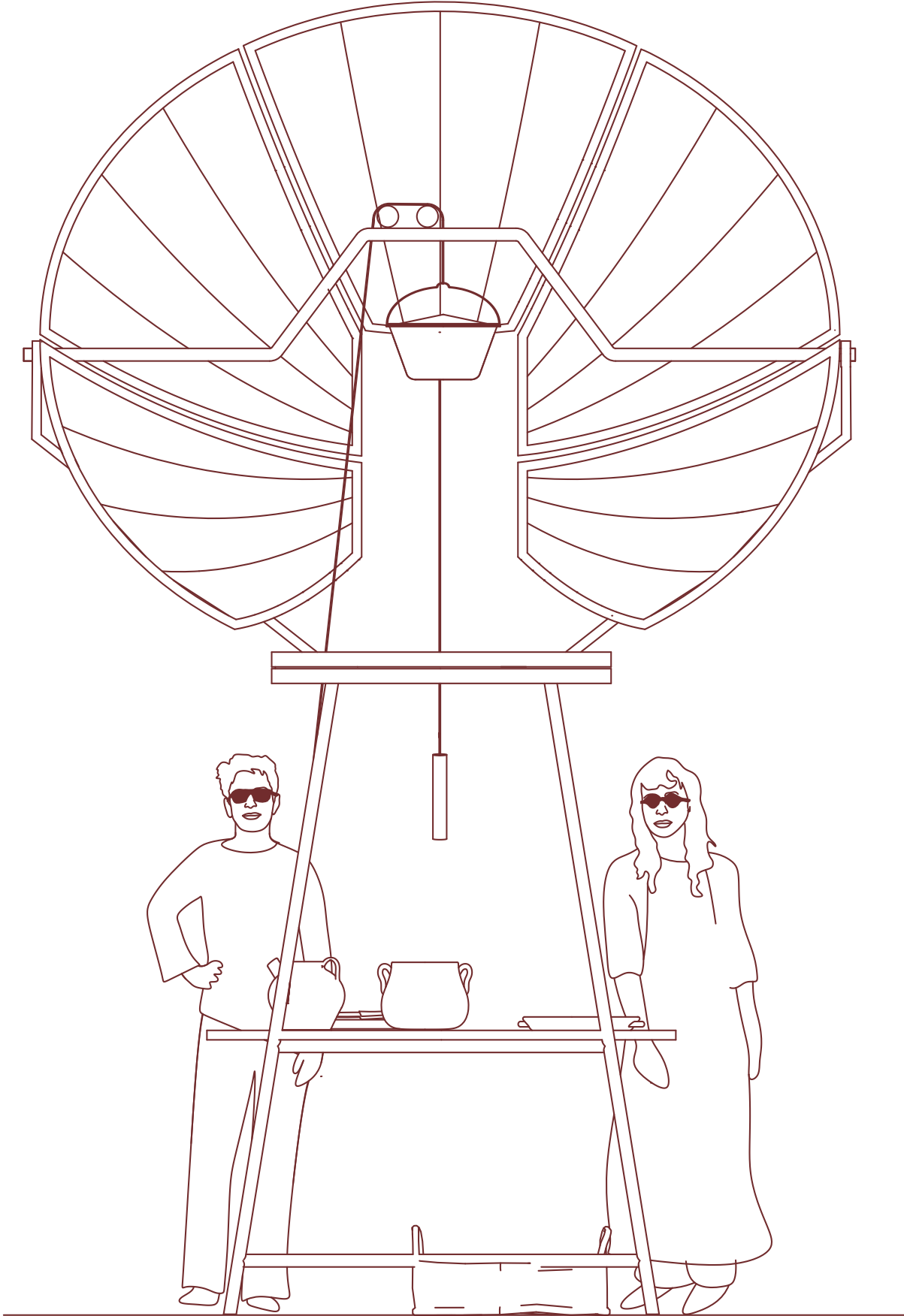


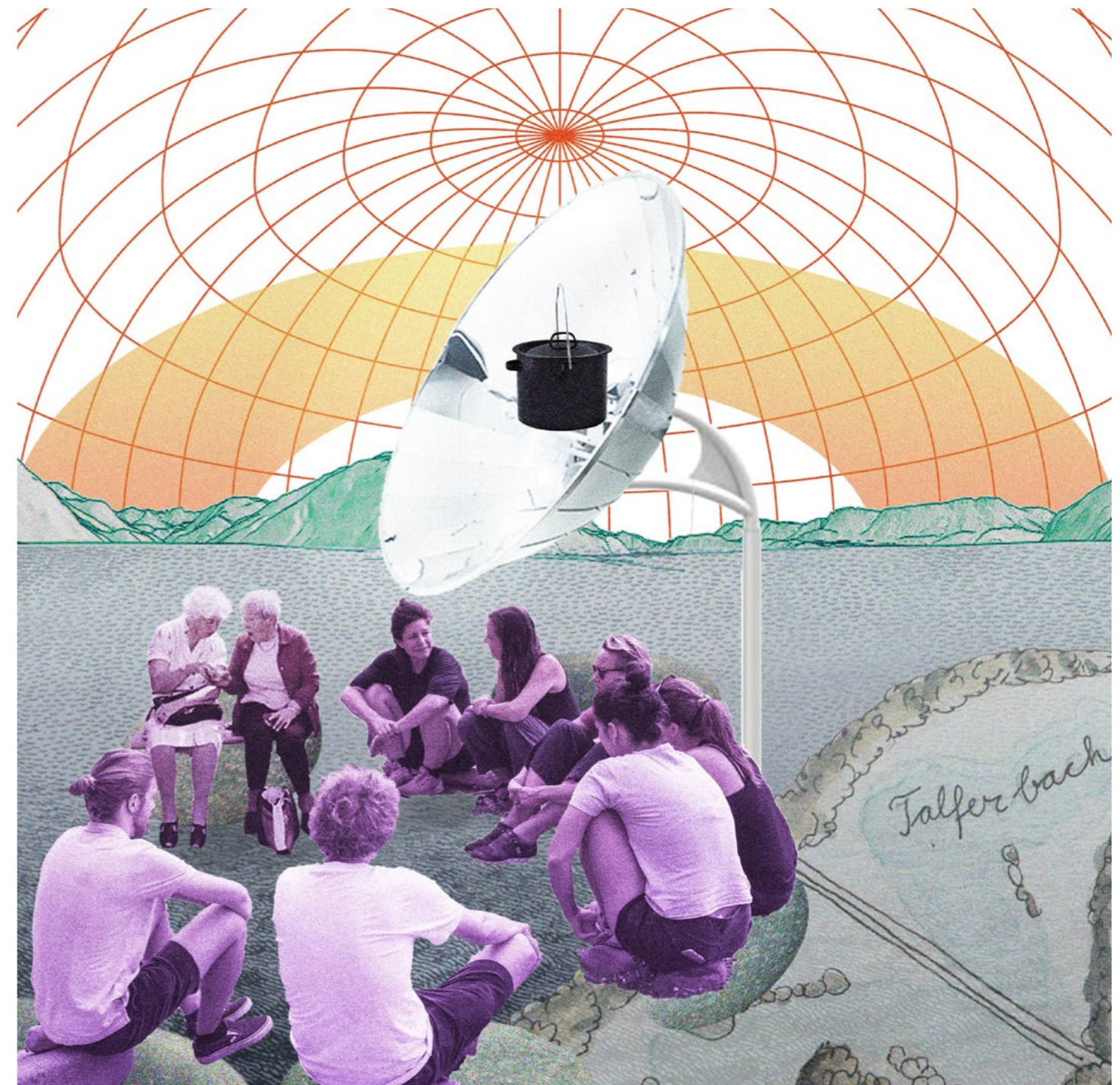
Fiumicina

Cucina solare

Allegato B

Manuale





Introduzione

Fiumicina è una cucina solare sperimentale progettata per spazi pubblici o semi-pubblici all'aperto, che permette di sperimentare la cucina sostenibile attraverso l'uso diretto dell'energia solare.

