

Organizzato da:



In collaborazione:



L'utilizzo della Pietra nello spazio pubblico

Marchio di Certificazione "Trentino Pietre"

GIOVEDÌ 1 ottobre 2026 ore 14,00

Ente Scuola Edile Cremonese CPT

Via delle Vigne 184 – 26100 Cremona



Con il patrocinio di:

TRENTINOSVILUPPO
IMPRESA INNOVAZIONE MARKETING TERRITORIALE**ANCE** | CREMONA
CIO CHE COSTRUIAMO
INSIEME
RESTA
1946 2026**Collegio Provinciale
Geometri e Geometri Laureati
di Cremona**

LA PARTECIPAZIONE ALL'EVENTO RICONOSCE N° 4 CFP
SI RICORDA CHE AI FINI DEL RILASCIO DEI CFP E' OBBLIGATORIA LA PRESENZA ALL'INTERA DURATA DEL SEMINARIO

Iscrizione: va effettuata entro il 28/09/2026 tramite

<https://scuolaedilecremona.it/corso/seminario-tecnico-riqualificazione-e-manutenzione-dello-spazio-pubblico/>

**IL SEMINARIO E' GRATUITO ED I PARTECIPANTI SARANNO
OMAGGIATI CON IL MANUALE DEL PORFIDO E DOCUMENTAZIONE
TECNICA**





Riqualificazione e manutenzione dello spazio pubblico

ore 14:00

SALUTI ISTITUZIONALI E INTRODUZIONE AI LAVORI

Eugenio Villa

Presidente Ente Scuola Edile Cremonese - CPT

Giuseppe Cabini

Ordine degli Architetti, Pianificatori, Paesaggisti e Conservatori della Provincia di Cremona

Marco Magni

Presidente Collegio Provinciale dei Geometri e Geometri Laureati di Cremona

Massimo Stenico

Presidente E.S.PO. Ente Sviluppo Porfido

Ezio Cristofolini

Presidente del Comitato per lo Sviluppo e Valorizzazione del Distretto "Trentino Pietre"

Mauro Casotto

Direttore Progetti Strategici di Sistema - Trentino Sviluppo

ore 14:15

Luca Filippi

L'utilizzo del Porfido e della Pietra Trentina nello spazio pubblico

Architetto, Direttore E.S.PO. Ente Sviluppo Porfido

ore 15:15

Massimiliano Chemolli

Dimostrazione di posa in opera

Maestro Artigiano Posatore

ore 16:15

Marco Capsoni

Marchio di certificazione "Trentino Pietre"

Architetto, Libero Professionista

ore 17:00

La Rigenerazione Urbana; riqualificazione centro storico di Castione della Presolana

Norberto Parolari e Giuseppe Bellinelli

Architetti e Liberi Professionisti

ore 18:00

CONCLUSIONI E DIBATTITO

segue Aperitivo a Buffet con degustazione vino tipico Trentino

Con il supporto:

