

Convegno internazionale del movimento biodinamico

I PREPARATI - IL CUORE DELL'AGRICOLTURA BIODINAMICA

Dal 7 al 10 febbraio 2018 - Goetheanum, Dornach, Svizzera

I preparati biodinamici vivificano la terra e i suoi frutti così come vivificano le aziende agricole e le loro comunità. Favoriscono l'impulso del coinvolgimento in prima persona e sono una concreta azione culturale nei confronti di tutto il contesto naturale. Ci pongono anche dinnanzi a grandi quesiti. Il convegno vuole arricchire i partecipanti con nuove conoscenze e rappresentazioni provenienti da ogni parte della terra e trasmettere loro ispirazione e coraggio per le proprie attività grazie ad un intensivo scambio esperienziale. Sono invitati gli agricoltori, i giardinieri, i viticoltori, i frutticoltori, i produttori di piante officinali; i consulenti e i ricercatori, gli studenti e gli apprendisti; i trasformatori, i commercianti, i cuochi, gli insegnanti così come i consumatori e tutti gli amici dell'impulso biodinamico. Le conferenze in plenum mostrano la ricchezza e profondità dei preparati, gli incontri di settore permettono lo scambio e l'approfondimento con la guida di specialisti, i gruppi di lavoro favoriscono il dialogo in forma intensiva e personale. Musica, corsi artistici, visite guidate al Goetheanum e una mostra arrotondano il programma. Vogliamo creare e condividere con i partecipanti al convegno quello spirito di apertura e di freschezza che accompagna il lavoro con i preparati in così tanti luoghi sulla terra!

Ueli Hurter e Jean-Michel Florin

Traduzione simultanea in tedesco, inglese, francese, spagnolo e ITALIANO

www.sektion-landwirtschaft.org
sektion.landwirtschaft@goetheanum.ch
tel 0041.61.7064212
fax 0041.61.7064215

PROGRAMMA

MERCOLEDI' 7.2	GIOVEDI' 8.2	VENERDI' 9.2	SABATO 10.2
dalle ore 10 Ritiro iscrizione nel foyer	8.30 Massima antroposofica: "Memoria e coscienza" <i>Jean-Michel Florin, René Becker</i>	8.30 Massima antroposofica: "Memoria e coscienza" <i>Jean-Michel Florin, René Becker</i>	8.30 Massima antroposofica: "Memoria e coscienza" <i>Jean-Michel Florin, René Becker</i>
Incontro: I giovani e l'agricoltura*	Lezione magistrale La ricchezza dei preparati <i>Benno Otter (tedesco)</i>	Lezione magistrale I preparati come fonte di vita <i>René Piamonte (francese)</i>	Lezione magistrale Creare autonomia con i prepara- ti <i>Binita Shah(inglese)</i>
	10.00 pausa caffè	10.00 pausa caffè	10.00 pausa caffè
11.30-12.30 Per i membri della Libera Università: Lettura della 1° lezione di Classe Uli Johannes König, Jean-Mi- chel Florin, Ueli Hurter (<i>tede- sco</i>)	10.30 -12.15 Laboratori o seminari (secondo il tema scelto)	10.30 -12.15 Laboratori o seminari	10.30 -12.15 Laboratori o seminari
	12.30 pausa pranzo	12.30 pausa pranzo	12.30 pausa pranzo
15.00 Apertura lavori <i>Ueli Hurter (tedesco)</i> Benvenuto <i>Liang Ziqi (inglese)</i>	14 - 15 Corsi artistici	14 - 15 Corsi artistici	14 - 15 Corsi artistici
Conferenza Risultati delle ricerche sull'ef- fetto dei preparati <i>Jürgen Fritz (tedesco)</i>	15.15 - 18.30 con pausa caffè SESSIONI TEMATICHE PARALLELE - viticoltura - alimenti - agricoltura tropicale - i preparati nel quotidiano - fertilità del suolo - piante officinali /aromatiche	15.15 Visite guidate in parallelo: meeting dei gruppi professionali	15.15 Conferenze brevi <i>Adriano Zago (inglese) Matias Baker (inglese)</i>
16.30 pausa dialogica		16.30 pausa caffè	16.30 Termine del convegno
17.30 Conferenza I preparati biodinamici - un nuovo collegamento tra terra e cosmo <i>Pierre Masson (francese)</i>		17.00 Gran Simposio per i preparati Presentazione e scambio di idee e impulsi innovativi <i>Uli Johannes König e altri</i>	
18.30 pausa cena	18.30 pausa cena	18.30 pausa cena	19. Festa di chiusura nella Schreinerei (falegnameria) con danze e musiche <i>Quarto Quartet</i>
20.00 Conferenza Preparati per 10.000 piccoli agricoltori in India <i>Briony Young, Manoj Kumar, David Hogg (inglese)</i> Chiusura musicale <i>Quarto Quartet</i>	20.00 Concerto Introduzione: "Ascoltare i pre- parati?" <i>Stefan Hasler</i> Quartetto per pianoforte in mi bemolle maggiore, op 47 Robert Schumann <i>Quarto Quartet</i>	20.00 Conferenza dialogica I preparati, ponte tra medicina e agricoltura <i>Ueli Hurter, Georg Soldner (tedesco)</i> Chiusura musicale <i>Quarto Quartet</i>	* Dettagli sul sito <a href="http://www.sektion-landwirts-
chaft.org">www.sektion-landwirts- chaft.org il programma potrebbe subire variazioni
Nightcaffè alla Speisehaus	Nightcaffè alla Speisehaus	Nightcaffè alla Speisehaus	