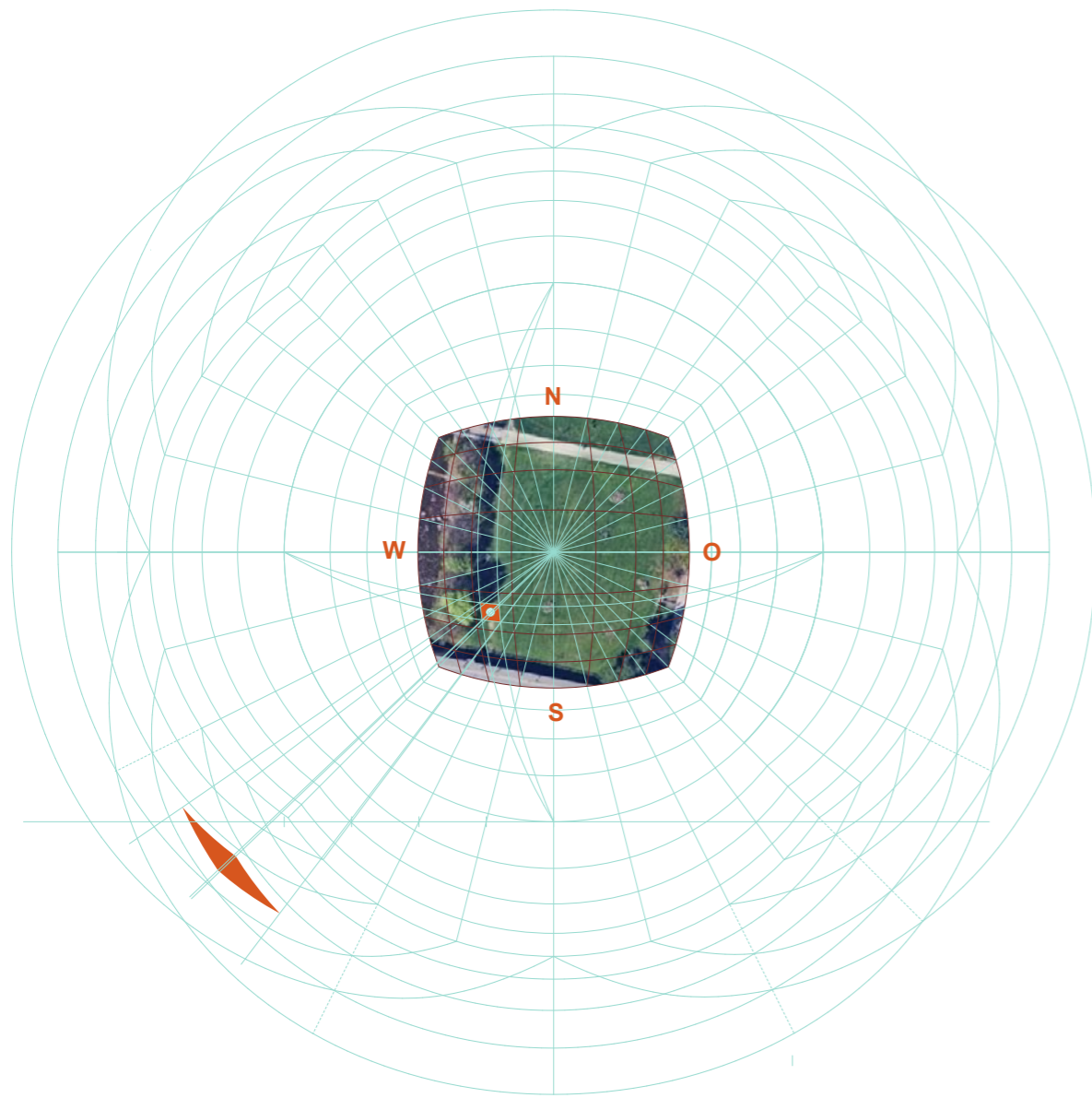
Nell'ambito del progetto *FLUX – Azioni ed Esplorazioni Fluviali*, un palinsesto pluriennale ideato da Lungomare, Fiumicina funge da piattaforma per la cucina collettiva, lo scambio artistico e l'esplorazione di un'alimentazione consapevole, ciclica e rispettosa dell'ambiente.

Questa guida spiega il funzionamento, l'allestimento e l'utilizzo della cucina solare Fiumicina.

Indice

Principio della cottura solare	p. 6
Scelta del luogo	p. 8
Posizione del sole e orari di utilizzo	p. 9
Orientamento	p. 11
Funzionamento	p. 15
Utilizzo	p. 16
Utensili per la cucina solare	p. 18
Sicurezza	p.20
La strumentazione in sintesi	
Gli accessori per cucinare	p. 22
I componenti forniti	p. 24
Gli strumenti necessari	p. 25
Montaggio e smontaggio	p. 26
I passaggi	p. 27
Manutenzione e responsabilità	p. 34
Prestito di Fiumicina	p. 35

Principio della cottura solare



La cottura solare sfrutta l'energia del sole concentrando i suoi raggi in un punto focale. Questo permette di riscaldare gli alimenti fino a 250°C e oltre. Adattandosi al ciclo della rotazione terrestre e del suo movimento orbitale attorno al sole, la cottura solare si attua seguendo il ciclo delle giornate.

