

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".

Concediti del tempo in un luogo protetto per riflettere insieme ad altri che vogliono cambiare: non solo con discorsi teorici, ma anche con esempi pratici. Per andare oltre la protesta e mettersi in gioco personalmente.

Per quattro giornate - frequentabili anche singolarmente - saremo ospitati da due diverse realtà della Valgandino: una villa in un contesto suburbano 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.

19 e 20 ottobre - 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.

26 e 27 ottobre - 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 o con altre forme di ospitalità.



Dove: in Valle Seriana (BG), a **Gandino** e sul Monte Croce di **Leffe**, presso la Boccatorra Forest Farm (<http://azienda-boccatorra.mozello.co.uk/>).



Pasti: condivisi (porta ciò che vuoi e non scordare piatto, bicchiere, posate e tovagliolo personali per non creare rifiuti).



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).

I pasti saranno autogestiti e per l'eventuale pernottamento in tenda è richiesto un contributo spese di 9€

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