

A watercolor illustration featuring several bees in flight. The bees are depicted in various colors, including yellow, orange, and blue. They are flying around a large, soft-focus pink flower. The background is a mix of light yellow, green, and blue, suggesting a natural outdoor setting. The overall style is soft and artistic.

BOLETÍN  
DE VERANO

# Índice

Memorias a Miguel .....	1
Novedades Áreas .....	3
Apicultores biodinámicos por un día .....	13
La visita de las flores .....	15
Ser Abeja .....	17
Los dulces, confituras y mermeladas del verano .....	21
Artemisa .....	23
Agrí-culturizar las ciudades .....	33
Contactos .....	36

# Memorias a Miguel

Miguel Ángel Demarchi  
12/09/1943 - 10/12/2021

## Contribución de Norma Priemer

¿Qué puedo decir de los multifacéticos recuerdos que me han quedado de Miguel, como el de aquellos eufóricos: "Norma queridísima" con que me saludaba por el celular cuando quería pedirme algo, como una traducción por ejemplo, y que me eran ya el anuncio de lo que invariablemente vendría después de semejante prelude? Pero quiero contarles de la profunda admiración que sentí tanto por Gloria como por Miguel desde que en el 2007 en el módulo 4 en La Choza vivencié cómo ellos, todas las madrugadas, dedicaban una a una hora y media contenidos de la antroposofía - no únicamente sobre la agricultura que es una de las aplicaciones de la antroposofía en la vida -en que meditaban y estudiaban ya sea conjunta o individualmente. Y eso venían haciéndolo desde años y siguieron haciéndolo así!!! El fruto de esa constancia se me hizo más que evidente en La Cumbre, en el encuentro anual de la Sociedad Antroposófica en Argentina, cuando al escuchar la profundidad de la exposición de Miguel sentí la curiosidad de saber desde cuándo era miembro de la Escuela Superior y su respuesta a mi pregunta fue: "¿Qué es eso?" Allí recién ambos se enteraron de la existencia de la ES e inmediatamente solicitaron su admisión. Pero ellos a través del estudio y del compenetrarse tan consecuentemente de todo lo que tenían disponible en español de la obra de Rudolf Steiner - que en sí es la enseñanza de Micael para la humanidad moderna - entraron podría decirse como discípulos adelantados a la ES. Después de la partida de Gloria, Miguel comenzó a actuar más públicamente transmitiendo y siendo cada vez más solicitado en que trasmite esa riqueza interior suya que seguía creciendo. Su dedicación a conscientizar sobre el Acontecimiento de Cristo y la celebración del año cristiano lo hemos seguido especialmente en sus numerosos audios y donde en realidad nos ha compartido cómo iba siendo su propio camino bajo la influencia de diferentes autores y corrientes que coloreaban la fibra del sentimiento de

Miguel a la par de lo que entrega Rudolf Steiner mismo. Y se lo puede seguir paso a paso en ese extraordinario talento de orador que se trajo Miguel a esta encarnación con el que transmitió con tanto calor, convencimiento y experiencia ganada debido sus propias búsquedas lo que se le fue haciendo parte de su ser. Como se dice: nomenestomen: el nombre es destino, así el destino de Miguel fue el de seguir la corriente de Micael, y tan es así que se empapó completamente en las así llamadas cartas micaélicas con las que Rudolf Steiner recién en los últimos meses de su vida acompañó la entrega semanal de los Pensamientos-guía. Y digamos que el siguiente paso de Miguel fue el de entonces en sus audios dejar la palabra exclusivamente al "Rudolf Steiner que escribe". Y con eso hacerlo accesible a un sinnúmero de personas. Habría tantísimo más para compartir. La quinta esencia es que Miguel en esta vida hizo realidad: a través del conocimiento hacia el amor y la libertad. Fue siempre veraz entre su pensar, sentir y querer y llevó a cabo fielmente el llamado de Rudolf Steiner que ha de reinar en la Sociedad Antroposófica General desde el Congreso de Navidad: "Realizar antroposofía". Miguel no nos ha abandonado; Miguel como un heraldo de Micael nos sigue acompañando ahora desde otra dimensión en nuestro quehacer.



# Novedades Areas

## Área institucional

Como fue anticipado en el boletín de primavera, se realizó el Encuentro y pre Asamblea anual presencialmente, en el Rincón, Villa Gral. Belgrano del 22 al 24 de octubre, 2021. Asistieron 70 personas asociadas a AABDA. El Encuentro estuvo marcado por la alegría y entusiasmo de la reunión luego de 2 años sin presencialidad. Los referentes de Áreas expusieron las actividades del año. Durante el encuentro y trabajo de pre Asamblea se dedicó un tiempo especial al proceso de renovación de autoridades. La comisión saliente propuso una Comisión Directiva en la que estén representadas las Regionales y las 4 Áreas. Previamente se realizó la elección de esos representantes que surgieron del debate en cada sector (Regionales y Áreas).

Luego se procedió a distribuir los cargos. Queda como compromiso hacia el futuro ampliar este órgano de gestión y resolución a un Consejo Directivo en el cual estén presentes nuevos ámbitos, como la pedagogía, la medicina y terapeutas, la juventud, apicultura, agricultura urbana, entre otros.



Sobre el final del Encuentro recibimos como una sorpresa inesperada , y con admiración la visita de Rosmarie Mampaey . Ella nos acercó su vitalidad ,optimismo y una guía para desarrollar en el futuro. Su simpatía y calidez cubrieron a todas las personas presentes. Gracias Rosmarie!

Previamente el 20 y 21 de octubre se realizó una jornada del ÁreaFormaciones a la cual asistieron coordinadores de todos Cursos Regionales de AABDA y fue guiada por Sebastián Iriberry, Rocío López Fourcade y Rubén Mollis.

