

HORTI PLINII**L'ORTO DI PLINIO****Progetto Orto Didattico per valorizzare il territorio quale risorsa per l'apprendimento e la formazione di una comunità consapevole**

Il Parco Archeologico di Pompei ha avviato un programma strategico che, attraverso la co-gestione partenariale degli oltre 100 ettari di terreni agricoli a corona dei siti archeologici, garantisce la manutenzione sostenibile del territorio formando un presidio attivo e proattivo contro l'inurbamento, il consumo di suolo e le criticità climatiche con coltivazioni esclusivamente biologiche ed effettuate nel rispetto e nell'interpretazione aggiornata delle tecniche e delle modalità colturali del mondo antico.

Il PAP vuole creare un centro didattico con micro orti sinergici distribuiti sia a Pompei sia nei siti periferici delle Ville di *Stabiae* a Castellammare di Stabia, di Villa Regina a Boscoreale, di Longola a Poggiomarino, del Real Polverificio Borbonico di Scafati, basato sulla coltivazione dell'orto e del giardino utilitaristico attraverso il rapporto uomo-natura nel mondo antico sulla base dei dati archeologici e attraverso lo studio dei testi antichi di Plinio il Vecchio, Columella e degli altri autori antichi che insegnano cosa e come coltivare.

L'iniziativa sarà svolta in cogestione partenariale tra il PAP e uno o più soggetti esterni, ed è finalizzata alla fruizione e valorizzazione del Patrimonio culturale e verde del Parco Archeologico di Pompei, ma anche all'educazione ambientale, attraverso la scelta accurata delle specie coltivate e riprodotte che, non solo tiene conto della vegetazione autoctona della flora vesuviana, ma anche del patrimonio vegetale utilizzato 2000 anni fa. La finalità sociale, infine, comprende anche quella di educazione all'economia circolare e all'imprenditoria etica attraverso la creazione di un mercato equo e solidale di scambio dei prodotti dell'orto eccedenti il consumo dei bambini e ragazzi coltivatori, localizzato nei vari siti e online, comprendente le azioni connesse alla trasformazione e vendita degli stessi prodotti.

FINALITÀ EDUCATIVE GENERALI DEL PROGETTO:

- vivere il passato per capire il presente; la rigenerazione ambientale che il PAP ha avviato affronta proattivamente le criticità che l'impatto dei cambiamenti climatici genera sul patrimonio culturale e naturale. Fare la cosa giusta al tempo giusto significa prevenire le criticità anticipando le azioni efficaci
- introduzione alla cultura dell'alimentazione e della sostenibilità del cibo attraverso la sensorialità e la qualità ambientale delle scelte produttive, di trasformazione, di commercializzazione e di acquisto consapevole;
- educazione all'agro-ecologia e alla buona alimentazione;

- inclusione e promozione della diversabilità;
- favorire percorsi didattici interdisciplinari nella scuola;
- avviare e favorire pratiche professionali nel campo dell'ecologia e della gestione consapevole del patrimonio naturale;
- avviare e favorire buone pratiche di imprenditorialità etica, equa e solidale;
- diffondere la cultura del mangiare sano e consapevole;
- incoraggiare il consumo di prodotti alimentari locali a filiera corta e a chilometro zero;
- promuovere il progetto all'interno di diversi plessi scolastici, di ordini diversi, ricalibrando gli obiettivi in base alle diverse età, al fine di coinvolgere gran parte della comunità scolastica del territorio.

TEMA

Introduzione alla cultura dell'alimentazione e della sostenibilità del cibo attraverso la sensorialità e la qualità ambientale delle scelte produttive, la trasformazione, la commercializzazione e l'acquisto consapevole.

Educazione all'agro-ecologia e alla buona alimentazione con proposte di progetti pratici e interdisciplinari, a partire dagli orti scolastici.

FINALITA'

Formare una cultura dell'alimentazione e della sostenibilità del sistema cibo.

Quella in cui viviamo è la società dei consumi e nella società dei consumi tutto è prodotto per essere consumato in fretta e il sovrappiù gettato, quindi sprecato, altrettanto rapidamente. Il modo disordinato e precipitoso con cui ci nutriamo rispecchia pienamente questo stile di vita: nessuno si prende più il tempo di porsi delle domande di fronte ad uno scaffale del supermercato o di fronte a un piatto già preparato. È come se le nostre azioni quotidiane non influissero sui meccanismi del mercato, non avessero ripercussioni sulla nostra salute, non rappresentassero una parte importante della nostra cultura, come se non ci rendessimo conto della nostra indifferenza nei confronti dei consumi, dello spreco delle risorse, del consumo del pianeta.

Con l'innovativo approccio all'alimentazione e all'agricoltura sostenibile, si intende andare oltre l'educazione sensoriale e del gusto che è stata alla base della nuova impostazione dell'educazione alimentare affermatasi nell'ultimo decennio. Un'educazione alimentare che, introducendo come punti di partenza la sensorialità e il gusto, ha saputo mettere al centro del sistema il principio del piacere sensoriale quale strumento e stimolo per introdurre cambiamenti reali e positivi negli stili alimentari dei bambini e dei ragazzi, superando la precedente impostazione esclusivamente nutrizionistica che si era dimostrata inefficace a modificare gli atteggiamenti pregiudiziali e le cattive abitudini alimentari delle giovani generazioni.

Mantenendo la centralità del piacere e del gusto, la nuova educazione alimentare intende introdurre una lettura più complessa del Sistema Cibo capace di mettere in primo piano una cultura alimentare attenta anche alla sostenibilità ambientale e sociale con riferimento alla produzione del cibo e al suo consumo.

Oggi si tratta di fare un ulteriore passo avanti: educare e sensibilizzare al cambiamento delle nostre abitudini alimentari quotidiane sulla base del legame tra modelli agricoli e modelli alimentari, così da avvicinare e portare a tutti i concetti di “buono”, “pulito”, “giusto”.

Buono. La bontà organolettica, quella che sensi educati e allenati sanno riconoscere, è il risultato della competenza di chi produce, della scelta delle materie prime e di metodi produttivi che non ne alterano la naturalità.

Pulito. L’ambiente deve essere rispettato e le pratiche agricole, zootecniche, di trasformazione, di commercializzazione e di consumo devono essere realmente sostenibili. Tutti i passaggi della filiera agro-alimentare, compreso il consumo, devono proteggere gli ecosistemi e la biodiversità, tutelando la salute del produttore e del consumatore.

Giusto. La giustizia sociale va perseguita attraverso la creazione di condizioni di lavoro rispettose della persona, dei suoi diritti, della parità di genere e capaci di generare un’adeguata gratificazione non solo economica, attraverso la ricerca di economie globali equilibrate, la pratica della solidarietà, il rispetto delle diversità culturali e delle tradizioni.

Avvicinare bambini e ragazzi a questi temi e a questo approccio significa farli diventare piccoli coproduttori, cittadini consapevoli che le proprie scelte individuali d’acquisto hanno ripercussioni dirette e indirette sul mondo che ci circonda, in primo luogo tra gli agricoltori e gli allevatori.

Gli stimoli offerti da attività ludiche ma anche produttive come quelle degli orti scolastici vanno nella direzione del buono, del pulito e del giusto, perché trasmettono a bambini e ragazzi l’idea che ciò che è coltivato in maniera non intensiva, che ciò che è raccolto al momento giusto e che ciò che non fa centinaia di chilometri per arrivare a destinazione, non può che essere anche organoletticamente più buono ed ecologicamente più sostenibile.

L’esperienza di orto didattico sinergico è una delle più formative perché:

- consente di conoscere i cicli naturali (del carbonio, dell’azoto, dell’acqua), la stagionalità delle produzioni e i tempi e gli impegni del lavoro agricolo, connettendo così ciò che si mangia alla sua origine;
- facilita l’introduzione di concetti quali la biodiversità e i servizi ecosistemici;

- permette di studiare l'importanza dell'attività agricola e nello stesso tempo gli impatti ambientali dell'agricoltura su suolo, acqua, aria, clima e paesaggio, ribadendo l'importanza di una gestione sostenibile degli agroecosistemi;
- consente di sviluppare una conoscenza diretta dell'agro-ecologia, ovvero dell'applicazione dei principi ecologici alla produzione di alimenti;
- riconosce l'importanza del lavoro agricolo;
- migliora la capacità di valutare la qualità di ciò che si acquista e si mangia;
- permette riflessioni sul tema degli sprechi alimentari nei diversi stadi della filiera;
- stimola l'apprendimento di un linguaggio tecnico rigoroso anche nei più piccoli, aumentando così le capacità linguistiche e di espressione in generale;
- infine, se l'esperienza dell'orto è aperta all'esterno (il coinvolgimento della comunità educante è fondamentale per la buona riuscita del progetto), allora rappresenta anche una occasione per conoscere meglio il proprio territorio, interagire con esso e proteggerlo per trasmetterlo alle future generazioni.

OBIETTIVI:

Per conseguire le finalità generali del progetto si intendono realizzare i seguenti obiettivi con l'ausilio di un partner per la co-gestione del progetto:

- 1) trasmettere il concetto di responsabilità verso l'ambiente e verso il prossimo, grazie all'esperienza diretta dell'orto e per la cura che ogni partecipante deve avere delle piantine che gli sono affidate e di cui segue e cura la crescita;
- 2) promuovere il concetto di comunità dell'apprendimento, ossia il progetto-orto quale azione-stimolo che mette in campo un processo di crescita e di cambiamento culturale collettivo rispetto al sistema-cibo, proponendosi di stimolare interrelazioni all'interno della comunità locale finalizzate a promuovere una comunità educante, in cui si educa e si viene educati, dove si barattano i saperi e le competenze, dove si implementano le proprie conoscenze culturali attraverso e insieme agli altri;
- 3) coinvolgere direttamente gli operatori del settore agroalimentare, per aprire ed estendere la realtà dell'orto scolastico al mondo esterno, agli scambi con l'esterno, con le comunità del territorio del PAP che devono imparare insieme ai bambini e ragazzi a consumare in modo più consapevole;
- 4) amplificare le iniziative collaterali all'esperienza dell'orto, cioè promuovere, per esempio, iniziative di coinvolgimento dei genitori e dei cittadini, attraverso la visita guidata, il mercatino dei prodotti, lo scambio di semi;
- 5) utilizzare la didattica laboratoriale interdisciplinare per favorire l'apprendimento, sviluppando le tematiche connesse alle diverse discipline;
- 6) educare al gusto del buono/sano/giusto grazie ad approfondimenti interdisciplinari e ad interventi degustativi;
- 7) realizzare iniziative di coinvolgimento di tutti i bambini/ragazzi/famiglie partecipanti;

- 8) offrire occasioni permanenti di formazione e aggiornamento per gli insegnanti e i genitori degli istituti scolastici;
- 9) coinvolgimento di partner imprenditoriali e di partner del terzo settore per garantire autosufficienza, continuità e sviluppo dell'iniziativa anche in relazione al programma "Azienda Agricola Pompei" e ai suoi sviluppi.

L'ORTO SINERGICO

L'orto sinergico è più di un orto; esso è la riproduzione di un ambiente di vita delle piante dove la componente terreno si avvicina il più possibile alle condizioni di un "terreno naturale di prateria": piante erbacee (gli ortaggi) di diversa specie si succedono in mescolanza occupando nicchie ecologiche diverse, favorendo nell'insieme il reciproco sviluppo.

La superficie del terreno viene mantenuta protetta da pacciamatura e gli apparati radicali degli ortaggi a fine produzione non vengono rimossi; questo permette il continuo apporto di sostanza organica vegetale sia dalla superficie che dall'interno del terreno, dove le radici si sono diffuse per esplorarlo alla ricerca di acqua e di elementi nutritivi. Il terreno, quasi non violato, ritorna ad essere un luogo di vita dove artropodi e anellidi, batteri e funghi ritornano a svilupparsi in equilibrio omeostatico di popolazioni; il vicendevole controllo non permetterà a nessuna specie di prevalere sulle altre arrivando a causare danni o malattie agli ortaggi coltivati.

Per favorire una tale situazione di equilibrio, sta a chi interviene sull'orto sinergico cercare di mantenere una situazione di equilibrio tra gli ortaggi messi a dimora. Le cucurbitacee e le solanacee nella parte alta, più esposta all'aria e al sole, potranno produrre molto e resteranno sane ed efficienti a lungo nella stagione. Le leguminose, messe a ciuffi di contorno alle piante di colmo e perciò poste a mezza-costa, saranno utili per arricchire il terreno con la loro capacità di fissare l'azoto dell'aria tellurica. Le umbellifere e le liliacee, mescolate con le composite, potranno occupare gli spazi rimasti disponibili. Qua e là, la presenza di piante isolate di chenopodiacee e di crucifere arricchisce la disponibilità di ortaggi diversi e biodiversifica l'ambiente a favore anche delle micropopolazioni che sfuggono ai nostri occhi.

