

CULTIU DE PLANTES AROMÀTIQUES, CULINÀRIES I MEDICINALS

Com reproduir-les i cultivar-les en òptimes condicions

DATES: dies 10, 17 de juny i 1 de juliol de 2013. Es proposarà una sortida extra el mes de juliol, per visitar un camp de producció de lavanda en plena floració a Viver i Serrateix.

HORARI: dilluns de 5 a 8 de la tarda. Si hi ha prou demanda s'obrirà un grup de matins o en un altre horari. Els dies de sortida, l'horari serà més ampli, ja que cal contemplar els desplaçaments als llocs de visita.

LLOC: finca de Can Poc Oli de l'Escola Agrària de Manresa. Ctra. 1411-b Manresa-Barcelona. [Cliqueu aquí pel mapa.](#)

INSCRIPCIONS a través del web www.associaciolera.org o bé clicant aquí.

FORMA DE PAGAMENT: ingrés al número de compte 2107 0696 78 3642868542 de l'entitat bancària Unnim.

PREUS I DESCOMPTES

Pagament avançat* fins el dia 03/06/13		Pagament després del dia 03/06/13	
Preu curs	Preu per a persones sòcies, aturades o menors de 25 anys (-10%)**	Preu curs	Preu per a persones sòcies, aturades o menors de 25 anys (-10%)**
80,00€	72,00€	88,00€	79,20€

*Si fas el pagament set dies abans de l'inici del curs, pagaràs un 10% menys.
** Cal portar la targeta d'inscripció al Servei Català d'Ocupació / Portar DNI.

A TENIR EN COMPTE:

Si per alguna causa s'hagués de suspendre el curs, els diners avançats podran romandre com a reserva per a la inscripció d'algun altre curs, o ser retornats per la via que s'acordi.

Si és la persona inscrita la que no pot assistir a l'activitat per alguna causa, es retornaran els diners avançats, menys 3€ de despeses de gestió.

MÉS INFORMACIÓ I CONSULTES al telèfon 938 787 035 o bé a neus@associaciolera.org

Aquest curs és una proposta de:



DESCRIPCIÓ DEL CURS:

La farigola, la menta, la valeriana o l'orenga són algunes de les moltes plantes remeieres, també emprades a la cuina, que ens ofereix la natura en estat silvestre i que podem cultivar als nostres horts i jardins per tenir-les més a mà.

Dins del curs es revelaran els secrets per a la seva reproducció i quines són les condicions necessàries per al seu cultiu.

També se'n repassaran les seves virtuts, tant a nivell de salut de les plantes com de les persones.

El programa preveu algunes visites a diferents vivers de producció de plantes aromàtiques i medicinals per observar en directe diferents nivells d'instal·lacions de caire familiar o professionals.

PROGRAMA:

1a sessió:

Mètodes de multiplicació: per llavor i per esqueix

Substrats, recipients i condicions climàtiques: llum, humitat i temperatura

Professor: Santi Soto, formador especialista en agricultura ecològica i en producció de plantes aromàtiques, culinàries i medicinals.

2a sessió:

Visita als vivers de producció de planta aromàtica i medicinal:

Riera Villagrassa – Premià de Mar

CEO del Maresme: Mataró

3a sessió:

El cultiu a l'hort i al jardí: necessitats de cultiu i virtuts com a plantes acompanyants d'hortalisses

Visita amb pràctiques al Vergel de la Hadas, a Fogars de la Selva

Professor: Santi Soto, formador especialista en agricultura ecològica i en producció de plantes aromàtiques, culinàries i medicinals.

Es proposarà una sortida extra el mes de juliol, per visitar un camp de producció de lavanda en plena floració a Viver i Serrateix.