	Laboratori dialogici e seminari ore 10.45 -12.15	Nei laboratori vogliamo scambiare e approfondire esperienze con i preparati. Deve essere incoraggiato il dialogo, affinché tutti possano interagire. Tutti i laboratori saranno condotti in due lingue.
1	Caratteristiche significative delle piante dei preparati - osservazione fenomenologia e altre percezioni <i>Brigitte von Wistinghausen, Anna Cecilia Grønn</i>	tedesco e inglese
2	Involucri animali: dal principio d'organo al principio di individualizzazione <i>Uli Johannes König - Sabrina Menestrina</i>	tedesco e italiano
3	L'applicazione dei preparati nel contesto urbano <i>Bastian Frich, Peter Kearney</i>	tedesco e inglese
4	Cosa esperisco con l'acqua, internamente ed esternamente <i>Karl Ebermann, Isabelle Bissonet</i>	tedesco e francese
5	I preparati e i sette processi vitali (e di apprendimento) <i>Benno Otter, Bernard Jarman</i>	tedesco e inglese
6	Conoscere i preparati con l'euritmia <i>Martina Geith, Giulia Cavalli, Michaela Zimmermann</i>	inglese e italiano
7	Conoscere i preparati con l'euritmia <i>Sibylle Burg, Ursula Järvi Bindler, Regina Lutke Schipholt</i>	tedesco e francese
8	Aiutare migliaia di piccoli agricoltori a lavorare con i preparati <i>Reto Ingold, Binita Shah, David Hogg</i>	italiano e inglese
9	Allestimento e cura dei preparati <i>Vincent Masson, Bruno Follador</i>	tedesco - francese
10	Allestimento comunitario dei preparati <i>Ute Rönnebeck, Ulrich Mück</i>	tedesco e francese
11	La qualità dei preparati: allestimento e conservazione <i>Carlo Noro, Michele Lorenzetti, Maja Kolar</i>	inglese e italiano
12	Lavorare con i preparati in Egitto e in Brasile <i>Angela Hofmann, Andrea D'angelo</i>	tedesco e inglese
13	I preparati nella produzione di riso e di cereali <i>João Volkmann - Gabriela Volkmann</i>	tedesco e spagnolo
14	Lavoro pratico e immaginativo e ricerca sui preparati nelle Americhe <i>Matías Baker - Eduardo Rincón</i>	inglese e spagnolo
15	I preparati nel corso di Koberwitz <i>Alain Morau</i>	tedesco e francese
16	Verso la comprensione delle piante dei preparati <i>Jürgen Momsen, Jean-Michel Florin</i>	tedesco e francese
17	La dimensione umana del lavoro con i preparati <i>Christoph Willer</i>	tedesco e inglese
18	Esperienze con l'uso di preparati potenziati <i>Benjamin Eppler - Jörg Lindt</i>	tedesco e inglese
19	Insegnamento di una percezione qualitativa dei preparati mediante immagini di cristallizzazione <i>Jürgen Fritz, Gaby Mergardt</i>	tedesco e inglese
20	Separare e riunire: l'alchemia delle piante e i preparati <i>Jonathan Code - Clemens Gabriel</i>	tedesco e inglese