Ubicazione dell'orto sinergico:

L'orto sinergico sarà realizzato in differenti zone e siti del Parco archeologico di Pompei con accessi facilitati a tutti e legati al percorso Pompei x Tutti e ai percorsi accessibili già esistenti nei siti periferici. Presidi a garanzia dell'accessibilità di aree attualmente non pienamente accessibili saranno comprese nell'intervento e nelle richieste ai partner (le aree indicate sono da considerarsi indicative e potranno subire variazioni nelle fasi esecutive del progetto:

1) Sito Archeologico di Pompei

- a) Con ingresso da Porta Anfiteatro (piazza Immacolata, Pompei): Giardino settentrionale dei Praedia di Giulia Felice (II, 4 8) o parte settentrionale del frutteto di Giulia Felice (II, 4 9) a confine con lo stesso giardino - Estensione: 800 mq;
- b) Con ingresso da Porta Anfiteatro (piazza Immacolata, Pompei): Area verde a sud della necropoli di Fondo Pacifico e del cd “Bosco Sacro” (già area pic-nic) - Estensione: 700 mq
- c) Con ingresso da Porta Esedra (piazza di porta Marina Inferiore, Pompei): area della Pineta Grande a est dell’Auditorium - Estensione: 1000 mq;
- d) Con ingresso da Porta Ercolano (via Villa dei Misteri di fronte civico 7): area del frutteto della Villa di Cicerone - Estensione: 1500 mq.
- e) Con ingresso da Porta Vesuvio area agricola extramoenia, estensione di 3500 mq.

2) Sito di Villa Arianna a Castellammare di Stabia

- f) Estensione: 200 mq.

3) Sito di Villa Regina a Boscoreale

- g) Estensione: 50 mq.

4) Sito di Longola a Poggiomarino

- h) Estensione: 50 mq.

5) Sito del Real Polverificio Borbonico a Scafati

- i) Estensione: 1.500 mq.

Le aree sopra elencate, corrispondenti ad una superficie complessiva di circa 9.300 mq, sono da considerarsi indicative e potranno subire variazioni ed ampliamenti nelle fasi esecutive del progetto (Cfr. le planimetrie allegate al presente disciplinare)

Lo spazio destinato all'orto, progettato e realizzato dal/dai partner con l'assistenza scientifica e tecnica del PAP, è formato da moduli base di 4 prose, ben baulate e larghe 80 cm x 80 cm, in contenitori realizzati in salice completamente impermeabilizzati per prolungarne la durata nel tempo. Le prose sono separate tra loro e affiancate da passaggi larghi almeno 60 cm e che consentano, dove necessario, l'accesso delle sedie a ruote con larghezza di almeno 100 cm, per un'area complessiva di ciascun appezzamento di 50 mq. I passaggi laterali si congiungono al passaggio principale di servizio che percorre l'orto in testa alle 4 prose. L'insieme di più appezzamenti, comprensivi degli spazi di viabilità interna, dei depositi attrezzi e prodotti, delle serre e di parcheggio per i mezzi di trasporto disabili, formerà ogni area dei diversi siti.

I contenitori sono posati a terra, su terreno ben livellato; alcuni contenitori saranno rialzati con livello del terreno di coltivo a 50 cm da terra per consentire la coltivazione da seduti. L'orto sarà delimitato con intrecci fatti con potature di rami di piante di salice presenti nel parco o già pronti ma comunque di materiale naturale.



modulo



Le attività dell'orto

Attività disciplinare trasversale dall'inizio dell'anno scolastico per definire i momenti didattici di progettazione e realizzazione dell'orto (coinvolgimento dei docenti di scienze, tecnologia, geometria, geografia).

Formazione degli alunni da parte di docenti ed esperti qualificati sia del PAP sia del/dei partner del Progetto Orto didattico.

Formazione dei docenti come sopra.

Visite guidate al Vivaio della Flora pompeiana della Casa di Pansa e ai vigneti di Pompei.

Realizzazione dell'orto sinergico in primavera tramite i seguenti passaggi:

- a) Recinzione quando necessario dell'area da adibire a orto
- b) Preparazione del terreno
- c) Concimazione
- d) Semina di alcune piantine
- e) Osservazione sistematica della germinazione
- f) Irrigazione periodica del terreno
- g) Raccolta dei prodotti

Classi, plessi e ordini scolastici coinvolti

Sono coinvolti tutti gli ordini scolastici, poiché il Progetto Orto didattico è inserito nel percorso di continuità finalizzato a costruire un'identità di Istituto tra tutta la popolazione scolastica e docente. In particolare, tutti i docenti della primaria (almeno uno per classe) e della secondaria di primo grado (almeno due/tre per classe) frequenteranno la formazione teorica.

Organizzazione di base per ogni modulo:

Attrezzi e materiali necessari:

- n. 2 vanghe per dissodare il terreno;
- n. 2 badili per predisporre prose e passaggi;
- n. 2 rastrelli per sistemare la superficie e per raccogliere fieni e paglie del prato per la pacciamatura continua;
- n. 4 palette da giardinaggio per piantare le piantine di ortaggi;
- n. 2 forbici da pota per tagliare alla base le piante da asportare e raccogliere i frutti grandi;
- piantine e sementi di ortaggi;
- n.4 sacchetti di stallatico in pellets.

LA FORMAZIONE TEORICA

I percorsi didattico/educativi propongono una visione multidisciplinare del tema cibo e l'utilizzo della programmazione per progetti tale da permettere di affrontare la complessità delle materie storico scientifiche legate alla produzione agricola.

METODOLOGIA DIDATTICA DELLA FORMAZIONE

Ogni incontro prevede una parte dedicata all'inquadramento culturale generale e all'analisi degli aspetti pedagogico/didattici specifici alternati a esperienze pratiche riproducibili con una base scientifica e un approccio creativo.

Sia i momenti teorici sia quelli pratici saranno conformi a una visione olistica, su base antropologica, della cultura del cibo e dell'utilizzo dinamico della terra, con costante atteggiamento scientifico-storico di adesione al metodo sperimentale.

Seminario Propedeutico

È un primo momento per avvicinare il mondo della scuola ad una conoscenza del Sistema Agricolo-Cibo arcaico e per renderlo consapevole della sua complessità.

Obiettivi

1. Apprendere il significato e la valenza dei concetti di buono, pulito e giusto
2. Acquisire la consapevolezza che l'alimentazione è un fatto culturale
3. Conoscere casi concreti di progetti interdisciplinari realizzati nelle scuole

Contenuti

- L'educazione alla cultura alimentare e all'agroecologia basata sui principi del buono, pulito e giusto;
- Presentazione di progetti interdisciplinari di educazione alla cultura alimentare e all'agroecologia, compreso un orto didattico;
- Analisi dei bisogni formativi dei partecipanti;
- Esplorazione di percorsi formativi declinati sulle esigenze dei partecipanti.

Tre momenti formativi (incontri) della durata di 3 ore ciascuno, per un totale di 9 ore formative.