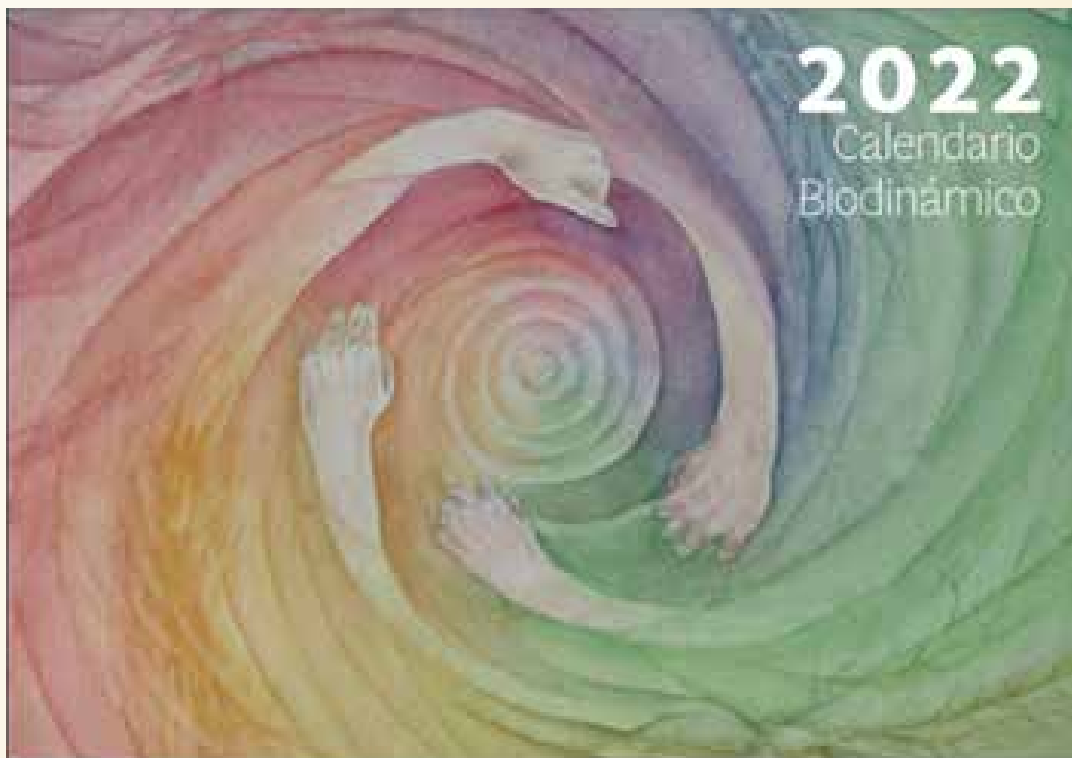
El objetivo fue optimizar la formación sumando a lo hecho, la experiencia de lo recorrido y recibiendo lo que desde el futuro invita: aprender desde el hacer, mayor presencia de lo artístico y dinámicas de movimiento, conformando así comunidades de aprendizaje.

## Área Ediciones y Difusión

Nuevamente presentamos la Agenda Calendario Biodinámico 2022 gracias al apoyo recibidos de todos cuantos realizaron compras anticipadas y de ese modo auspiciaron la edición de ésta así como del Calendario Desplegable.

Ya está en nuestra página [www.aabda.com.ar](http://www.aabda.com.ar) la versión del Calendario de libre uso.

Estamos encaminados a editar durante 2022 el primer Manual para los Cursos Regionales que tiene por objeto acompañar el aprendizaje y las prácticas.



# Área Formación

## Formadores del Futuro

Se ha cerrado este 11 de diciembre el primer ciclo del Proyecto Formadores Para el Futuro, organizado por el Consejo de las Américas y apoyado por la Federación Internacional. Como todo nuevo impulso ha tenido que ir conociendo la realidad del camino imaginado. Desafiando esta compleja época que nos toca transitar. Así, entre encuentros virtuales americanos y presenciales nacionales hemos podido completar la totalidad del programa propuesto. Siendo 11 los primeros países en consolidar este primer grupo de Futur@sFormador@s.





Pero más allá de la formación misma, los otros logros fueron: renovar y estrechar aún más los lazos entre Impulsos, Asociaciones Biodinámicas. Conformar grupos de trabajo con el objetivo de impulsar y desarrollar talleres, cursos y formaciones en distintas regiones y países americanos con nuevas herramientas pedagógicas-metodológicas. Es tiempo de pausa y reflexión, de mirar hacia atrás, disfrutando lo pasado y seguir soñando-imaginando el Futuro que nos llegará...

### **Coordinación de impulsos de Formación**

El grupo de coordinadores regionales cerró el año con la satisfacción de haber logrado un encuentro mensual de intercambio, un hilo rojo de temas consensuados y un encuentro presencial. Éste último fue un día antes de nuestro Encuentro Nacional, y tuvimos el lujo de trabajar con una euritmista y una arte terapeuta vinculadas estrechamente a la ABD. Se basó en vivenciar el cómo incorporar éstos artes en nuestra formación. Una experiencia muy enriquecedora, aparte de ser el Primer Encuentro presencial de coordinadores y formadores de nuestro país.

Proyectamos para el año que viene otro encuentro presencial para seguir trabajando en antroposofía y metodologías, continuar mejorando la dinámica de los encuentros virtuales mensuales, intercambiar entre las regionales formas y contenidos de cada uno de los temas, y afianzar materiales didácticos.

Mucho por seguir haciendo con mucho entusiasmo.



## **Cursos regionales**

Este año que concluye nos permitió llevar al extremo la creatividad para que los cursos regionales pudieran ser llevados a cabo, aun con los desafíos cambiantes de las restricciones en cada provincia. El resultado final fue excelente ya que no solo se continuaron los cursos regionales que venían teniendo lugar, sino que también se pudieron dictar charlas y cursos introductorios en distintos lugares llevando así la biodinámica a cada rincón del país. Queda también la semilla sembrada para el futuro próximo de nuevas regiones donde se comenzará con cursos introductorios que darán lugar luego a nuevos cursos regionales.

## **Curso Fundamental**

Con gran expectativa y la firmeza de retomar el Curso Fundamental, se ha planificado la realización del postergado y tan ansiado Módulo 3, "El animal". El mismo será realizado de 27 de Marzo al 2 de Abril en Fundación "Granja la Choza". en breve saldrá la convocatoria.

Así mismo para el mes de noviembre está programado el Módulo 4 "El Ser Humano", aún sin fecha concreta, pero será después de la segunda quincena.

## **Grupo Internacional de Formaciones**

En éste grupo se estuvo trabajando en el intercambio entre las formaciones de Brasil, Francia, Inglaterra, Sudáfrica, Suecia y Argentina acerca de cómo abordamos el tema del cambio climático. Fue una experiencia que dio luz a muchos aspectos que en nuestras formaciones



están, pero sin éste título en particular. Nos trajo muchos puntos de vista nuevos y diferentes que pueden ser un gran aporte a nuestro país. Para el año que viene se proyecta seguir trabajando en el intercambio de metodologías de enseñanzas para la construcción de un manual de experiencias de éste tipo internacional.

### **Grupo Internacional Perfil del Asesor**

Cerramos el trabajo desarrollado durante todo el año con el grupo convocado por el ART Comitee, en la persona de Petra Derkzen y la participación de representantes de Brasil, Colombia, Chile y Argentina, con la esperanza de poner en práctica en próximo año una forma de ofrecer a los futuros Asesores Biodinámicos una formación de que contemple las cualidades que van más allá de lo técnico y que son muy valiosas en el momento de vincularnos con las personas y los organismos agrícolas. A los conocimientos técnicos y biodinámicos agregaremos habilidades artísticas, de movimiento, de percepción del entorno y las personas que permitirán al Asesor una mejor comunicación con las personas y un diagnóstico más completo que permita ofrecer soluciones creativas ajustadas a cada una de las realidades.

