



PROGRAMMA III EDIZIONE - AGRUMI IN FESTA

Sabato 28

Prima giornata di Agrumi in Festa, dalle 10.00 alle 16.30 al Giardino Torre:

Attività

- Ore 10-12: laboratorio “Impronte Di Agrumi” con **Fiorita Ragozzino** per adulti e bambini. Si esplorerà l'arte della stampa a mano decorando le borse o dei cartoncini con gli agrumi del Giardino Torre. Sessioni di 30 min ciascuna con 5-6 posti a turno.
 - Con cartoncino ticket 10 euro 1 adulto + 1 bambino (il secondo bambino paga 5 euro)
- LABORATORIO SU PRENOTAZIONE A PAGAMENTO TRAMITE TICKET.IT
- Ore 10:30 – 11:30: Visite guidate all'Agrumeto e Frutteto storico del Giardino Torre SU PRENOTAZIONE A PAGAMENTO TRAMITE TICKET.IT COSTO 10 EURO
- Ore 11:00 – 12:00: Laboratorio per bambini “Alla Scoperta degli Agrumi” - ai bambini verrà illustrato il processo di compostaggio naturale, spiegando cos'è una compostiera naturale e come funziona, cosa si può o non si può compostare in modo da sensibilizzare al rispetto dell'ambiente e al riciclo e promuovere buone pratiche anche a casa. Ogni bambino planterà poi un seme di limone o arancia in un vasetto biodegradabile, imparando così a conoscere la crescita delle piante. LABORATORIO SU PRENOTAZIONE A PAGAMENTO TRAMITE TICKET.IT COSTO 15 EURO dai 6 ai 10 anni
- Ore 11 – 11:30: inizio intrattenimento musicale Musicapodimonte, illustrerà le canzoni classiche napoletane che hanno celebrato il Bosco Di Capodimonte.
- Alle ore 11.30 presso il Giardino Torre, il Direttore del Museo e Real Bosco di Capodimonte, Eike Schmidt, e Nunzia Petrecca, Amministratrice Delegata Delizie Reali scarl, aprono l'incontro “Agrumi a Capodimonte: un patrimonio vivente dal 1816”: intervengono Nunziatina **De Tommasi**, Professore Ordinario di Biologia Farmaceutica presso il Dipartimento di Farmacia dell'Università di Salerno, su “Citrus: una biofabbrica naturale oltre il frutto” e la giornalista e scrittrice Licia Granello con un contributo sull'importanza e l'utilizzo degli agrumi in cucina. Aurora Giglio, Presidente dell'Associazione MusiCapodimonte, chiuderà l'incontro con l'esecuzione di alcuni brani storici di canzoni napoletane che celebrano il Real Bosco di Capodimonte.

Esposizioni

- Esposizione della collezione botanica del Giardino Torre: oltre 50 specie di agrumi, tra cui specie autoctone come il celebre sfusato amalfitano e il limone di Sorrento, varietà insolite come il cedro mano di Buddha, il Kaffir lime e il limone rosso.



PROGRAMMA III EDIZIONE - AGRUMI IN FESTA

- Spazi di degustazione e vendita, con **Distilleria D'Amato**
- Mercato di piante in vaso e di prodotti freschi e artigianali Delizie Reali
- **Leaf Botanicals** con prodotti di origine apistica, erboristici e naturali
- L'artista **Fiorita Ragozzino** mostrerà:
 - Stampe a mano e artigianali su tessuto, accompagnate da stampe linografiche intagliate a mano dall'artista. Gli agrumi del Giardino Torre, in sezioni, parti, e impronte, diventano strumenti di creatività e arte.
 - La tecnica della carta artigianale fatta a mano, che valorizza il riuso dei materiali, la sostenibilità e la creatività attraverso l'impiego di elementi naturali e decorativi
 - Il processo di estrazione di pigmenti naturali da agrumi tramite decotto in acqua. Dalle diverse materie prime si ottengono varie gamme cromatiche, influenzate dalla variazione del pH.

Bistrot e pizzeria Giardino Torre/Stufa Sei Fiori

- Piatti special: gli agrumi protagonisti nel menu bistrot, pizzeria e caffetteria del Giardino Torre e alla Stufa Dei Fiori dal primo piatto, alla pizza, al dessert

Domenica 1

Seconda giornata di Agrumi in Festa, dalle 10.00 alle 16.30 al Giardino Torre:

Attività

- Ore 10-12: laboratorio "Impronte Di Agrumi" con **Fiorita Ragozzino** per adulti e bambini. Si esplorerà l'arte della stampa a mano decorando le borse o dei cartoncini con gli agrumi del Giardino Torre. Sessioni di 30 min ciascuna con 5-6 posti a turno.
 - Con cartoncino ticket 10 euro 1 adulto + 1 bambino (il secondo bambino paga 5 euro)

LABORATORIO SU PRENOTAZIONE A PAGAMENTO TRAMITE TICKET.IT

Esposizioni

- L'artista **Fiorita Ragozzino** mostrerà:
 - Stampe a mano e artigianali su tessuto, accompagnate da stampe linografiche intagliate a



PROGRAMMA III EDIZIONE - AGRUMI IN FESTA

mano dall'artista. Gli agrumi del Giardino Torre, in sezioni, parti, e impronte, diventano strumenti di creatività e arte.

- La tecnica della carta artigianale fatta a mano, che valorizza il riuso dei materiali, la sostenibilità e la creatività attraverso l'impiego di elementi naturali e decorativi
- Il processo di estrazione di pigmenti naturali da agrumi tramite decotto in acqua. Dalle diverse materie prime si ottengono varie gamme cromatiche, influenzate dalla variazione del pH.
- Esposizione della collezione botanica del Giardino Torre: oltre 50 specie di agrumi, tra cui specie autoctone come il celebre sfusato amalfitano e il limone di Sorrento, varietà insolite come il cedro mano di Buddha, il Kaffir lime e il limone rosso.
- L'arte del cestaio in compagnia dell'artigiano Alfredo Di Matteo
- **Leaf Botanicals** con prodotti di origine apistica, erboristici e naturali
- Mercato di piante in vaso e di prodotti freschi e artigianali Delizie Reali

Bistrot e pizzeria Giardino Torre/Stufa Sei Fiori

- Piatti special: gli agrumi protagonisti nel menu bistrot, pizzeria e caffetteria del Giardino Torre e alla Stufa Dei Fiori dal primo piatto, alla pizza, al dessert.

NOTE:

- ❖ I partecipanti potranno accedere liberamente all'interno del Giardino Torre durante Agrumi in Festa
- ❖ Per partecipare a laboratori e visite guidate è necessario prenotare e acquistare il ticket. Sarà possibile acquistarli anche in loco in caso di posti liberi.
- ❖ Per info: prenotazioni@delizie-reali.it o chiamare 366 6296466,
- ❖ Per prenotare al bistrot e alla pizzeria, sarà necessario chiamare ai numeri 081 2241770 / 366 6296466 attivo dal lunedì al venerdì dalle 9:30 – 16:30. Disponibile servizio navetta su prenotazione da Porta Miano o Porta Di Mezzo per i prenotati a pranzo.