Obiettivi

1. acquisire elementi di base sulla storia delle tecniche agronomiche antiche riscoperte e trasportate in attuale;
2. Acquisire elementi di base sulla grammatica del gusto e sull'educazione alla sensorialità;
3. Conoscere i concetti di tipico, tradizionale, stagionale, locale;
4. Conoscere teoricamente le tecniche di agricoltura integrata e biologica;
5. Acquisire elementi di base sulle tematiche dell'impatto ambientale delle filiere lunghe e delle *food miles* (km alimentari);
6. Acquisire strumenti e tecniche didattiche per la progettazione e conduzione di esercitazioni in classe, compresa la conduzione di un laboratorio del gusto;

7. Aumentare la propria consapevolezza rispetto al consumo, alle proprie scelte alimentari quotidiane, alle ricadute sull'ambiente e sull'economia dei differenti modelli agricoli;
8. Presentazione dei concetti di buono, pulito e giusto. Stagionalità e territorialità;
9. Concetti di Tipico e tradizionale;
10. Agricoltura biologica, biodinamica e a lotta integrata;
11. Multidisciplinarietà dell'educazione alimentare partendo da esperienze pratiche;
12. Esperienze di buono, pulito e giusto negli orti scolastici;
13. Introdurre una didattica multidisciplinare in cui mettere al centro la cultura alimentare e l'educazione ambientale e alla sensorialità;
14. Fornire una metodologia induttiva nell'approccio all'educazione alimentare e ambientale sviluppando esperienze didattiche in classe e nelle attività in orto;
15. Insegnare a leggere la realtà come un insieme di fenomeni percepiti attraverso i sensi, accrescere la propria memoria e capacità di percezione sensoriale, appropriarsi di un lessico e di una grammatica del gusto;
16. Maturare la consapevolezza che l'alimentazione è un fatto culturale, il cui significato trascende l'aspetto nutrizionale;
17. Conoscere il territorio, i suoi prodotti e le ricette per poi attivare occasioni di incontro con esperti (artigiani, produttori, chef) e per creare una pluralità di rapporti con gli attori del settore agroalimentare e gastronomico della comunità locale in modo da destare la curiosità e la conoscenza della realtà circostante;
18. Fornire elementi di storia e cultura non solo gastronomica;
19. Offrire proposte di percorsi che aiutino i piccoli consumatori a diventare coproduttori, cittadini consapevoli delle proprie scelte d'acquisto: educare allo sviluppo sostenibile e al consumo consapevole.

Ogni modulo di orto avrà almeno una/un responsabile fisso con funzioni di giardiniere d'arte/formatore che si occuperà della manutenzione continua e della formazione in collaborazione con i referenti del PAP e del/dei Partner.

Allegati:

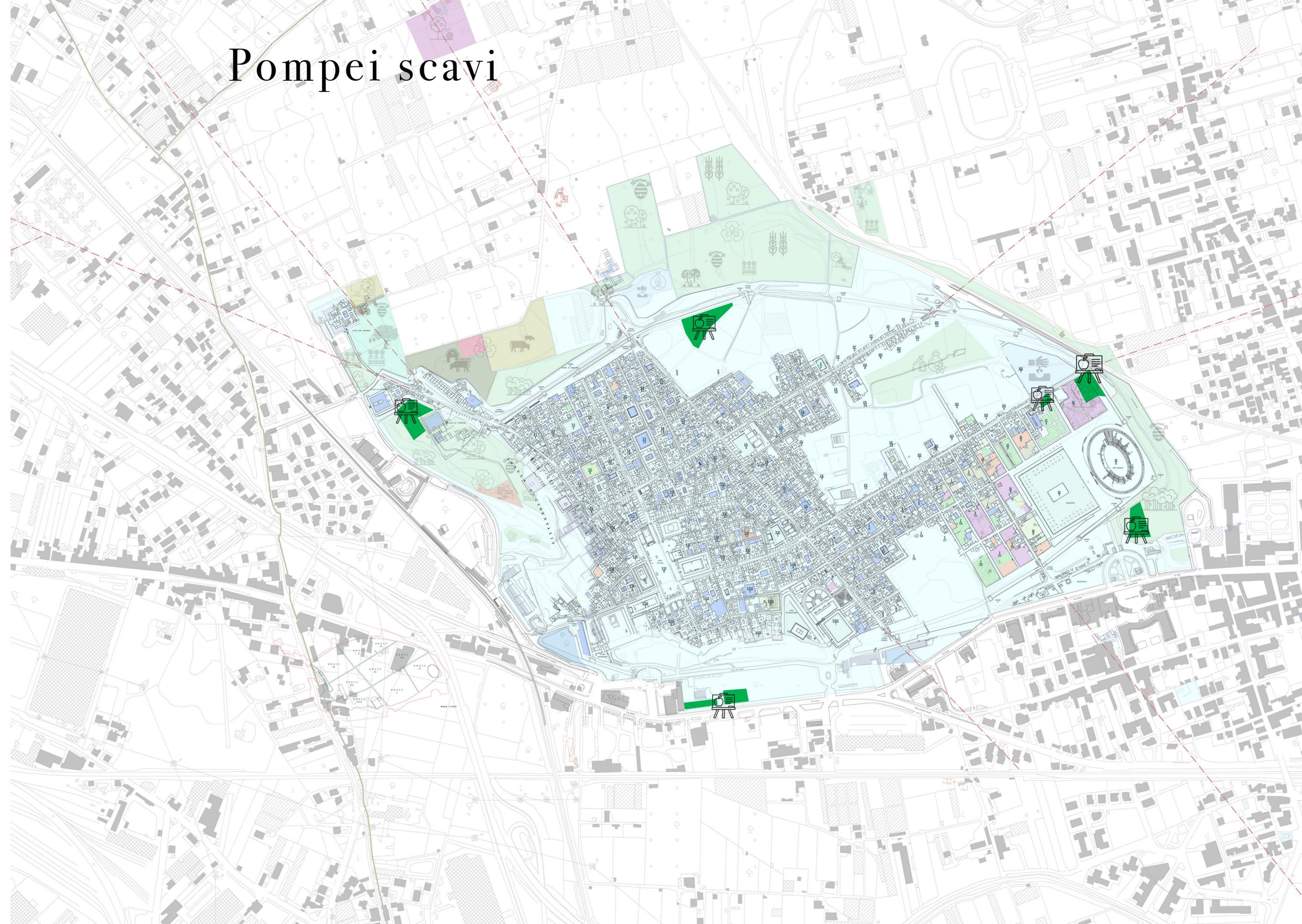
Planimetrie dei siti del Parco Archeologico di Pompei con indicazione delle aree di intervento (sito di Pompei, Villa Arianna di *Stabiae*, Villa Regina a Boscoreale, parco di Longola a Poggiomarino, Real Polverificio di Scafati)

Area "Cura del Verde", Ufficio "Valorizzazione del Verde"
Arch. Paolo Mighetto, Dr. Maurizio Bartolini.
Giugno 2023