# Formación para la Apicultura Biónámica

## “El Ser Abeja” Parte 1 - Febrero 2022



Lesentimos la oportunidad de continuar creciendo con responsabilidad, desde el Hacer, y desde el lugar más elevado que encontremos en nuestros corazones; un camino verdadero elevado al mantra de la Vida. En “Conversaciones sobre las Abejas” en el año 1923, y luego, en las conferencias para la Agricultura Bionámica en el año 1924, Rudolf Steiner, nos ha mostrado un camino de Amor y Conciencia Espiritual para la Sanación y la Vitalización de la Tierra con sus Reinos. Los Seres Humanos, somos responsables de cuanto aquí sucede; es por ello, que hemos decidido iniciar actividades de difusión, para ampliar el conocimiento, investigar y practicar una apicultura espiritual conectada con el proceso vivo de la tierra de modo que para ello es necesario poner a servicio de manera fraterna, la Formación a través de un Curso vivencial de 6 días donde el



encuentro Humano sea el iniciador del proceso de transformación, Apicultor@s, Agricultor@s, Artistas, Maestr@s, Jóvenes, Adultos, o, simplemente Humanos potencialmente modificadores del entorno, y cambiar radicalmente el detrimento del actual paisaje de la vida.

Transformar las relaciones de usufructo con la madre tierra y los seres vivos como es el caso particular del Ser de las Abejas, y aquello que con Él se relaciona, el Todo, un Mantra Vivo, único e inseparable.

Con el apoyo y maestría de grandes referentes de Latinoamérica: Jorge Fuentes de Chile, Sebastian Ireberri y Diego Vergelin de Argentina; desde el Área de Formaciones y la Regional Patagonia Norte, impulsamos y difundimos la Formación para la Apicultura BD como parte fundamental del advenimiento de la tierra y sus reinos, estamos seguros que la formación y el conocimiento es parte fundamental para el cambio que necesitamos.

Invitamos a participar y difundir, a ser partes de este mantra de la vida, del 6 al 11 de Febrero de 2022 en Viedma, Río Negro Argentina, en la granja "El Nido" el Curso de Formación Parte 1, "El Ser Abeja" del Área de Formaciones AABDA y la Regional Patagonia Norte. Informes, Info e Inscripciones:

<https://forms.gle/PmqT8jVtRjR6R8tq8>

Un cálido y fraterno saludo, del Área Apicultura de la Regional Patagonia Norte - María Laura Chaneton Apiculturabiodinamica@gmail.com

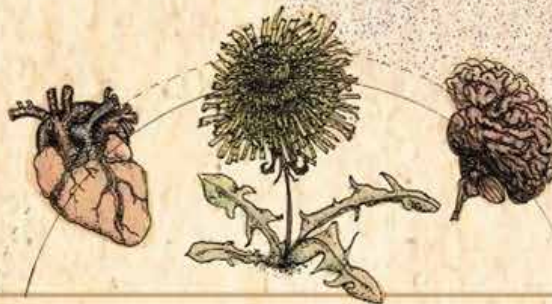


Área de Apicultura Biodinámica  
Reg. Patagonia Norte Viedma Argentina

Formación Parte 1  
**El Ser Abeja**

6 al 11  
Feb  
2022

Inscripciones  
abiertas



Apicultura biodinámica a favor de la vida

Intercambio: \$34000 (cama)  
\$32000 (camping)

Grupo Docente: Diego Vergelin  
Jorge Fuentes y Sebastian Iriberry

Info e inscripciones:

Que lo económico no sea un impedimento  
para su participación

+54 9 280 472-0451  
+54 9 2920 69-2247  
+54 9 299 408-0034  
+54 9 299 637 4740

Auspician



# Apicultores biodinámicos por un día

Rossana Púa y Cristian Stehman - BioChakra

En el marco de las propuestas para una mayor vinculación de la Agricultura

Biodinámica y los demás impulsos antroposóficos, las niñas y los niños del tercer grado de la Escuela de Pedagogía Waldorf Micael de Luján, Provincia de Buenos Aires, han participado del programa "Apicultores Biodinámicos por un Día".

De la mano de su Maestra Nadia Pinasco y acompañados por algunos padres, han visitado la Granja Nova en Carlos Kenn para conocer el Apiario que está al cuidado de Rossana y Cristian de BioChakra y aprender del maravilloso oficio de interactuar con los Seres Abeja.

Niñas y Niños han podido compartir la tarea de preparar materiales para una colmena biodinámica, pintando con cera natural de abejas los cabezales para que luego las mismas abejas puedan construir sus panales. Conocieron también cómo son "las casas de las abejas". Tuvieron la oportunidad de vestir trajes de apicultores y acercarse con respeto y amorosamente al apiario y observar las abejas y su interacción con el ambiente. Finalmente han podido ver cómo es un panal de miel y disfrutar durante la merienda del delicioso sabor de la miel biodinámica recién cosechada. A su vez han obsequiado a los apicultores con el ya famoso dulce de leche de la Escuela y con mermeladas caseras. La visita se coordinó teniendo en cuenta las recomendaciones del Calendario Biodinámico, eligiendo un día adecuado para el trato con las abejas.

Granja Nova cría además ovejas, llamas, gallinas y tiene muchos árboles y una gran huerta, de modo que los alumnos han podido disfrutar de un día rodeado de las fuerzas vitales y manifestaron su comunión y conocimiento de la Naturaleza.

"Desde la currícula de la Pedagogía Waldorf, en el recorrido del 3er grado, transitamos la llamada "Época de Oficios". Los niños y las niñas de 8 y 9 años se hallan atravesando lo que desde la pedagogía se denomina Rubi-

cón y, desde dicha época, se pretende que puedan tener la experiencia de vivenciar los distintos trabajos y oficios que realizamos los seres humanos para transformar el mundo que habitamos", explica Nadia. "Nos reconforta y da buen ánimo percibir el amor por la Naturaleza, el conocimiento que ya tienen de las abejas y la vitalidad que tienen los niños de la Escuela Waldorf, seguramente este acercamiento será una semilla para futuros Guardianes respetuosos de las Abejas", expresaron Rossana y Cristian de Bio-Chakra.

La Escuela Waldorf Micael, cuya Directora es Melina Converti, considera de vital relevancia acercar a sus niños y niñas a estas experiencias de manera responsable y en consonancia con los principios que promueve la Antroposofía, tanto desde la Escuela como desde su Asociación, y desea fomentar el vínculo con AABDA, como así también generar acercamientos de modo que los conocimientos de sus profesionales puedan nutrir aún más las Épocas de la Pedagogía Waldorf.

Desde la Regional Pampeana de AABDA y su grupo de Formación estamos a disposición de las Escuelas para estrechar estos lazos recíprocos.





# La visita a las flores

Por Gabriela Osman, en base a la experiencia de KarstenMassei

En esta época nos encontramos con las abejas visitando flores por doquier, sorprendiéndonos de este vínculo tan estrecho entre la abeja y la flor, despertando en nuestros corazones la certeza que allí sucede un misterio profundo, único, sagrado...

