

Ripartono i corsi gratuiti per coltivare l'orto

Pubblicato: Giovedì 5 Marzo 2015



Sotto lo slogan “**imparare è un’esperienza naturale**“, anche quest’anno presso il garden il Trifoglio con la primavera ritornano i corsi dedicati alle tematiche dell’orto.

La formula è sempre gratis, con prenotazione obbligatoria e si terranno presso la sede di via Risorgimento, 2 a **Bodio Lomnago**.

Particolarità di questa iniziativa oltre all’alta specializzazione dei docenti è che ad alcune lezioni saranno abbinate dimostrazioni pratiche.

I laboratori si terranno nelle sue serre e nel suo orto esterno, dove di producono ortaggi biologici a km 0, nel rispetto della natura che vengono venduti sia freschi che lavorati.

I corsi si terranno con qualsiasi condizione meteorologica e dureranno dalle 15.00 alle 17.00 di tutti i sabati a partire dal 7 marzo.

Per prenotazioni visitate il sito: www.gardeniltrifoglio.it, oppure info@gardeniltrifoglio.it

PROGRAMMA

sabato 7 marzo

Prepariamo l’orto. Preparazioni dell’orto in funzione delle esigenze degli ortaggi.

ABC dell’orto... tutti i segreti di un grande esperto!

sabato 14 marzo

Le erbe aromatiche e officinali. I loro utilizzi e le loro proprietà medicamentose e in cucina. Aromatiche

note e meno note...conoscerle, coltivarle
e utilizzarle.

sabato 21 marzo

Orto bio e orto in vaso. Come realizzare un orto in vaso.
Curiosità, specifiche e consigli pratici per coltivare ortaggi sani
e saporiti e a portata di mano.

sabato 28 marzo

Le fragole e i frutti minori. Lezione con successiva attività pratica, si consiglia di venire muniti di guanti: Contribuirete alla piantumazione delle nostre fragole in serra.

sabato 4 aprile

Non solo belli, ma anche buoni. L'orto giardino e i fiori commestibili.

sabato 11 aprile

Come coltivare i pomodori, i peperoni e le melanzane.
Informazioni tecniche e trucchi pratici sulla coltivazione degli ortaggi da bacca.

sabato 18 aprile

L'orto del vicino è sempre il più verde e..... quest'anno sarò io il vicino!
Come coltivare gli ortaggi da foglia. Informazioni tecniche e trucchi pratici.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it