

LAVORA-CONSUMA-CREPA!



Due week-end in Valgandino per cambiare vita

Ti senti un ingranaggio? In un sistema economico incomprensibile e incontrollabile, che ti impone ritmi, comportamenti, desideri, e che non lascia alternativa?

Vorresti ridurre il tuo impatto ambientale, diventare più resiliente, superare il senso di disconnessione con la natura, col cibo che mangi, con le altre persone?

Questo percorso in quattro tappe è un'occasione per ripensare la tua vita. Per iniziare a riprogettarla con l'approccio della **permacultura**, l'arte di imitare la natura per costruire una società sostenibile, una "cultura permanente".

Un po' di tempo e un luogo protetto per riflettere insieme ad altri che vogliono cambiare: non solo con discorsi teorici, ma anche con esempi pratici.

Per quattro giornate - frequentabili anche singolarmente - saremo ospitati da tre diverse realtà della Valgandino: una villa in un contesto suburbano, un agriturismo immerso nella natura e un'azienda agricola di montagna. Dove ci confronteremo con persone che ricercano e sperimentano stili di vita alternativi, per migliorare il mondo iniziando da se stesse.

Sabato 31/8 e domenica 1/9 - Riprogettare la propria vita con la permacultura... restando in città

Rifletteremo sul nostro rapporto col cibo, l'acqua, l'energia, la comunità e il denaro, indossando gli occhiali del permacultore per trovare soluzioni concrete e applicabili nel luogo in cui viviamo.

Sabato 14/9 e domenica 15/9 - Cambiare vita fuggendo in campagna

Parleremo di ri-ruralizzazione, autoproduzione alimentare, agricoltura sostenuta dalla comunità, reti di economia locale e ostacoli al cambiamento di vita, confrontandoci con chi ha avuto il coraggio di lasciare la città per trasferirsi in un contesto rurale.



Orari del corso: inizio sabato ore 10; termine domenica ore 18. Possibilità di pernottare in tenda.



Dove: in Valle Seriana (BG), a **Gandino** e sul Monte Croce di **Leffe**, presso l'agriturismo Antico Roccolo (<https://www.anticoroccolo.it/>) e la Boccatorra Forest Farm (<http://azienda-boccatorra.mozello.co.uk/>).



Pasti: condivisi durante il primo week-end (porta ciò che vuoi e non scordare piatto, bicchiere, posate e tovagliolo personali per non creare rifiuti); forniti dall'agriturismo durante il secondo week-end.



Costo: nell'ottica di ricercare un'economia alternativa e di costruire relazioni collaborative, auspichiamo modalità di scambio non monetarie, da concordare; se invece desideri utilizzare il denaro, il contributo è libero, in base alle tue possibilità e al grado di soddisfazione finale (valore indicativo del solo corso: 30-40 €a giornata).

Durante il primo week-end i pasti saranno autogestiti e per l'eventuale pernottamento in tenda è richiesto un contributo spese di 9€ Per il secondo week-end l'agriturismo offre un pacchetto (opzionale) che comprende il pranzo e la cena di sabato 14/9, il pernottamento in tenda, la colazione e il pranzo di domenica 15/9 a 70€(60€solo per i pranzi e la cena, senza pernottamento e colazione).

Gli incontri saranno facilitati e guidati da:

Gloria Gelmi. Da oltre quarant'anni - per passione e per professione - mi occupo di problematiche ambientali, strategie per la sostenibilità, stili di vita eco-compatibili. Laureata con lode in scienze naturali, diplomata in permacultura con l'Accademia italiana di permacultura, facilitatrice di comunità sostenibili, co-promotrice dell'iniziativa Valgandino in Transizione.

Louisa Cummins. Insegno da più di vent'anni in differenti contesti: programmi di sviluppo umano in Tanzania, educazione steineriana Waldorf all'aperto, scuole pubbliche e private in Italia, Argentina, Texas e Regno Unito. Ho avviato la Boccatorra Forest Farm a Leffe. Sto completando un master sulla Leadership applicata all'insegnamento presso l'Università di Londra.

Per altre info e per iscriverti: 347 9751125 – bassotta@mail.com

Grazie se vorrai passare parola!