KarstenMassei nos regala una gran imagen de este encuentro, que quiero compartir con ustedes, una imagen que me recuerda a la Navidad que se complementa en los gestos anímicos que vivenciamos, acompañando a la gran respiración de la tierra en el hemisferio sur, donde exhala su sabiduría hacia el cosmos, y en el hemisferio norte, donde es inhalada hacia las entrañas de la tierra.

Karsten pudo contemplar en su aspecto espiritual, la relación entre las flores visitadas por las abejas obreras y la colmena, que es el hogar del enjambre, y a su vez de cada abeja. En estas contemplaciones se revela que la colmena es una flor invaginada, y la flor una colmena invaginada.: la colmena como una flor orientada hacia las profundidades y oscuridad de la tierra, deviniendo en un cáliz invertido, en una caverna, donde la flor se ha separado de su lazo con la luz; y la flor como colmena que se abre hacia la periferia lumínica, donde se eleva por sobre su vínculo con la tierra. Las abejas se sienten atraídas a las flores por este parentesco tan íntimo entre la colmena y la flor, como si en ambos subyace el mismo arquetipo espiritual, manifestándose en dos formas contrapuestas.

En el interior de la colmena se puede percibir una luz suprasensible, vinculada al camino invernal de la reina; ella es portadora de esta luz, que proviene del interior de la tierra, que la ilumina desde adentro. Cuando las obreras buscan a la flor, se encuentran con un ser que a su vez está vinculada a la luz de igual manera. Las flores son seres de la luz, seres del color, en ellas se muestran las fuerzas configurantes de la luz, que en las flores devienen en forma viviente. Esta luz les recuerda a las abejas obreras a la luz de la reina, vivenciando a las flores como su segundo hogar. Cuando la obrera visita una flor despierta en ella una vivienda que no la deja descansar, que las hace visitar incansablemente una flor tras otra. Cuando se

introduce dentro de una flor, al absorber el néctar, puede encontrarse con la tierra, cosa que no puede vivenciar en la colmena. Se encuentra con la tierra en una forma suave, pero con una gran intensidad. Los seres elementales de las raíces de las plantas le transmiten a las abejas el contacto con la tierra. Se puede observar que la planta es atravesada de una corriente de vida que despierta, que se activa cuando una abeja absorbe el néctar de una flor, teniendo entonces una especie de vivencia sensorial terrenal. Esta vivencia difiere de la que tienen dentro de la colmena, que es una vivencia espiritual de su luz, en cambio en la flor la vivencia es sensorial; esto es lo que las llama a las abejas, y las atrae una y otra vez.

# Ser Abeja

y lo que podemos hacer para ayudar a tu desarrollo en el verano en el Hemisferio Sur.

## Felipe Ramiro Mendes - Apicultor en Brasil.

Buscando encontrar una relación más amorosa y respetuosa con El Ser Abeja<sup>1</sup>, el apicultor puede preguntarse a sí mismo y al propio Ser Abeja cuánto es necesario y se le permite manejar directamente en las colmenas. Y cuando nos preparamos para eso, comenzamos a darnos cuenta de que la colmena quiere ser abierta o administrada tan poco como sea necesario, tal vez sea dos o cuatro veces al año.

Especialmente en primavera y verano, las estaciones más calurosas del año y posiblemente con más flores y abundancia de néctar, se puede recolectar miel. Pero, creo que este tema de la recolección de la miel ya se ha trabajado y por eso me gustaría traer aquí otro enfoque, algo que va más allá de los límites de la colmena.

Podemos ver fácilmente cómo el Ser Abeja está íntimamente conectado con el entorno en el que vive. Por tanto, la gestión o actividades que el apicultor puede realizar para actuar de forma saludable están más ligadas al entorno del colmenar que a la propia colmena. Por tanto, podemos dedicarnos a plantar flores y árboles, preparar nidos para que puedan ser habitados espontáneamente por los Seres Abeja, o incluso, podemos dedicarnos a observar las relaciones que se establecen entre los seres de ese entorno, que siempre nos muestran cómo sabio y hermoso y la naturaleza.

Hay algo muy sutil que ocurre en la relación entre los seres que habitan los bosques, especialmente donde se encuentran los Seres Abejas. Sabemos que las abejas recolectoras salen de sus colmenas en busca del néctar de las flores y que pueden ser atraídas por los aromas, colores y señales de nectario de las flores. Cuando encuentran las fuentes de néctar, regresan a la colmena y, a través de un baile, comunican con precisión la ubicación de las fuentes de néctar a las otras abejas que buscan alimento en la colmena. Estos se dirigen inmediatamente al sitio en busca del preciado néctar. Esto es lo que sucede en el plano material, lo

---

<sup>1</sup> Ser Abeja puede entenderse como la individualidad que se presenta en su totalidad como una colmena de abejas, con las propias abejas, panales, tejidos de propóleo, cría, envoltura...), no es solo la abeja, sino el superorganismo, en el que la suma de las partes es mayor que el todo.

que podemos observar con nuestra mirada física. Pero nuestros antepasados de épocas lejanas, que estaban aún más apegados al plano espiritual, podrían decirnos que algo sucede más allá de esta práctica material. Algo sucede en el plano suprasensible, que requiere una mirada más holística a la apicultura para que se comprenda este fenómeno. En la conferencia de Rudolf Steiner, "La verdad de los gnomos, ondinas, sílfides y salamandras" del 7 de junio de 1908, nos dice: "Son seres que llevan a las abejas a la copa de la flor para que busquen allí su alimento. En cada colmena que sale en busca de alimento, están activos seres que fueron llamados por nuestros antepasados sílfides".

En la misma conferencia, Rudolf Steiner también dice: "donde se desarrollan las fuerzas del olfato y el gusto que interactúan como en la abeja y la flor, se crea la posibilidad de que seres específicos se incorporen. Cuando la abeja chupa la flor, el clarividente observa cómo se forma una pequeña aura alrededor de la flor. Este es el efecto del sabor, ya que la picadura de la abeja en la copa de la flor se ha convertido en una cierta forma de sabor, la abeja siente el sabor, e irradia alrededor de la flor algo así como un aura que es alimento para los seres del categoría de sílfides".

Lo que se describió en la conferencia de Rudolf Steiner es el acto completo y equilibrado de dar y recibir, basado en la ley del amor, en la entrega, en el otorgamiento, una simbiosis constante. Las abejas necesitan el néctar, las sílfides necesitan la pequeña aura que se forma cuando la abeja se encuentra con la flor, y la flor necesita la gota del veneno de abeja y también la polinización. En este momento, los tres reinos están íntimamente vinculados y se completan mutuamente, donde dar y recibir se vuelve uno.

