

Fiumicina

Cucina Solare

Allegato A

Presentazione





Fiumicina trasforma il cucinare da un'attività privata a un'esperienza comunitaria, ridefinendo l'approvvigionamento di cibo come una responsabilità condivisa. Attorno a Fiumicina, la cucina diventa uno strumento di empowerment sia personale che collettivo, attivando un'esperienza condivisa capace di offrire all3 resident3, alle iniziative locali, alle organizzazioni culturali, artistiche e agricole, nonché all3 professionist3 di diversi settori, l'opportunità di esplorare le tecniche di **cottura tramite l'irradiazione diretta del sole**. Questo processo stimola una riflessione sul rapporto tra l'umanità, il cibo, l'energia e l'ambiente.

Il design di Fiumicina

Fiumicina è una **cucina solare** progettato da Johanna Dehio, Mascha Fehse, Johanna Padge per *FLUX – Azioni ed esplorazioni fluviali*: un programma pluriennale ideato da Lungomare dove i paesaggi fluviali di Bolzano vengono osservati e attivati da diverse prospettive.

Con il suo allestimento minimalista da cucina per esterni e la grande parabola metallica, Fiumicina è **un landmark che parla di empowerment, servizi sociali legati all'alimentazione, attivazione dello spazio pubblico e consapevolezza ambientale**, promuovendo una gestione condivisa delle risorse naturali e una catena di approvvigionamento alimentare sostenibile.

Nel loro lavoro di ricerca, le designer di Fiumicina si concentrano sulla creazione di spazi pubblici che favoriscano l'azione collettiva, trasformando le aree in cui lavorano da semplici zone di transito o consumo in spazi di interazione e comunità. Il loro obiettivo è stimolare il dibattito sociale sviluppando formati inclusivi.

Progettata per integrarsi nei paesaggi urbani e rurali, Fiumicina dialoga con il paesaggio circostante. La sua verticalità crea uno spazio di accessibilità, collaborazione e connessione sociale. Costruita come una struttura parabolica in alluminio rivestito di specchi — materiale scelto per la sua alta riflettività — Fiumicina concentra e dirige in modo efficiente i raggi solari verso l'area centrale di cottura. La parabola regolabile segue il movimento del sole durante l'arco della giornata, ottimizzando l'assorbimento dell'energia e garantendo condizioni ideali per la cottura.





Attivazione dello spazio pubblico

Fiumicina attiva lo spazio pubblico **trasformandolo in cucina collaborativa e sperimentale**. Nel 2024 a Bolzano ha ospitato laboratori pratici su tecniche di cottura alternative tramite l'energia solare. È stata luogo di cucina e punto di ritrovo capace di stimolare conversazioni su metodi di attivazione degli spazi pubblici attraverso pratiche culinarie e culturali e sul rapporto tra l'individuo, il cibo e gli elementi del mondo naturale. Incentivando l'interazione sociale attorno alla cucina la rende un contesto di condivisione non solo di ricette, ma anche di storie, culture e conoscenze specifiche. Questo ambiente orizzontale mette in risalto la natura non gerarchica degli spazi pubblici, favorendo la creazione di connessioni tra partecipanti e senso di comunità.

Consapevolezza in cucina: cibo ed energia

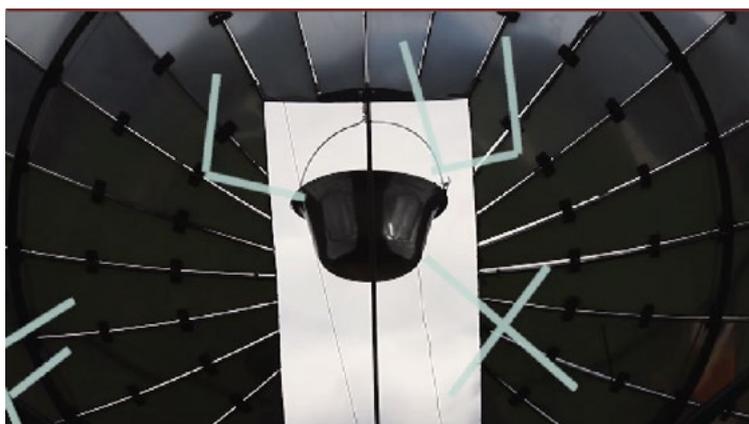
Fiumicina affronta **l'intersezione tra cibo ed energia** esplorando pratiche di **cucina sostenibile in risposta alle sfide climatiche**. Attraverso l'uso di alimenti, competenze artigiane e materiali locali, attiva un dialogo sull'alimentazione consapevole, incoraggiando metodi di approvvigionamento a chilometro zero e tecniche di cottura sostenibili e dal basso impatto climatico.