21	Applicazione e conservazione dei preparati in climi aridi Jordi Querol, Julia Querol, Almut Zöschinger	tedesco e spagnolo
22	Percezione delle forze formative dei preparati da cumulo Martin Hollerbach - Markus Buchmann	tedesco e inglese
23	Preparati biodinamici nella coltivazione del caffè Esteban Acosta Pereira, Hermann Pohlmann	tedesco e inglese
	SESSIONI TEMATICHE Giovedì dalle 15.15 alle 18.30	In queste sessioni i specifici temi godono di uno spazio adeguato per una trattazione approfondita. Lezioni di specialisti e dibattiti tra esperti possono portare a rilevanti approfondimenti
24	Effetti visibili dei preparati in VITICOLTURA Moderano: Jean-Michel Florin, Georg Meissner, Christoph Simpfendorfer	tedesco - francese - inglese - italiano
25	L'effetto dell'uso dei preparati sulla qualità degli alimenti Modera: Jasmin Peschke	tedesco e inglese
26	Preparati biodinamici e provvedimenti in agricoltura tropicale Moderano: Reto Ingold, Jakes Jajakaran, Andrea d'Angelo	tedesco e inglese
27	Come faccio a integrare i preparati biodinamici nel mio lavoro quotidiano? Modera: Uli Johannes König	tedesco e inglese
28	Preparati biodinamici per la fertilità del suolo Moderano: Ueli Hurter e Klaus Wais	tedesco e inglese
29	Coltivazione di piante officinali e aromatiche e l'effetto dei preparati biodinamici Moderano: Bettina Billmann, Michaela Sparr	tedesco e francese
	Corsi artistici dalle ore 14 alle 15	
30	Euritmia e preparati /Sibylle Burg	tedesco e inglese
31	Euritmia /Barbara Baumler	tedesco e inglese
32	Euritmia /Riho Peter- Iwamatsu	tedesco
33	Euritmia /Anna de Millas	tedesco e spagnolo
34	Euritmia e preparati /Giulia Cavalli	tedesco e italiano
35	Euritmia /Gaetane Fernex	tedesco e francese
36	Modellaggio /Brigitte Lacau	tedesco e francese
37	Modellaggio /Michaela Schädel	tedesco e inglese
38	Arte della parola /	tedesco
39	Arte della parola /Renus Derbidge	inglese
40	Ginnastica Bothmer /Ursula Schaller	tedesco e inglese
41	Pittura /Esther Gerster	tedesco e italiano
42	Canto corale /Maria Rechsteiner	multilingua
43	Canto corale /Susanna Küffer Heer	multilingua

	Visite guidate Venerdì ore 15.15-16.30	
44	Giardino e parco del Goetheanum	tedesco
45	Tour generale del Goetheanum	tedesco
46	Il salone grande: le vetrate e le pitture del soffitto	tedesco
47	Architettura del Goetheanum e degli edifici adiacenti	tedesco
48	Tour generale del Goetheanum	inglese
49	Giardino e parco del Goetheanum	inglese
50	Le vetrate del salone	inglese
51	Il salone	inglese
52	Tour generale del Goetheanum	francese
53	Tour generale del Goetheanum	italiano
54	Tour generale del Goetheanum	spagnolo
55	Giardino e parco del Goetheanum	olandese
56	Tour generale del Goetheanum	danese
57	Tour generale del Goetheanum	polacco
58	La cucina biodinamica del Sonnenhof, Arlesheim	tedesco