Para actuar benéficamente en este encuentro sagrado entre reinos, estamos llevando a cabo aquí en Brasil la aplicación de la preparación Três Reis Magos (Tres Reyes Magos)<sup>2</sup>. Esta preparación fue creada por Hugo Erbe (1885-1965), un agricultor biodinámico. Al darse cuenta de que los seres elementales estaban abandonando el planeta, debido a la agresividad con la que los humanos han tratado a la Madre Naturaleza, creó este preparado utilizando las tres sustancias que los tres reyes

---

<sup>2</sup> Más información sobre la Preparación de Reis Magos se puede encontrar en el sitio web de la Asociación Brasileña de Agricultura Biodinámica (en portugués):  
<https://loja.biodinamica.org.br/produto/preparado-de-reis/> e  
<https://biodinamica.org.br/preparado-de-reais-manual-de-uso.pdf>

magos le ofrecieron al niño Jesús, lleno de simbología. El oro es el símbolo de la sabiduría y la inteligencia. El olíbano es un símbolo universal de la intuición espiritual y la ofrenda sacramental. La mirra es el símbolo de la muerte, del sacrificio de la tierra para que viva el superior. Estas tres sustancias son símbolos de la conciencia de los procesos que tienen lugar más allá del plano material, que tienen lugar en el plano suprasensible. Y así, cuando se prepara adecuadamente, la unión de estas tres sustancias también sirve como dones para la tierra y para el fortalecimiento y la curación del mundo elemental.

Preparamos las sustancias el día de Navidad 25 de diciembre y realizamos la dinamización y aplicación el día los Reis Magos, 6 de enero, este período también es muy especial porque transcurre por las 12 Noches Santas<sup>3</sup>, cuando las jerarquías superiores emanan de las constelaciones del Zodíaco. Fuerzas que ayudan en nuestro desarrollo espiritual durante todo el año.

También está la sugerencia de preparar las sustancias el 31 de diciembre y la dinamización y aplicación el 6 de enero. Sin embargo, aquí en Brasil, nos parece más interesante seguir el ciclo de las 12 Noches Santas, pero eso no impide que se intenten otras fechas.

El 6 de enero se dinamiza la preparación para que sus fuerzas puedan impregnarse en el agua y así poder aplicarse. La aplicación es como un



<sup>3</sup>Más información sobre las 12 Noches Santas en el enlace en portugués: <http://www.festascristas.com.br/12-noites-santas/12-noites-santas-textosdiversos/483-as-doze-noites-santas-edna-andrade>

regalo nuestro a la tierra, a los seres elementales, y se puede hacer de forma festiva, con la comunidad. La aplicación se realiza con gotas gruesas que pueden caer al suelo y alrededor del organismo agrícola, sobre vallados. La dirección de la aplicación está fuera del límite de recepción de la aplicación. Este método de aplicación ayuda a cultivar y atraer las influencias beneficiosas de los elementales al entorno y crear una especie de alianza circundante en la periferia del área aplicada. En particular, también podemos aplicar esta preparación alrededor del colmenar, o en el bosque donde las abejas visitan las flores. La aplicación también puede tener un carácter meditativo, con la intención de atraer y fortalecer seres elementales, especialmente las sílfides que allí habitan y guiar a nuestras queridas abejas hacia las fuentes del néctar.

Que el momento de realizar esta actividad nos eleve a un ámbito de amor integral, donde el respeto mutuo por todos los seres nos lleve a una sana evolución espiritual. Y que con cada actividad que se realice en los colmenares que cuidamos, que cada encuentro con el Ser Abeja pueda ser sagrado, generando un ambiente de amor y respeto, donde se pueda formar un aura que alimente a otros seres, nutriendo la vida de buenos y saludables nutrientes del Planeta, así como estamos siendo agraciados por la dignidad de este momento de encuentro con estos Seres.



# Los dulces, confituras y mermeladas del verano

Cultiva tu propio alimento

Por Marco Moreno

Cuando el fin de la primavera se acerca, comienza la abundancia en la finca y una de las maneras de conservar nuestros productos es en el azúcar.

En este capítulo el RUIBARBO y sus exquisitas pencas serán nuestros protagonistas. En centroeuropa y Patagonia están presentes.

## Receta:

1. Cosechar los ruibarbos con la mano, girándolos desde la base hasta que se desprendan(no cortar).
2. Desechar las hojas no comestibles.
3. Lavar y pelar finamente, cortar e incorporar en 1kg de ruibarbos(opción 200grs de frutillas) y 750grs de azúcar orgánica.
4. Dejar reposar hasta que suelten su jugo durante 4 hs aproximadamente.
5. Luego en una cacerola o paila cocinar a fuego bajo y revolviendo finamente, hasta lograr el punto.
6. Envasar y asegurarse que el frasco quedo sellado en vacío.
7. Usar los métodos adecuados.





Gracias  
@mmproductosagroecologicos  
[www.cocinabiodinamica.com](http://www.cocinabiodinamica.com)  
Fb marco eduardo moreno



# Artemisa

**Mariana Mampaey**

*Artemisia absinthum, abrotanum, annua y vulgaris*

Texto preparado por: Jazmín Zovikián, Estudiante de medicina de la Universidad Nacional del Sur, Bahía Blanca, Buenos Aires y revisado por Mariana Mampaey

Estas cuatro variedades de Artemisia son las mas estudiadas de las cerca de 500 variedades. Son plantas de la familia de las asteraceas, muy frecuentes en el mundo entero. Su nombre proviene de la hermana de Apolo, la diosa Artemis, conocida por sus poderes medicinales.

Su conocimiento es un regalo de la medicina china para la humanidad, dijo la Dra. To Youyou, al recibir el Nobel de Medicina en octubre 2015<sup>1</sup> en recompensa a sus estudios sobre la Artemisia. Es conocida desde la antigüedad para el tratamiento de la Malaria, la mayor enfermedad parasitaria de la humanidad, transmitida por mosquitos y responsable de la muerte de la mitad de todos los seres humanos que alguna vez habitaran la tierra. Existen registros de Ge Hon (284-363 d.C) que la describio en su uso como maceracion fria exprimiendo ramas de Artemisia annua en agua fria y tomandola en forma oral.

En 1972 se la vuelve a estudiar a pedido del presidente chino Mao Tsetung, en su preocupacion por encontrar medicamentos contra la malaria. En 1979 aparece la primera publicacion en ingles sobre la extraccion de la artemisinina, uno de los principios activos efectivos de la artemisia y comienza una dura polemica sobre el patentamiento de los principios activos de la artemisia y su efectividad. Pero aparenemente el plasmodio de la Malaria hace resistencias en el tratamiento con los principios activos aislados y no asi ante el tratamiento con la planta entera.

En este contexto queremos presentarles dos de las cuatro variedades como ejemplo

## Artemísia abrotanum L.

*Artemisia abrotanum* L. (Ajenjo del sur).

### Introducción

La *Artemisia abrotanum* L. mayormente se utiliza para afecciones del hígado y vías biliares, también es antihelmíntico y antipirético. Su aceite tiene propiedades antibacterianas, anti fúngicas, antioxidantes, anticancerígenas y antialérgicas.

Son hierbas de estepa, sometidas a la influencia del aire. La flor es polinizada por el viento y se manifiesta la influencia de la esfera astral sobre lo físico etéreo de la planta, que la atraen e incorporan en profundidad.<sup>2</sup>El origen de su nombre "abrotanum", según Teofrasto de Eresos, hace referencia a personas muy delgadas o frágiles.