Le utenti di Fiumicina possono cucinare utilizzando diversi metodi, come stufare, cuocere il pane, preparare il caffè e fare la marmellata attraverso l'irradiazione diretta del sole. Cucinando con Fiumicina si possono usare i tempi e le temperature della cottura tradizionale, ma attraverso una maggiore dedizione e pazienza. Poiché solo una pentola alla volta può essere riscaldata, cucinare implica tempi diversi e periodi di attesa, attivando un processo di preparazione più lento e attento.

Fiumicina come bene comune

Quali immaginari può evocare una cucina solare come bene comune, aperta ai cittadini di Bolzano? Fiumicina ha invitato persone a collaborare, creare e immaginare collettivamente come vivere e ripensare gli spazi lungo il fiume, concependoli come beni pubblici e condivisi.

In questo contesto Fiumicina rappresenta un'opportunità concreta per esplorare accordi di sussidiarietà tra cittadini e istituzioni, immaginando attraverso un processo collaborativo il potenziale di una cucina solare come bene comune per gli spazi pubblici della città e i loro dintorni. Introdurre la cucina solare come attività collettiva, infatti, può incoraggiare i cittadini a ripensare il loro rapporto con il cibo, l'energia e l'ambiente, promuovendo una cittadinanza attiva capace di definire azioni di cura dei beni pubblici come fiumi e spazi urbani, rendendoli accessibili a una comunità più ampia.



Youtube [LINK](#)

La cronologia di Fiumicina

La prima fase di Fiumicina è iniziata a **luglio 2022**, con l'attivazione di **sessioni di cucina improvvisata e laboratori** lungo la sponda del fiume Isarco a Bolzano. 13 partecipanti hanno affrontato metodi di improvvisazione e costruzione, raccolto erbe spontanee lungo la riva del fiume e sperimentato con tecniche di panificazione sperimentali. Insieme a esperti iper-locali, hanno esplorato il mondo delle erbe selvatiche, delle radici e della panificazione, sperimentando tecniche di cottura con il fuoco e l'argilla.

Nel **2024** Fiumicina è diventata infrastruttura per la cucina solare. Questa nuova installazione scultorea ha offerto un modo tangibile e pratico per interagire con questa fonte diretta di energia alternativa. Cibo, artigianato e materiali locali sono stati integrati nel progetto, dando la possibilità ai partecipanti di esplorare il paesaggio urbano e socio-culturale di Bolzano. In collaborazione con l'Istituto di Sviluppo Regionale di EURAC Research, è stato portato avanti un processo partecipato che ha coinvolto cittadini e organizzazioni locali per immaginare insieme il potenziale di Fiumicina come bene comune per la città.

A **giugno 2024**, è stato lanciato un **programma pubblico** per esplorare collettivamente questo nuovo metodo di cucina e stimolare un dialogo sull'impatto dell'approvvigionamento alimentare e sull'energia sostenibile. Durante queste giornate di sole, 13 partecipanti hanno usato Fiumicina per sperimentare vari metodi di cottura solare, grigliando verdure, cuocendo il pane, preparando marmellate e altro ancora, registrando e condividendo ricette e tecniche.

A **settembre 2024**, Fiumicina ha ospitato il **festival Tre giorni lungo il fiume**, un weekend ricco di conferenze, dibattiti, sessioni di cucina che ha visto la partecipazione di artisti, cuochi, panelists e tanto altro. Durante l'evento, 13 partecipanti hanno preso parte a laboratori di cucina solare e discusso temi come la cucina, i fiumi, l'energia solare, gli spazi pubblici e il concetto di beni comuni.

Per ulteriori informazioni su Fiumicina:

<https://www.lungomare.org/projects/fiumicina-an-open-kitchen-by-the-river/>



