00**

Costo della trasferta ligure: **da definire**

Per informazioni e iscrizioni telefonare al n. 0125-798013 orario negozio, oppure al n. 0125-54918 ore pasti. Sono gradite le prenotazioni



PRIMO CORSO PROPEDEUTICO DI METEOROLOGIA SINOTTICA

Relatore: Giancarlo Crispini

Dedicato a chi, per passione, per studio, per lavoro ha la necessità di conoscere meglio i segreti della scienza del tempo.

Presentazione del corso Lunedì 25 Aprile alle ore 15 in Santo Stefano, dove sarà allestita una mostra di strumenti meteorologici, antichi e moderni.

Il corso comprende tre lezioni teoriche ed una pratica.

Venerdì 6 Maggio 2011 ore 21 – 23 Sede Associazione Rosmarino

1. Livello di base nel quale saranno descritti le caratteristiche dell'atmosfera terrestre, i parametri meteorologici più importanti che la caratterizzano, (pressione, umidità, temperatura) e le relative tecniche di rilevamento.

Venerdì 13 Maggio 2011 ore 21 – 23 Sede Associazione Rosmarino

2. Livello intermedio saranno trattate, la circolazione generale dell'atmosfera, le masse d'aria principali, i sistemi frontali, le nuvole e i fenomeni connessi, (il vento, il temporale, la nebbia, le precipitazioni).

Venerdì 20 Maggio 2011 ore 21 – 23 Sede Associazione Rosmarino

3. Livello avanzato approfondimento sulle tecniche di previsione, interpretazione delle carte meteo, simbolismo meteorologico, strumenti.

Sabato 21 Maggio 2011 ore 10 -13 Area Santo Stefano in Sessano

4. Lezione pratica all'aperto per scoprire i segreti del cielo
In Santo Stefano, con le conoscenze acquisite e con la partecipazione di tutti, si analizzerà con oggettività cosa c'è di vero nei proverbi dialettali che fanno riferimento al tempo meteorologico e quali sono i segnali che la natura ci fornisce, per fare una previsione attendibile.

Seguirà un aperitivo con le specialità dell'Associazione Rosmarino Chiaverano

Costo del corso

Nuove adesioni. Euro 50

Associati: Euro 40

Minori di 15 anni Euro 25

Durante le lezioni saranno proiettate delle immagini e dei filmati.

Per informazioni ed iscrizioni telefonare, nelle ore pasti, al n. 0125 54161.