Desde una mirada antroposófica estimula la acción del cuerpo astral en el sentido de las secreciones. Las fuerzas que se manifiestan en la forma de las hojas expresan la acción del aire y del calor, el elemento astral, que generan a nivel metabólico la concentración en el principio amargo. Estas sustancias amargas estimulan las secreciones.

### Descripción Botánica

El abrotano es el más conformado, aireado y aromatizado. La fuerza astral influye más intensamente en lo físico etéreo de esta planta que en las demás especies de artemisias. Es un semi arbusto que alcanza una altura de 0,7 a 1,5 m. Los brotes crecen erguidos y sus ramas son suaves, su color que en principio es azul verdoso luego se convierte en marrón. Las hojas de color verde grisáceo, pinadas y diáfanas, terminan en una redecilla de finos hilos en la parte superior. Su perfume es fuerte y tonificante; su aroma salino con dejo a limón picante y ácido. Sus flores amarillas son como panículas aéreas de las inflorescencias con sus capítulos minúsculos, muy compactos, inclinados y reunidos en pequeños racimos. El tallo también está cubierto de pelos secretores y se encuentran muy ramificados. Sus frutos son pequeños aquenios alargados.

### Distribución Geográfica

Es originario de Europa Meridional y Asia Menor. Se lo encuentra en aquellos suelos que son sueltos, arenosos, templados y ricos en sustancias nutritivas.

### Agroecología del Cultivo

Para su cultivo se prefieren lugares cálidos, soleados con suelos ricos en materia orgánica. Los suelos deben estar bien drenados y sin demasiada humedad. Florece en pleno verano y durante todo el otoño, cuando el sol va declinando.<sup>4</sup>

### Partes utilizadas

Hojas y flores. Se recolectan las puntas de los brotes durante el periodo de floración y partes de la hierba no lignificada.

### Usos etnomedicinales

Se ha demostrado que presenta actividad antibacteriana y antifúngica por sus extractos etanólicos. Además de tener efecto contra la *Malassezia*, *Candida albicans* y *Staphylococcus aureus*, también posee efecto antihelmíntico.<sup>5</sup> Presenta actividad antioxidante y antitumoral sobre las células cancerosas inhibiendo su crecimiento o proliferación. También ha sido eficaz en los casos de rinitis alérgica en forma de aerosol nasal. Tiene componentes que actúan como repelente de insectos. En cosmetología se la utiliza para el acné.<sup>3</sup>

### Constitución Química

Lo que más se destaca es el aceite esencial de la planta, la composición del mismo depende de distintas variables, una de ellas es el sitio de cultivo. Lo que predomina en el aceite son compuestos de estructura monoterpenoide.<sup>4</sup> Luego pueden encontrarse compuestos de estructuras sesquiterpenoides, diterpenoides, triterpenoides o espiroterpenoides y derivados fenilpropanoides. Además del aceite esencial se ha encontrado en ella el alcaloide abrotina.



### Farmacodinamia - Acciones farmacológicas – Dosis

Se ha demostrado que el uso de 15,25 o 40  $\mu$ L del aceite esencial inhibe el crecimiento de *S. aureus*, bacteria responsable de infecciones y resistente a antibióticos, por otro lado el uso de 10, 15, 25 o 40  $\mu$ L inhibe el crecimiento de *E. coli* y *Candida albicans*. En cuanto a la actividad antipalúdica se demostró que la *Artemisia* conduce a la muerte del parásito luego de 24-48 hs del tratamiento. 5

### Toxicología – Efectos adversos

No se han notificado hasta el momento efectos secundarios graves. Aunque estudios indican que en muy pocos casos se ha notificado de dolor abdominal y alergia en dosis muy altas.<sup>3</sup>

### Contraindicaciones

Por su efecto estrogénico está contraindicada durante la gestación por la posibilidad de aborto.



- 
1. Su XZ, Miller LH. The discovery of artemisinin and the Nobel Prize in Physiology or Medicine. *Sci China Life Sci.* 2015. Vol 58(11). Disponible en: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/26481135/>
  2. Pelikan W. *Fitoterapia. El poder curativo de las plantas.* 1° Edición. Buenos Aires, Argentina: Antroposófica; 2013.
  3. Ekiert H. Knut E. (2021). *Artemisia abrotanum* L. (Southern Wormwood)-History, Current Knowledge on the Chemistry, Biological Activity, Traditional Use and Possible New Pharmaceutical and Cosmetological Applications. *Mol.* 2021; vol 26(9). Disponible en:

### **Elaboración artesanal**

Preparación de tintura hidroalcohólica al 30 %: pasar por el mortero las hojas y flores de *Artemisia abrotanum* secas cortadas finamente y agregarles hidroalcohol al 40 % en una proporción que cubra la planta. Si es planta fresca agregar hidroalcohol al 50 %. Mezclar la preparación durante 3 minutos cada 12 horas, de mañana y de tarde por 14 días, para que toda la planta este embebida en el hidroalcohol y no se oxide (que la parte superior no se ponga de color oscuro dentro del frasco). Luego de los 14 días o más, filtrar y controlar la concentración alcohólica, y corregir de ser necesario.

### **Formas galénicas y dosis sugeridas**

Su presentación es en forma de extracto hidroalcohólico, infusión y mezclas coleréticas y gástricas. También se utiliza en baños fortalecedores y calmantes y en infusión para la piel.



---

<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC8123286/>

4. Melzig M. *Artemisia abrotanum* L., Eberraute. Zeitschrift für Phytotherapie 2019 Vol40(06). Disponible en:

<https://www.thieme-connect.de/products/ejournals/abstract/10.1055/a-1015-5223>

5. Pino J, Marbot R. Leaf Oil of *Artemisia abrotanum* L. Grown in Cuba, Journal of Essential Oil Research. 2011. Vol 23(1). Disponible en:

<https://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/10412905.2011.9700438>

# Artemisia absinthium L.

## *Artemisia absinthium* L.

### Introducción

La *Artemisia absinthium* L. es una de las especies más importantes de la historia de la medicina, en la Europa medieval se la describía como “la maestra más importantes contra todos los males”.<sup>1</sup> Es utilizada tanto en la medicina alopática como homeopática. Principalmente es reconocida por su efecto antibacteriana, antiinflamatoria, hepatoprotectora, inmunomoduladora, analgésica y neuroprotectora.