Pompei scavi

	ICON	ZONA DESTINAZIONE USO	SETTORE
1		VIGNETO PURO E MISTO	Vitivinicolo
1		VINIFICAZIONE IMBOTTIGLIAMENTO	Vitivinicolo
1		TERRENO TERRAZZATO CON VIGNA E ORTAGGI	Vitivinicolo
2		OLIVICOLTURA ESTENSIVO/INTENSIVO	Olivicolo
3		FLORICOLTURA DA TAGLIO	Florovivaistico/frutticolo
3		FLORICOLTURA INTENSIVA PER ESTRAZIONE E RIPRODUZIONE BULBACEE	Florovivaistico/frutticolo
3		PRODUZIONE ESSENZE OFFICINALIS	Florovivaistico/frutticolo
3		ESTRAZIONE	Florovivaistico/frutticolo
3		APICOLTURA	Florovivaistico/frutticolo
3		FRUTTICOLTURA INTENSIVA	Florovivaistico/frutticolo
3		ORTAGGI INTENSIVO	cerealicolo/orticolo
3		FRUTTICOLTURA ESTENSIVA	Florovivaistico/frutticolo
3		AGRUMETO	Florovivaistico/frutticolo
3		BOSCHIVO FAUNISTICO	Florovivaistico/frutticolo
4		ZONA CORTILI RICOVERO E COLTIVAZIONI VARIE	Zootecnico cerealicolo/orticolo
4		ZOOTECNIA PASCOLO	Zootecnico cerealicolo/orticolo
4		ZOOTECNICO RICOVERO PASCOLO	Zootecnico cerealicolo/orticolo
4		COMPOSTAGGIO	Zootecnico cerealicolo/orticolo
4		CEREALI	Zootecnico cerealicolo/orticolo
5		SEMENZAI ORTICOLI/FLORICOLI	Scientifico/Certificazione
5		PROPAGAZIONE GENOMA	Scientifico/Certificazione
0		ORTI DIDATTICI	SOCIALE BIODIVERSITÀ
0		ORTI SOCIALI	Sociale - Biodiversità
0		RECUPERO FAUNA SELVATICA	Sociale - Biodiversità

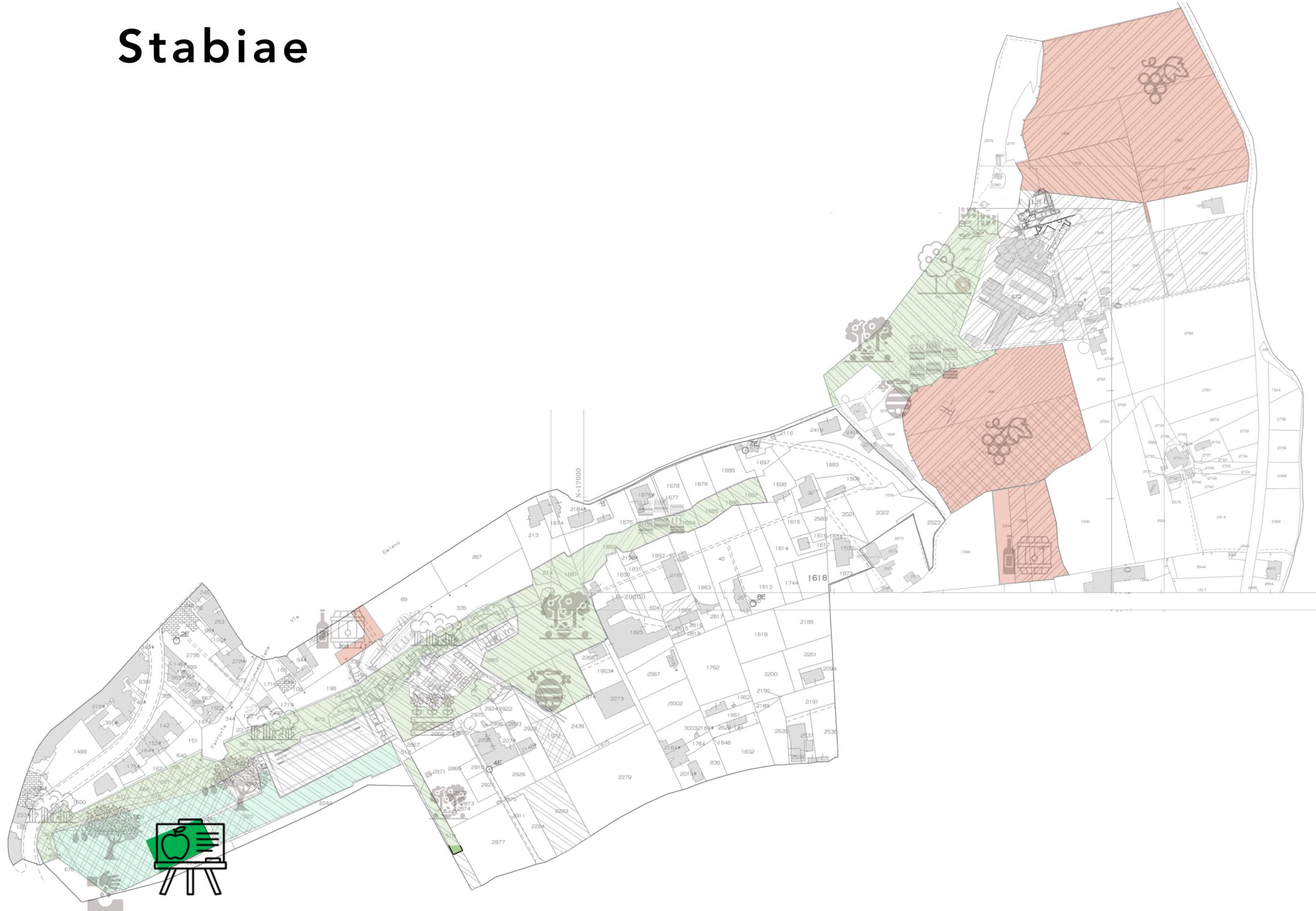
- 1. Vitivinicolo
- 2. Olivicolo
- 3. Florovivaistico/frutticolo
- 4. Zootecnico cerealicolo/orticolo
- 5. Scientifico/Certificazione
- 0. Sociale - Biodiversità