Fiumicina combina una tecnica di cottura semplice e salutare con un approccio sociale ed ecologico. Attorno a Fiumicina si sperimentano collettivamente metodi di cottura come la stufatura, la panificazione e la preparazione di marmellate, sfruttando esclusivamente l'energia solare diretta.

La struttura parabolica riflettente (composta da fogli di metallo a specchio provenienti dall'industria solare) raccoglie i raggi del sole e li concentra in un punto focale, riscaldando il cibo, che viene posto a un'altezza di circa tre metri.

Concentrazione dell'energia

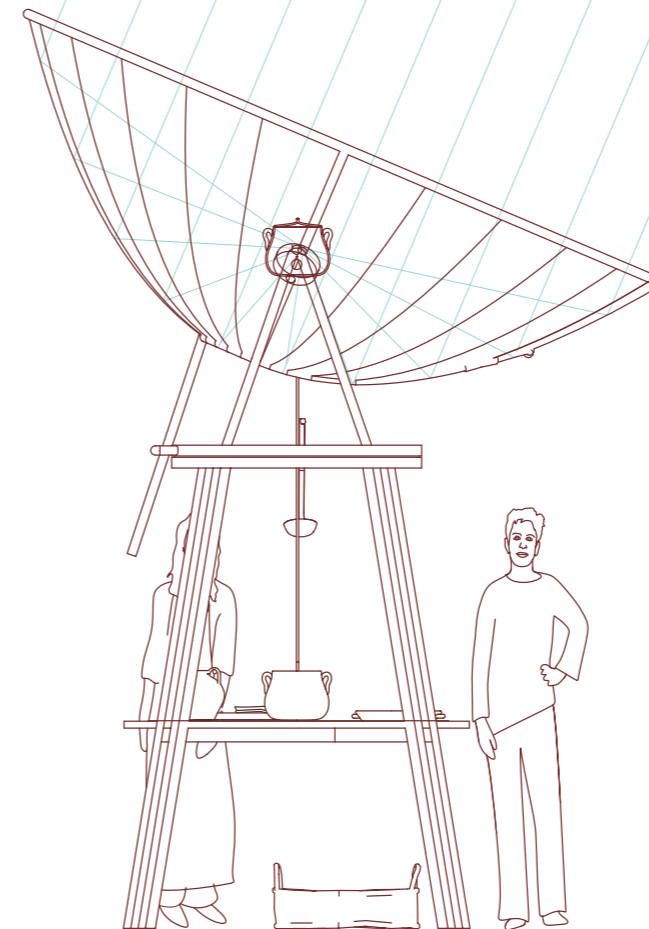
Grazie alla forma parabolica Fiumicina fa convergere i raggi solari, che giungono paralleli, verso il punto centrale, concentrando qui l'energia solare. Questo minimizza la dispersione di energia solitamente dovuta a processi di trasformazione e stoccaggio. Tuttavia, la cucina solare funziona solo in presenza di sole.

Assorbimento termico della superficie

Una superficie nera e opaca (di una pentola, utensile da cucina o anche del cibo) assorbe l'energia dei raggi solari, riscaldando sia la pentola che il cibo. Più massa è presente, più lentamente il cibo si riscalda e si raffredda. Ciò significa che la cottura solare è ideale quando si preparano porzioni abbondanti per molte persone, poiché il calore viene distribuito in modo costante e graduale.

Conservazione del calore

Maggiore è la massa da cuocere e l'isolamento della pentola, maggiore sarà il tempo durante il quale il calore si conserva. È quindi consigliato l'uso di pentole in ghisa o pentole a isolamento termico. Un altro metodo consiste nel lasciare che una pentola calda continui a cuocere. Questo metodo utilizza la cosiddetta "pentola norvegese": dopo aver riscaldato la pentola all'interno della cucina solare, questa viene rimossa e isolata con una copertura in lana. Il cibo continua a cuocere grazie al calore conservato dalla lana.



Scelta del luogo

- **Verifica l'irradiazione solare del luogo**
- **Considera i giorni di sole nella tua zona**
- **Assicurati che la struttura di Fiumicina sia stabile ***
- **Trova un luogo riparato dal vento ****

* **Fondamenta:** posiziona Fiumicina su una superficie piana e fissa la sua base con circa 200 kg (vedi istruzioni pagina 29).