El objetivo de este artículo es describir y caracterizar la artemisia *absinthium* L. Estimula la acción del cuerpo astral en el sentido de la secreción. El elemento que la penetra de aire y calor, el principio amargo, se retrae un poco. El elemento astral, conformativo influye en lo físico etéreo, vegetativo de esta planta.<sup>2</sup>

### Descripción Botánica

El rizoma perenne emite vástagos que forman un arbusto con mucho follaje. Sus hojas son redondeadas y terminan en forma de punta. Están divididas en muchos segmentos cubiertos de pelos sedosos y color verde oscuro plateado. Flores dismorfas, amarillentas, las centrales hermafroditas, con corola tubulosa y 5 dientes; flores femeninas con corola filiforme. Erecta, ramificada, lignificada en la base, suele crecer entre 60-120 cm de altura. Es muy aromática.<sup>3</sup>



Desde una visión antroposófica aquellos remedios que provienen del ajeno en flor regulan la acción recíproca entre el cuerpo astral (emocional) y el yo (la individualidad) con el sistema funcional a nivel digestivo, la inapetencia, la dispepsia, la insuficiente o excesiva acidez gástrica, la escasa participación del hígado y la vesícula en la digestión y la formación de la sangre. Al influir en este campo, aumenta la energía y la vitalidad, así como la resistencia a las enfermedades.

### **Distribución Geográfica**

Es originario de Europa hasta el sur de Noruega, se ha expandido por Asia y actualmente es cultivado en todo el mundo. Es común encontrarlo en los jardines y a lo largo de los caminos en Estados Unidos donde crece espontáneamente.

### **Agroecología del Cultivo**

Elije suelos soleados, cálidos, de guijarros sueltos y ricos en nitrógeno. Se expande en viñedos y entre las ruinas. Se multiplica por semillas y por estacas o por fragmentos de las plantas viejas.<sup>4</sup> La época de floración es el verano tardío.

### **Partes utilizadas**

Se utilizan las hojas y sus flores, que se recolectan en el momento de floración.

### **Usos etnomedicinales**

En la historia de la medicina europea, ha sido utilizada durante milenios



principalmente por su efecto antiparasitario y digestivo. Además se utiliza en casos de constipación, esplenomegalia, para tratar anemias y desórdenes menstruales.<sup>5</sup> Se ha comprobado científicamente su eficacia en casos de pérdida del apetito, anorexia, dispepsia, insomnio, alucinaciones. Reduce el estrés oxidativo, es antiinflamatoria y neuroprotectora.<sup>6</sup> El vademécum antroposófico propone el uso de las gotas amargas que contiene artemisia para las náuseas, vómitos, mala digestión y falta de apetito.

### Constitución Química

Posee numerosos componentes que le dan distintas propiedades biológicas. Uno de los más importantes es su aceite esencial, la extracción del mismo depende de condiciones geográficas y ambientales, así como también la estación del año. La concentración del mismo se encuentra entre 0,90 a 1,45%. Los componentes encontrados fueron lactonas, ácidos orgánicos, resinas, taninos y fenoles. También contiene flavonoides (p. ej.,



1. Su XZ, Miller LH. The discovery of artemisinin and the Nobel Prize in Physiology or Medicine. *Sci China Life Sci.* 2015. Vol 58(11). Disponible en: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/26481135/>
2. Szopa A, Pajor J. *Artemisia absinthium* L.-Importance in the History of Medicine, the Latest Advances in Phytochemistry and Therapeutical, Cosmetological and Culinary Uses. *Plants (Basel).* 2020. Vol9(9). Disponible en: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC7570121/>
3. Pelikan W. *Fitoterapia. El poder curativo de las plantas.* 1ª Edición. Buenos Aires,



Quercetina), glucósidos flavonoides y ácidos fenólicos (ácidos cumárico, siríngico, salicílico, clorogénico y vainílico) que contribuyen al mecanismo de captación de radicales libres.<sup>8</sup>

### **Farmacodinamia - Acciones farmacológicas - Dosis**

El extracto alcohólico capta los radicales libres y tiene efecto protector de las células. Produce la inducción a la apoptosis (muerte) de células malignas, por lo que se indica como anticancerígeno. Tiene actividad anticolinesterasa y previene la neurotoxicidad por el plomo. Reducen el factor de necrosis tumoral alfa y proporcionan una acción sinérgica sobre la curación en pacientes con enfermedad de Crohn. También tiene un efecto inmunomodulador sobre la función y maduración de las células dendríticas del sistema nervioso. Promueve la función hepática e inhibe la concentración de índices de estrés oxidativo. Posee una acción antiinflamatoria significativa por sus metabolitos secundarios, incluidos



---

Argentina: Antroposófica; 2013.

4. Rapoport E. Malezas comestibles del Cono Sur y otras partes del planeta. 1° Ed. Universidad Nacional del Comahue. Argentina. 2009.

5. Roig J. Plantas Medicinales, aromáticas o venenosas de Cuba. 2° Ed: La Habana. Editorial científico. 1991.

6. Moacă E. Pavel I. Romanian Wormwood (*Artemisia absinthium* L.): Physicochemical and Nutraceutical Screening. *Molec.* 2019. Vol24(17). Disponible en: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/31450704/>

los flavonoides y compuestos de tipo sesquiterpénico. La infusión disminuye los niveles séricos de citocinas inflamatorias y eleva la eficacia de las enzimas antioxidantes del tejido ovárico.<sup>7</sup>

### **Toxicología – Efectos adversos**

La ANMAT incluye la planta entera dentro del listado negativo de plantas tóxicas, además hay datos del Instituto Nacional de Toxicología y Ciencias forenses que también indican un efecto tóxico a dosis altas, además de su efecto psicotrópico y alucinógeno.<sup>8</sup> Por ello es necesario un uso a dosis cuidadosas.

### **Contraindicaciones**

Se encuentra contraindicada durante la lactancia y embarazo

### **Elaboración artesanal**

Preparación de tintura hidroalcohólica: pasar por el mortero las hojas y flores de Artemisia, cosechada de mañana y cortadas finamente y agregarles hidroalcohol etílico al 60% hasta cubrir totalmente las plantas. Mezclar la preparación durante 3 minutos cada 12 horas, de mañana y de tarde por 14 días, para que toda la planta este embebida en el hidroalcohol y no se oxide por el contacto con el aire (que la parte superior no se ponga de color oscuro dentro del frasco).

### **Formas galénicas y dosis sugeridas**

El uso popular más frecuente es como te, infusión y agregado al mate. Puede usarse la planta recién cosechada fresca o secada. El extracto hidroalcohólico con la parte aérea de la planta entera es componente de varias bebidas amargas y de las gotas amargas.

---

7. Batiha G. Olatunde A. Bioactive Compounds, Pharmacological Actions, and Pharmacokinetics of Wormwood (*Artemisia absinthium*). *Antib*. 2020. Vol9 (6). Disponible en: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC7345338/>

8. Mihajilov-Krstev T, Jovanović B. Antimicrobial, antioxidative, and insect repellent effects of *Artemisia absinthium* essential oil. *Planta Med*. 2014. Vol80(18). Disponible en: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/25317772/>

9. Joshi RK. Volatile composition and antimicrobial activity of the essential oil of *Artemisia absinthium* growing in Western Ghats region of North West Karnataka, India. *Pharm Biol*. 2013. Vol51(7). Disponible en: <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/23570523/>

# Agri-culturizar las ciudades

## Un llamado para vivificar nuestras ciudades

**Antonio Luis Lattuca**

**+ 5493412101073**

**antoniolattuca@gmail.com,**

“Hoy en día, el trabajo no puede consistir en adquirir más “conocimientos” aunque cuando se obtengan a partir del trabajo y la investigación serán bienvenidos... Nuestro verdadero trabajo consiste más bien en realizar y hacer fructífero para el desarrollo del Ser Humano y de la Tierra, una pequeña porción de todo el conocimiento de que disponemos...”

