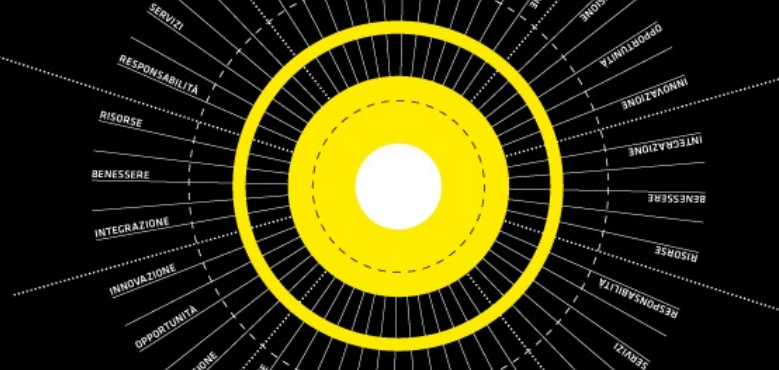


DA IDEA NASCE COSA

Primo concorso di idee
per la qualità della vita a Torino



CONCORSO DI IDEE / PROPOSTA PERSONE NON GIURIDICHE

Idee e capacità per il Piano Regolatore Sociale di Torino
Condividere l'innovazione. Mettere al centro persone e famiglie. Mobilitare le risorse.

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali".

** I contenuti di questo progetto sono pubblicati sotto licenza Creative Commons*



PROPONENTE

Dottorssa Enza Cristiana Reina (referente per il collettivo **Space on Sail** -
<http://spaceonsail.wordpress.com>)
Telefono: +30 0118190713 - mob: +39 3492237689
e-mail: spaceonsail@gmail.com

TITOLO DELL'IDEA

AROMATIC URBAN SPACES – SPAZI AROMATICI URBANI

AMBITO DI INTERVENTO

Dialogo interculturale: facilitare l'interazione tra anziani e migranti/nuovi cittadini

Didattica e divulgazione scientifica: coinvolgere scuole primarie e secondarie di primo grado presenti sul territorio.

Orto come luogo in cui osservare la **biodiversità** (2010 Anno Internazionale della biodiversità)

Orto come **spazio relazionale**

Orto per **innescare processi**.

AREA TERRITORIALE DI INTERVENTO

Area metropolitana: città di Torino.

Zone: Quartieri consolidati costituenti un tessuto urbanistico già antropizzato e strutturato nel corso degli anni con presenza di fasce di immigrazione e comunità locale.

Sotto zona: Aree con presenza di scuole elementari e medie, preferibilmente in un raggio accessibile a piedi.

Luogo di intervento: aree marginali dismesse, relitti stradali, pertinenze ad uso non esclusivo, preferibilmente con schermi a verde naturale che facciano da filtro per smog e polveri urbane.

BREVE DESCRIZIONE

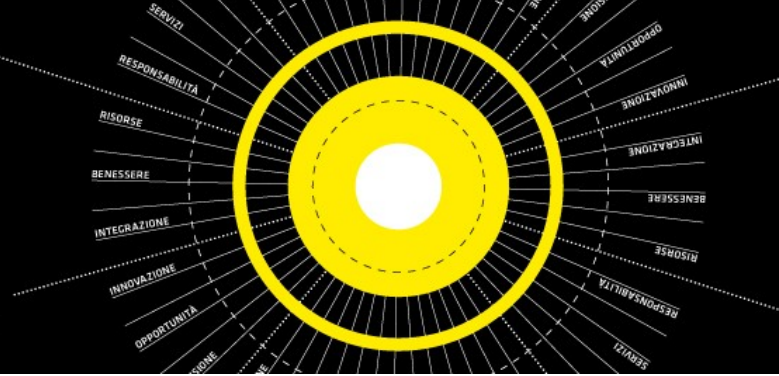
Un albero è l'esplosione lentissima di un seme [B. Munari].

AROMATIC URBAN SPACES- SPAZI AROMATICI URBANI consiste nella realizzazione di **orti urbani** costituiti esclusivamente da **spezie e piante aromatiche** in cui coltivare specie di piante comunemente ritenute **autoctone** (es: origano) e specie **allogene** (es: coriandolo).

Il progetto si sviluppa in aree identificate nel contesto urbano grazie alla partecipazione attiva di anziani e

DA IDEA NASCE COSA

Primo concorso di idee
per la qualità della vita a Torino



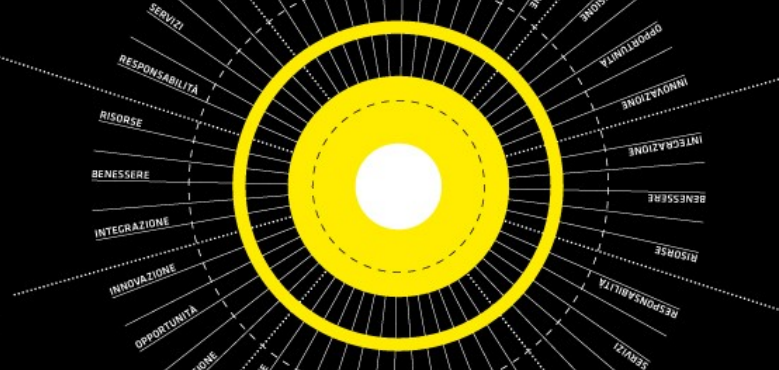
migranti/nuovi cittadini con l'obiettivo di favorire uno scambio di saperi complementari, stimolare la socializzazione e contribuire alla valorizzazione dello spazio pubblico. Sono identificati uno o più esperti in ambito agrario e botanico responsabili della pianificazione delle attività iniziali (preparazione/semine/raccolta) e disponibili durante l'intero percorso progettuale. Parallelamente, si propongono alcuni approfondimenti e attività didattiche rivolte alle scuole di primo e secondo grado (presenti nelle circoscrizioni) da svolgersi in classe e sul campo con il supporto degli esperti e delle persone coinvolte nella gestione pratica. Al buon esito della fase di raccolta, oltre alla suddivisione tra gli abitanti del quartiere ospitante si ipotizza l'eventuale "brandizzazione" del prodotto e la sua vendita sul mercato locale al fine di ottenere ricavi re-investibili all'interno dell'attività.

ORGANIZZAZIONI POTENZIALMENTE INTERESSATE

- Assessorato Famiglia, Salute, Politiche Sociali
- Assessorato alle Risorse Educative
- Assessorato alle Politiche per l'Integrazione
- Assessorato all'Ambiente, alle Politiche per la Casa e il Verde
- Istituti scolastici primari e secondari di primo grado
- Singole Circoscrizioni della Città di Torino
- Ecomusei urbani (EUT)
- Università degli Studi di Torino
- Enti di Formazione
- Gruppi informali
- Cooperative sociali
- Associazioni culturali

DA IDEA NASCE COSA

Primo concorso di idee
per la qualità della vita a Torino



ALLEGATO I

Il giardino aromatico può prevedere specie ben adattate ai nostri climi quali:

Artemisia genepi (assenzio, distillato alcolico)

Angelica archangelica (angelica): preparazione liquori e mista in insalate

Ruta graveolens (ruta): aromatizzante

Altre specie più mediterranee, adattabili quali:

Laurus nobilis (alloro): aromatizzante

Origanum majorana (maggiorana): aromatizzante

Artemisia dracunculus (dragoncello): usi di cucina (carni e insalate)

Borago officinalis (borragine): insalata cotta

Crocus sativus (zafferano): cucina

Thymus varie specie (timo): aromatizzante

Mentha specie varie (menta): aromatizzante

Melissa melissophyllum (melissa): aromatizzante

Coryandrum sativum (coriandolo): aromatizzante

Cuminum cyminum (cumino): aromatizzante

Previa disposizione di piccole serre o coperture posso essere coltivate anche:

pepe (vari tipi)

zenzero

cannella

paprika (varie specie di peperoncini)

vaniglia