



CULTIU ECOLÒGIC DE FRUITS VERMELLS

Dijous 29 de novembre
i 13 de desembre del 2018
de 16 a 20 hores la classe teòrica
i de 15 a 18 hores el dia de la sortida

Preu: 60 euros

+ info: associaciolera.org
938787035 | 672337305

és una
proposta
de l'associació

l'era

ELS SECRETS DEL CULTIU DE MAIDUIXES, MAIDUIXOTS, NABIUS, GERDS I MORES

Fruits de bosc, fruits vermells, petits fruits... diferents maneres de parlar d'aquestes petites meravelles que ens transporten al bosc, als espais silvestres i a aliments carregats de tresors nutricionals. Sembla que els colors rogencs, porpres o blavosos d'aquestes fruitetes ens atrauen com a deliciosos tresors de la cuina.

Però com cultivar maduixots, gerds o nabius? Quin clima els cal, quina terra necessiten i quines condicions de cultiu els són les òptimes, solen ser sovint una mica desconegudes.

Aquest curs vol ser una aproximació al conreu ecològic d'aquests fruits, tant a nivell professional com a petita escala, per a conèixer les potencialitats i oportunitats que poden ser aquests cultius en determinades zones del territori.

1a sessió: 29/11/2018

- Espècies a desenvolupar: maduixot; maduixa; gerds; mora; nabius
- Conèixer la planta: com és i com funciona
- Cicles de producció i varietats
- Necessitats agronòmiques
- Calendari de cultiu:
- Material vegetal
- Preparació del terreny
- Plantació
- Reg
- Tasques de manteniment
- Control fitosanitari
- Comercialització i característiques nutricionals

2a sessió: 13/12/2018

Visita a un productor de maduixes i maduixots del Maresme

Professor: Manel Tió, tècnic de l'ADV de l'Associació de maduixaires del Maresme

Lloc de la primera sessió:

Escola Agrària de Manresa - Av. Universitària 4 -6 (edifici FUB). Manresa.

Més informació: neus@associaciolera.org / Tel. 938787035 / 672 337 305

Consulteu preus, descomptes i condicions a la pàgina següent.

MÉS INFORMACIÓ:

Inscripcions i pagaments a associaciolera.org

Telèfons 672 337 305 / 93 878 70 35 o a neus@associaciolera.org

Preu curs		Preus especials ^{1 2}	Preu socis/es de L'Era
Opció A	60 €	57 €	54 €
Opció B ³	42 € + 1,8 hores de l'Ecoarxa del Bages		

1. Situacions especials: atur, menor de 25 anys, alumne del cicle formatiu de l'ECA Manresa (cal portar targeta inscripció a l'INEM / DNI o document acreditatiu).
2. Si portes una altra persona a fer el curs (i no tens cap altre descompte), et farem un 5% de descompte.
3. Pots pagar fins a un 30% del preu del curs amb hores de l'Ecoarxa del Bages, però cal ser-ne membre (consulta com fer-se'n a: <http://abonahora.files.wordpress.com/>) i tenir hores disponibles per a poder fer l'intercanvi.

CONDICIONS:

Si per alguna causa s'hagués de suspendre el curs, els diners avançats podran romandre com a reserva per a inscripcions posteriors, o ser retornats per la via que s'acordi entre l'organització i la persona inscrita.

Si és la persona inscrita la que no pot assistir a l'activitat per alguna causa, només es retornaran els diners avançats si s'avisava abans de l'inici de l'activitat, menys 8€ de despeses de gestió.

Si cal que L'Era emeti una factura de l'import de la inscripció, cal facilitar les dades que hi hagin de constar i avisar abans que s'acabi el curs.

Si realment tens molt interès en fer cursos amb nosaltres i la teva economia no t'ho permet, pots sol·licitar-nos una beca social, basada en retribució alternativa.

Els cursos organitzats per l'associació L'Era compten amb la col·laboració de l'Escola Agrària de Manresa, però no reben cap ajut econòmic d'enlloc. Els ingressos per inscripcions permeten dignificar i sostenir la feina del professorat i la de l'àrea de formació de l'entitat organitzadora.

A través dels nostres descomptes intentem facilitar l'accés a la formació a aquelles persones que tenen dificultats econòmiques. També són una deferència als socis/es de L'Era que, amb la seva quota, sostenen el nostre projecte de difusió i promoció de l'agroecologia i les energies renovables.

També són projectes de l'associació L'Era:

agro cultura
La revista de la producció ecològica i l'agroecologia

esporus
centra de conservació de la biodiversitat cultiuada

lluerna
Acompanyament Tècnic de L'Era

L'Era, Espai de Recursos Agroecològics
www.associaciolera.org | info@associaciolera.org
www.facebook.com/associaciolera
Tel. 93 878 70 35