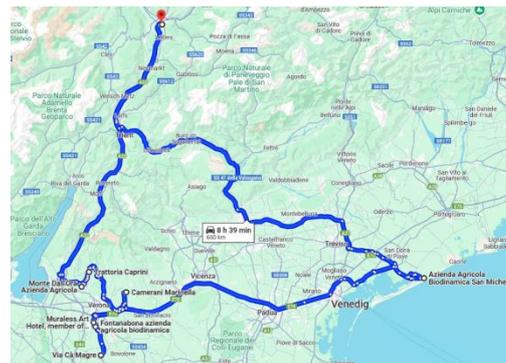


Gita formativa nel Veneto

Domenica, 20 – martedì, 22 luglio 2025



Domenica, 20 luglio

Ore 06:00 Partenza da Lana con Autobus Paris-Ultental-Reisen

Ore 10:00 **Azienda Agricola Biodinamica San Michele – Jesolo (VR)**

Visita guidata e pranzo (prodotti dell'azienda)

L'[Az. Agr. San Michele](#) è stata fondata nel 1987 da membri della Libera Fondazione Antroposofica Rudolf Steiner. Attualmente è gestita da Anito Bonadio. Originariamente situata a Conegliano, nel 2014 l'azienda si è trasferita a Cortellazzo di Jesolo (VE), dove coltiva 143 ettari secondo i principi dell'agricoltura biodinamica.

Produce ortaggi, latte, yogurt, formaggi e miele biologici, e dispone di un punto vendita diretto all'intern dell'azienda.

Pomeriggio libero (Centro storico di Jesolo o spiaggia)

Ore 20:30 [Muraless Art Hotel](#) – Verona, cena e alloggio

Lunedì, 21 luglio

Ore 10:00 **Azienda Agricola Fontanabona – Verona**

Visita guidata

L'[Azienda Agricola Fontanabona](#) si trova a sud di Verona ed è gestita da tre generazioni. Fondata dal nonno, è stata in seguito portata avanti da Giuseppe Fontanabona – pioniere dell'agricoltura biologica in Italia – e oggi è diretta da Paolo Fontanabona. Dal 1982 l'azienda è coltivata secondo i principi dell'agricoltura biologica e dal 2010 secondo quelli dell'agricoltura biodinamica. Su circa 7 ettari si coltivano principalmente kiwi e diverse varietà di ortaggi a foglia come lattuga, sedano e bietole.

Ore 13:00 **Coop. Cà Magre – Isola della Scala (VR)**

Pranzo

Visita guidata incl. conferenza con Anna Strohmenger sul microbioma

Visita al mulino storico

La [Coop. Cà Magre](#), situata nei dintorni di Verona, è attiva da molti anni e viene gestita con passione dai vari soci secondo i principi dell'agricoltura biologico-dinamica (non certificata). Coltiva ortaggi, cereali e legumi in modo sostenibile, con grande attenzione alla salute del suolo e alla biodiversità.

Durante la visita sarà possibile scoprire anche l'antico mulino dell'azienda, recentemente restaurato e riaperto nel maggio 2025, ora parte integrante del percorso aziendale.

Ore 20:30 [Muraless Art Hotel](#) – Verona, cena e alloggio

Martedì, 22 luglio

Ore 09:30 **Azienda Agricola Camerani – Mezzane di sotto (VR)**

Visita guidata e degustazione

L'[Az. Agr. Camerani](#) è stata fondata nel 1986 e dal 1994 adotta metodi di coltivazione biodinamici. Attualmente è gestita da Marinella e da sua figlia Federica. Su circa 20 ettari, l'azienda produce vini biodinamici da uve tradizionali della Valpolicella, principalmente sotto il marchio Corte Sant'Alda.

Ore 13:00 [Trattoria Caprini](#) – Mezzane di Sotto (VR), pranzo

Ore 15:00 **Az. Agr. Dall'Oro – S. Pietro in Cariano (VR)**

Visita guidata e degustazione

L'[Azienda Agricola Dall'Oro](#), situata nel cuore della Valpolicella è un esempio di agricoltura sostenibile e biologica. Con una lunga tradizione familiare, l'azienda si specializza nella coltivazione di vigneti biodinamici e nella produzione di vini pregiati, seguendo metodi sostenibili che rispettano l'ambiente e la biodiversità.

Ritorno

Partecipanti: minimo 20, massimo 25 persone.

Prezzo a persona (con almeno 20 partecipanti), comprensivo di: viaggio, 2 pernottamenti con prima colazione, 3 pranzi, 2 cene, 4 visite aziendali:

- in camera doppia: **€ 285, -**
- in camera singola: **€ 335, -**

Non sono inclusi: tutti i servizi non esplicitamente menzionati sopra, spese di carattere personale, bevande, mance.

Iscrizione entro il 21.04.2025

per telefono al numero 380 756 6433 oppure via e-mail all'indirizzo: info@biodynamik.it

L'iscrizione è considerata valida con il versamento di **€ 150 a persona** (causa: gita formativa 2025)