



A SCUOLA DI PAESAGGIO

Baia di Ieranto/Le Tore – Massa Lubrense (NA) 13-14-15 maggio 2016

PROGRAMMA

venerdì 13 maggio 2016

Azienda agricola 'Le Tore', Via Pontone 43, Massa Lubrense.

Mattinata

9:45 Saluti del Presidente Ordine Architetti P.P.C. di Napoli e Provincia

Arch. Pio Crispino (o suo delegato)

10:00/10:15 Inquadramento del paesaggio agrario in Penisola Sorrentina.

G. de Angelis (delegato Ordine Architetti P.P.C. di Napoli e Provincia - AIAPP)

10:15/11.00 Artificio e natura in Penisola Sorrentina. Elementi caratterizzanti il paesaggio.

Prof. A. Castagnaro (Dipartimento di Architettura - Università Federico II)

11.00/11.20 Forme tradizionali e tradizioni locali nella potatura.

A. Pollio (Presidente Coldiretti – Massa Lubrense).

11.20/12.15 Teoria e pratica sulle potature degli olivi.

G. Stanzone (agronomo, Regione Campania)

12.15/13.30 Visita in azienda e lavoro sul campo .

V. Brancaccio (agronomo).

13:30/14:30 Pausa pranzo a buffet a cura di: **Azienda Agricola e Agriturismo 'Le Tore'.**

Pomeriggio

14.30/15.00 Introduzione alla storia dell'agrumicoltura in Penisola Sorrentina.

A. De Angelis (Presidente Centro Studi e Ricerche F.M. Crawford)

15.00/15.30 Esempi di realizzazione di frangivento.

G. Aiello (artigiano delle "pagliarelle")

15.30/16.15 Teoria e introduzione alla tecnica degli innesti su agrumi e olivi.

G. Coppola (Presidente Cooperativa Fontanelle)

16.15 /16.45 Pratica di innesti su agrumi e olivi.

C. Gargiulo (esperto di innesti)

16.45/17.05 Dalla storia alla contemporaneità: le cooperative di agrumicoltori in Penisola Sorrentina.

M. Vinaccia (Presidente Cooperativa Solagri)

17.05/17.55 Introduzione al tema della costruzione, manutenzione e restauro dei muri a secco

A. De Angelis (Presidente Centro Studi e Ricerche F.M. Crawford)

17.55/19.00 L'Assaggio dell'olio-Introduzione alla pratica, per imparare a sentire il sapore del paesaggio nei suoi prodotti.

Prof. R. Sacchi (Dipartimento Agraria - Università Federico II) /Dott.ssa G. Stanzone

sabato, 14 maggio 2016

FAI – Baia di Ieranto

Mattinata

9:00 Partenza a piedi per la Baia di Ieranto dalla piazzetta di Nerano –Massa Lubrense (NA)

9:30/13:30 Dalla teoria alla pratica sui muri a secco (cantiere/scuola)

S. Pappaccio (agrotecnico)/ P. Cacace (custode FAI-Baia di Ieranto)/ G. Coppola (Presidente Cooperativa Fontanelle)/ G. Stanzione (agronomo, Regione Campania)/ A. Pollio (Presidente Coldiretti Massa Lubrense)

13:30/14:30 Pausa pranzo al sacco a cura dei partecipanti.

Pomeriggio

14:30/17:00 Dalla teoria alla pratica sui muri a secco e potature (cantiere/scuola)

S. Pappaccio (agrotecnico)/ P. Cacace (custode FAI-Baia di Ieranto)/ G. Coppola (Presidente Cooperativa Fontanelle)/ G. Stanzione (agronomo, Regione Campania)/ A. Pollio (Presidente Coldiretti Massa Lubrense)

17:00/18:30 I muri a secco: un ecosistema da conoscere.

Prof. S. Mazzoleni (Dipartimento Agraria - Università Federico II).

domenica, 15 maggio 2016

FAI – Baia di Ieranto

Mattinata

9:00 Appuntamento nella piazzetta di Nerano – Massa Lubrense (NA)

9:30/10:30 Partenza visita guidata della serie “Speciali Visite Guidate 2016”: PAESAGGIO:ISTRUZIONI PER L’USO, sul tema del paesaggio naturale, agrario e rurale con

A. Di Gennaro (agronomo territorialista)

10:30/13:30 Cantiere/scuola su muri a secco innesti su polloni di olivo e potature.

P. Cacace (custode FAI-Baia di Ieranto)/ A. Esposito (Cooperativa Fontanelle)/ G. Coppola (Presidente Cooperativa Fontanelle)/ C. Gargiulo (esperto di innesti)/ G. Stanzione (agronomo, Regione Campania)

13:30/14:30 Pausa pranzo al sacco a cura dei partecipanti.

Pomeriggio

14:30/15:30 Cantiere/scuola su muri a secco innesti su polloni di olivo e potature.

P. Cacace (custode FAI-Baia di Ieranto)/ A. Esposito (Cooperativa Fontanelle)/ G. Coppola (Presidente Cooperativa Fontanelle)/ C. Gargiulo (esperto di innesti)/ G. Stanzione (agronomo, Regione Campania)

15.30/16:30 Test finale.

16.30/ 17.00 Le murature a secco nei Beni FAI.

A. De Angelis (Responsabile FAI-Baia di Ieranto)

17.00/17.20 Proiezione del documentario sull’agrumicoltura sorrentina: Aranci e limoni di Sorrento.

A cura del Centro Studi e Ricerche F.M. Crawford)

17.20/18.00 Dibattito e conclusioni.

G. Stanzione/A. De Angelis/ G. de Angelis