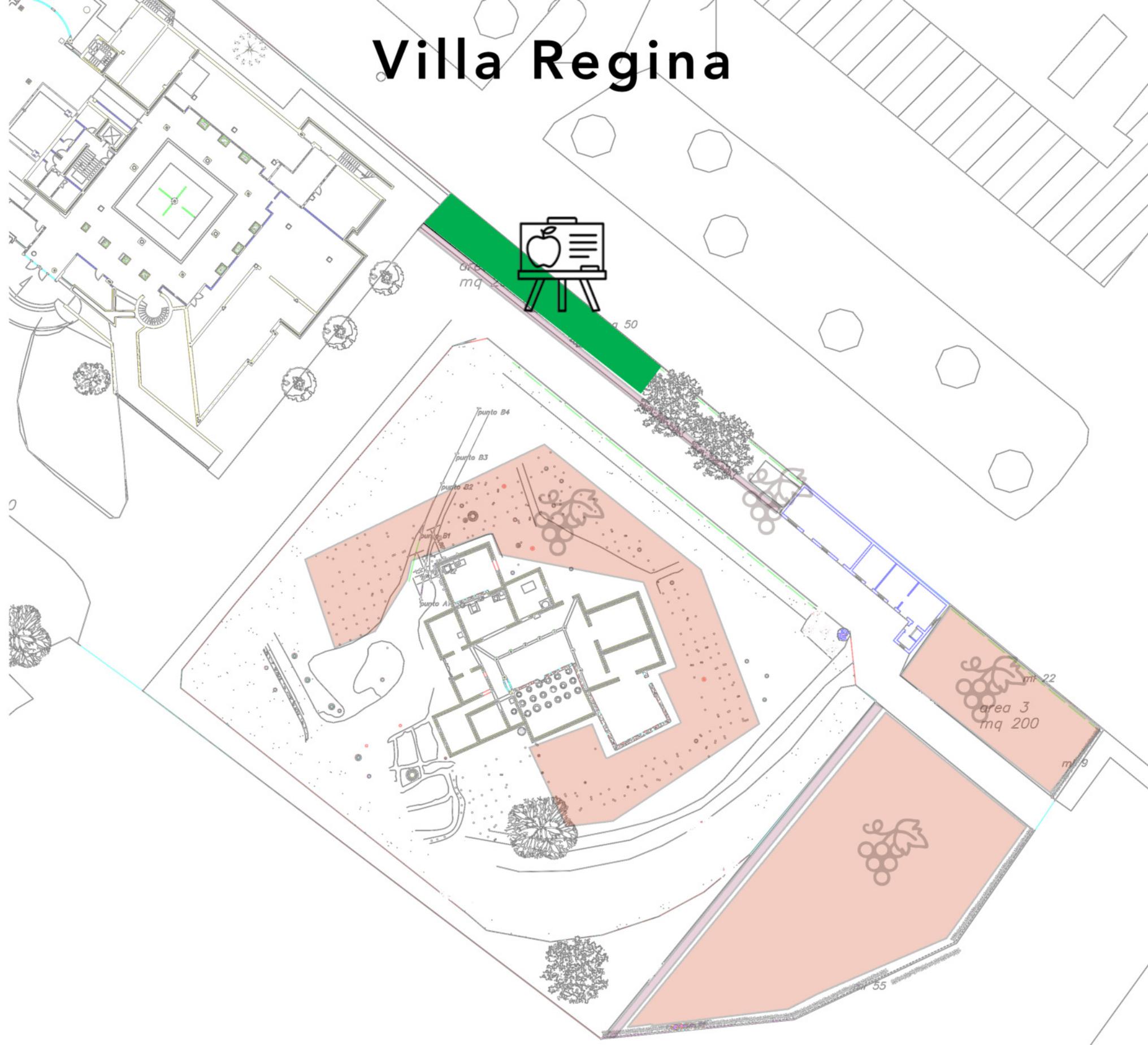
Stabiaie

ICON	ZONA DESTINAZIONE USO	SETTORE
1	VIGNETO PURO E MISTO	Vitivinicolo
1	VINIFICAZIONE IMBOTTIGLIAMENTO	Vitivinicolo
1	TERRENO TERRAZZATO CON VIGNA E ORTAGGI	Vitivinicolo
2	OLIVCOLTURA ESTENSIVO/INTENSIVO	Olivicolo
3	FLORICOLTURA DA TAGLIO	Florovivaistico/frutticolo
3	FLORICOLTURA INTENSIVA PER ESTRAZIONE E RIPRODUZIONE BULBACEE	Florovivaistico/frutticolo
3	PRODUZIONE ESSENZE OFFICINALIS	Florovivaistico/frutticolo
3	ESTRAZIONE	Florovivaistico/frutticolo
3	APICOLTURA	Florovivaistico/frutticolo
3	FRUTTICOLTURA INTENSIVA	Florovivaistico/frutticolo
3	ORTAGGI INTENSIVO	cerealicolo/orticolo
3	FRUTTICOLTURA ESTENSIVA	Florovivaistico/frutticolo
3	AGRUMETO	Florovivaistico/frutticolo
3	BOSCHIVO FAUNISTICO	Florovivaistico/frutticolo
4	ZONA CORTILI RICOVERO E COLTIVAZIONI VARIE	Zootecnico cerealicolo/orticolo
4	ZOOTECNIA PASCOLO	Zootecnico cerealicolo/orticolo
4	ZOOTECNICO RICOVERO PASCOLO	Zootecnico cerealicolo/orticolo
4	COMPOSTAGGIO	Zootecnico cerealicolo/orticolo
4	CEREALI	Zootecnico cerealicolo/orticolo
5	SEMINZAI ORTICOLI/FLORICOLI	Scientifico/Certificazione
5	PROPAGAZIONE GENOMA	Scientifico/Certificazione
0	ORTI DIDATTICI	SOCIALE BIODIVERSITÀ
0	ORTI SOCIALI	Sociale - Biodiversità
0	RECUPERO FAUNA SELVATICA	Sociale - Biodiversità

- 1. Vitivinicolo
- 2. Olivicolo
- 3. Florovivaistico/frutticolo
- 4. Zootecnico cerealicolo/orticolo
- 5. Scientifico/Certificazione
- 0. Sociale - Biodiversità