**MichaelaGloeckler**

“...en los últimos decenios ha cundido en la agricultura una situación tal, que todos los productos de los cuales vive realmente el Ser Humano degeneran, y degeneran de manera extraordinariamente acelerada....no solo está degenerando el desarrollo moral de la humanidad en su evolución, sino que, a consecuencia de lo que ha hecho el Ser Humano con la tierra y con lo que esta inmediatamente por encima de la misma, ésta se halla en un proceso de rápida degeneración .....” **Rudolf Steiner 20-6-24**

Casi un siglo después, la tierra está amenazada como nunca antes; la gran mayoría de la humanidad tiene conocimiento de esta situación, pero en general no se trabaja para sanarla.

En la Argentina el 92 % de la población es urbana, vive en ciudades, y casi el 70 % reside en los 31 aglomerados urbanos más grandes del país.

Por eso es un gran desafío iniciar procesos para instalar la agricultura dentro de nuestras ciudades y pueblos, para que la misma irradie, permee conciencia y despierte en la población la necesidad de curar la tierra. Ya que “...los intereses de la agricultura se entrelazan....con las más amplias esferas de la vida humana...En algún sentido, desde algún aspecto, todo lo que interesa a la vida humana pertenece al ámbito agrícola”. **Rudolf Steiner**

La agricultura en la ciudad: la agricultura urbana, propone que además de producir alimentos de alta calidad, atender aspectos sociales, culturales y ambientales, considerando la necesaria participación de todos los actores, para lograr resultados económicos favorables para el conjunto de la sociedad generando procesos de transformación y sustentabilidad social entre huerteras, agricultores, transformadores y consumidores.

En una acción articulada de la sociedad civil, con instituciones y organizaciones estatales, para impulsar procesos de democratización y desmercantilización del conocimiento. [Cada año se gastan a nivel mundial 70.000 millones de dólares en investigación en agricultura y solo 5 de cada 1.000 dólares, (el 5 por mil) se destinan a las agriculturas ecológicas] Y a partir de esta acción construir participativamente, con un amplio consenso social, programas, que permitan promocionar la agricultura urbana biodinámica.

"Hacemos una llamada ...la naturaleza es fecunda en sí misma, pero no adquiere todo su significado más que con la intervención del ser humano, puesto que, como ya afirmaron los griegos, el hombre es la medida de la creación." **1942 Ehrenfried Pfeiffer**

Las ciudades hoy son centros de conocimiento, orientados en forma predominante, a impulsar un crecimiento desenfrenado, basado en tecnologías al servicio de un consumismo sin límites. El resultado es que estas tecnologías se han fundido con nuestro propio ser, y las experiencias de la naturaleza y de lo vivo nos son cada vez más lejanas.

"Hoy nos hallamos desbordados por los productos de una civilización mecánica, industrial y mercantil, comenzamos a comprender que los valores eternos de la vida no pueden cultivarse en la búsqueda del "rendimiento". Nos encontramos en el umbral de una era nueva en la que los seres humanos deberán adaptar su pensamiento a la vida y no a la mecánica, de la naturaleza humana, medida y norma de todas las condiciones de existencia." **1942 Ehrenfried Pfeiffer.**

El destino humano está ligado a los lugares donde vivimos, en un momento en el que la mayor parte de la humanidad se está volviendo urbanizada es decisivo trabajar para que en nuestras ciudades se instale de forma vivida una **Agri-cultura** fundamentada en la **Antroposofia**. Y donde esta agricultura pueda ser experimentada.

El tema del cultivo de alimentos de alta calidad (calidad terrenal y cósmica), producidos en las ciudades, para que no pierdan su vitalidad durante el traslado, es crucial ; estos alimentos pueden colaborar a una ampliación de la consciencia que nos conecte con la naturaleza, y a generar una voluntad orientada a la dinámica de la vida "...los paisajes aguardan ser ordenados. Avanza el conocimiento de los remedio que sanan las heridas de la tierra,...este es el momento de conjurar la amenaza de muerte que pesa sobre la tierra, sobre todo si somos conscientes de la fuente espiritual que fundamenta toda idea. Un año de esfuerzos constructivos costara menos que un solo día de guerra. Y podremos mirar el alba de una nueva era" **1942 EhrenfriedPfeiffer .**

Ochenta años después de esta llamada de Pfeiffer de casi cien años de que Steiner nos ofrendar el Curso de Agricultura ¿Podemos trabajar ,en cada una de nuestras ciudades, para que las mismas se conviertan en "**Centros Cultivadores** " de **Valores** que permitan, a todos los Seres Humanos desplegar todas sus potencialidades, para **Curar y Sanar la Tierra**



# Contactos

## Córdoba:

### **TRASLASIERRA**

César Gramaglia | aguadelaspalomas@gmail.com

Fabián Lorenzo Baumgratz | fabaum1@hotmail.com

### **PUNILLA**

Milagros Demarchi | jardinesdeyaya@gmail.com

### **CALAMUCHITA**

Sebastián Julio Iriberry | sebasiriberri@gmail.com

John Vinks | johnvinks@gmail.com

## Pampeana:

### **BUENOS AIRES Y LA PAMPA**

Antonio Heinze | reg.pampeana@aabda.com.ar

Mercedes Molina | cursoregionalbsas@gmail.com

## Patagonía:

### **Subregional Patagonia Norte**

#### **RIO NEGRO (Alto Valle, Valle Medio, Valle inferior) Y NEUQUÉN**

Cecilia Ambort, Cecilia Fernández, Cecilia Speranza |

aabda.patagonianorte@gmail.com

### **Subregional Patagonia Sur**

#### **CHUBUT, SANTA CRUZ Y TIERRA DEL FUEGO**

Ana Goñi | anamallin@vla.com.ar

Felipe Gomez | agromies\_99@yahoo.com

### **MENDOZA**

Laura Manzano | biofincacosmos@yahoo.com.ar

Marcos Persia | marcospersia@yahoo.com.ar

## **SAN LUIS**

Rocío López Fourcade | rociosollopezfou@gmail.com

Lucas Dakoff | lucashadakoff@gmail.com

## **Litoral Sur:**

### **ENTRE RÍOS Y SUR DE SANTA FE**

Santiago Cerilli | cerilli.santiago@gmail.com

Antonio Lattuca | antoniolattuca@gmail.com

### **MISIONES**

Regina Haller | reginah@prico.com.ar

Pablo Baumgratz | pbaumgratz@yahoo.com.ar

## **NOA:**

### **TUCUMÁN, SALTA Y JUJUY**

Liberal Hostier | liberalhostier@hotmail.com

Laura K. Machado | laurakmachado@gmail.com