Villa Regina

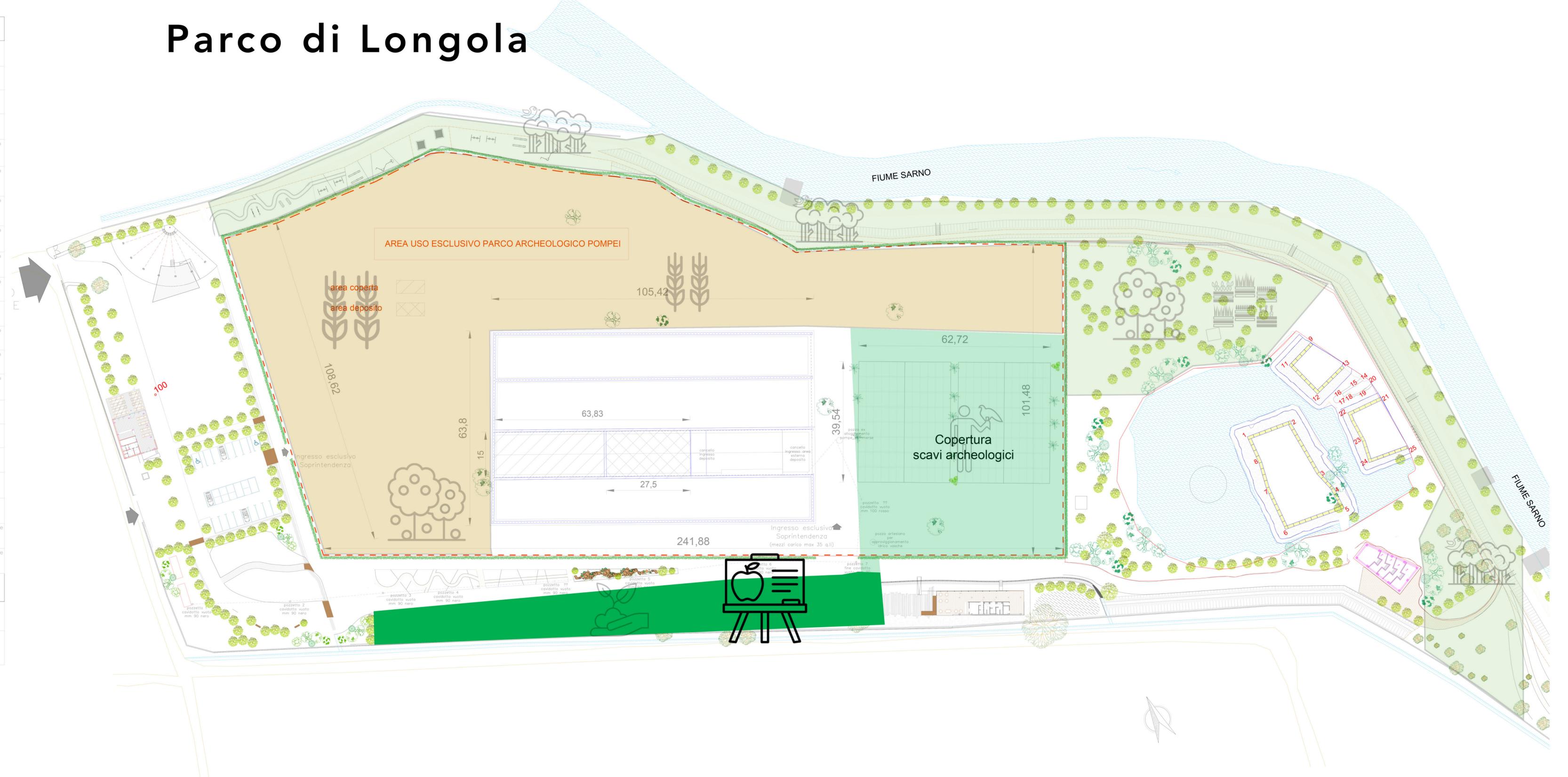


ICONE	ZONA DESTINAZIONE USO	SETTORE
1	VIGNETO PURO E MISTO	Vitivinicolo
1	VINIFICAZIONE IMBOTTIGLIAMENTO	Vitivinicolo
1	TERRENO TERRAZZATO CON VIGNA E ORTAGGI	Vitivinicolo
2	OLIVICOLTURA ESTENSIVO/INTENSIVO	Olivicolo
3	FLORICOLTURA DA TAGLIO	Florovivaistico/frutticolo
3	FLORICOLTURA INTENSIVA PER ESTRAZIONE E RIPRODUZIONE BULBACEE	Florovivaistico/frutticolo
3	PRODUZIONE ESSENZE OFFICINALIS	Florovivaistico/frutticolo
3	ESTRAZIONE	Florovivaistico/frutticolo
3	APICOLTURA	Florovivaistico/frutticolo
3	FRUTTICOLTURA INTENSIVA	Florovivaistico/frutticolo
3	ORTAGGI INTENSIVO	cerealicolo/orticolo
3	FRUTTICOLTURA ESTENSIVA	Florovivaistico/frutticolo
3	AGRUMETO	Florovivaistico/frutticolo
3	BOSCHIVO FAUNISTICO	Florovivaistico/frutticolo
4	ZONA CORTILI RICOVERO E COLTIVAZIONI VARIE	Zootecnico cerealicolo/orticolo
4	ZOOTECNA PASCOLO	Zootecnico cerealicolo/orticolo
4	ZOOTECNICO RICOVERO PASCOLO	Zootecnico cerealicolo/orticolo
4	COMPOSTAGGIO	Zootecnico cerealicolo/orticolo
4	CEREALI	Zootecnico cerealicolo/orticolo
5	SEMINZAI ORTICOLI/FLORICOLI	Scientifico/Certificazione
5	PROPAGAZIONE GENOMA	Scientifico/Certificazione
0	ORTI DIDATTICI	SOCIALE BIODIVERSITÀ
0	ORTI SOCIALI	Sociale - Biodiversità
0	RECUPERO FAUNA SELVATICA	Sociale - Biodiversità

- 1. Vitivinicolo
- 2. Olivicolo
- 3. Florovivaistico/frutticolo
- 4. Zootecnico cerealicolo/orticolo
- 5. Scientifico/Certificazione
- 0. Sociale - Biodiversità

Parco di Longola

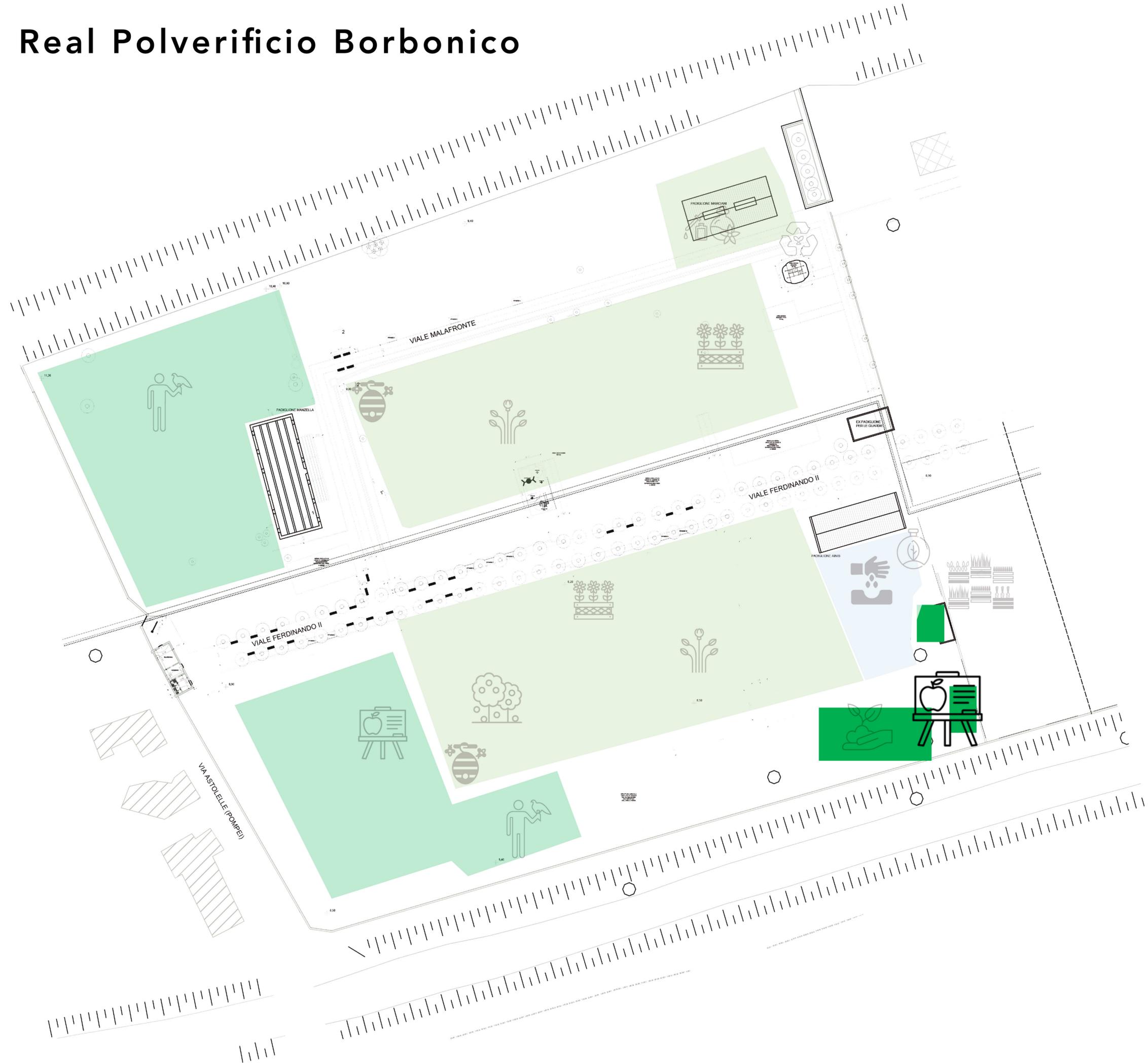
ICON	ZONA DESTINAZIONE USO	SETTORE
1	VIGNETO PURO E MISTO	Vitivinicolo
1	VINIFICAZIONE IMBOTTIGLIAMENTO	Vitivinicolo
1	TERRENO TERRAZZATO CON VIGNA E ORTAGGI	Vitivinicolo
2	OLIVICOLTURA ESTENSIVO/INTENSIVO	Olivicolo
3	FLORICOLTURA DA TAGLIO	Florovivaistico/frutticolo
3	FLORICOLTURA INTENSIVA PER ESTRAZIONE E RIPRODUZIONE BULBACEE	Florovivaistico/frutticolo
3	PRODUZIONE ESSENZE OFFICINALIS	Florovivaistico/frutticolo
3	ESTRAZIONE	Florovivaistico/frutticolo
3	APICOLTURA	Florovivaistico/frutticolo
3	FRUTTICOLTURA INTENSIVA	Florovivaistico/frutticolo
3	ORTAGGI INTENSIVO	cerealicolo/orticolo
3	FRUTTICOLTURA ESTENSIVA	Florovivaistico/frutticolo
3	AGRUMETO	Florovivaistico/frutticolo
3	BOSCHIVO FAUNISTICO	Florovivaistico/frutticolo
4	ZONA CORTILI RICOVERO E COLTIVAZIONI VARIE	Zootecnico cerealicolo/orticolo
4	ZOOTECNIA PASCOLO	Zootecnico cerealicolo/orticolo
4	ZOOTECNICO RICOVERO PASCOLO	Zootecnico cerealicolo/orticolo
4	COMPOSTAGGIO	Zootecnico cerealicolo/orticolo
4	CEREALI	Zootecnico cerealicolo/orticolo
5	SEMINZAI ORTICOLI/FLORICOLI	Scientifico/Certificazione
5	PROPAGAZIONE GENOMA	Scientifico/Certificazione
0	ORTI DIDATTICI	SOCIALE BIODIVERSITÀ
0	ORTI SOCIALI	Sociale - Biodiversità
0	RECUPERO FAUNA SELVATICA	Sociale - Biodiversità



- 1. Vitivinicolo
- 2. Olivicolo
- 3. Florovivaistico/frutticolo
- 4. Zootecnico cerealicolo/orticolo
- 5. Scientifico/Certificazione
- 0. Sociale - Biodiversità

Real Polverificio Borbonico

	ICON	ZONA DESTINAZIONE USO	SETTORE
1		VIGNETO PURO E MISTO	Vitivinicolo
1		VINIFICAZIONE IMBOTTIGLIAMENTO	Vitivinicolo
1		TERRENO TERRAZZATO CON VIGNA E ORTAGGI	Vitivinicolo
2		OLIVICOLTURA ESTENSIVO/INTENSIVO	Olivicolo
3		FLORICOLTURA DA TAGLIO	Florovivaistico/frutticolo
3		FLORICOLTURA INTENSIVA PER ESTRAZIONE E RIPRODUZIONE BULBACEE	Florovivaistico/frutticolo
3		PRODUZIONE ESSENZE OFFICINALIS	Florovivaistico/frutticolo
3		ESTRAZIONE	Florovivaistico/frutticolo
3		APICOLTURA	Florovivaistico/frutticolo
3		FRUTTICOLTURA INTENSIVA	Florovivaistico/frutticolo
3		ORTAGGI INTENSIVO	cerealicolo/orticolo
3		FRUTTICOLTURA ESTENSIVA	Florovivaistico/frutticolo
3		AGRUMETO	Florovivaistico/frutticolo
3		BOSCHIVO FAUNISTICO	Florovivaistico/frutticolo
4		ZONA CORTILI RICOVERO E COLTIVAZIONI VARIE	Zootecnico cerealicolo/orticolo
4		ZOOTECNIA PASCOLO	Zootecnico cerealicolo/orticolo
4		ZOOTECNICO RICOVERO - PASCOLO	Zootecnico cerealicolo/orticolo
4		COMPOSTAGGIO	Zootecnico cerealicolo/orticolo
4		CEREALI	Zootecnico cerealicolo/orticolo
5		SEMENZAI ORTICOLI/FLORICOLI	Scientifico/Certificazione
5		PROPAGAZIONE GENOMA	Scientifico/Certificazione
0		ORTI DIDATTICI	SOCIALE BIODIVERSITÀ
0		ORTI SOCIALI	Sociale - Biodiversità
0		RECUPERO FAUNA SELVATICA	Sociale - Biodiversità



- 1. Vitivinicolo
- 2. Olivicolo
- 3. Florovivaistico/frutticolo
- 4. Zootecnico cerealicolo/orticolo
- 5. Scientifico/Certificazione
- 0. Sociale - Biodiversità