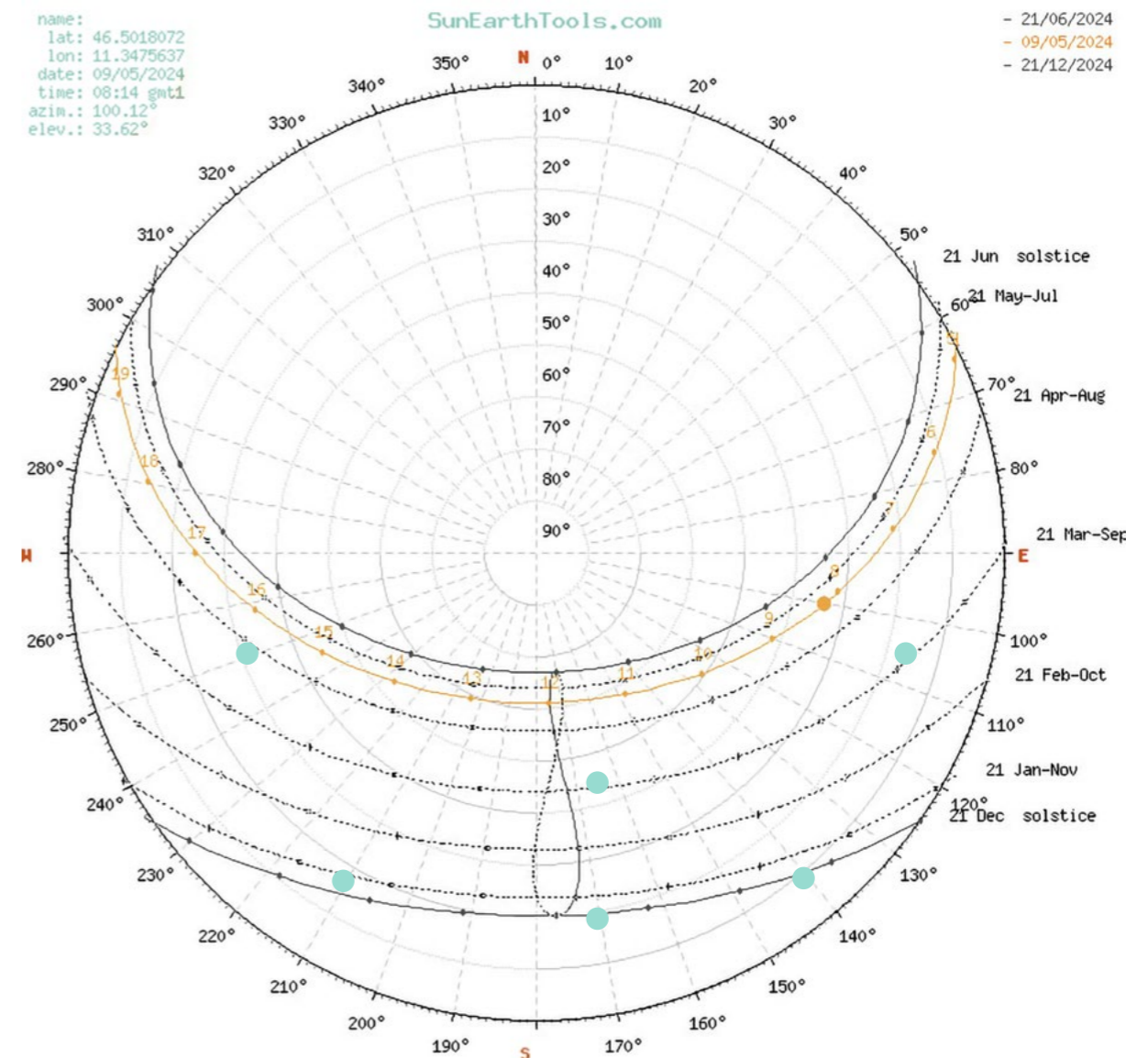
** La protezione dal vento rende la situazione più sicura e aumenta anche la resa della cottura, poiché il vento disperde il calore. È importante garantire un buon drenaggio delle acque piovane per evitare che i piedi della cucina vengano erosi. Ciò significa che i piedi in metallo non devono essere posizionati in buche nel terreno.

Posizione del sole e orari di utilizzo

(Si considera il caso di Bolzano)

L'orientamento e la posizione di Fiumicina dipendono dalla posizione del sole, che varia a seconda della latitudine. Fiumicina è stata progettata tenendo conto delle condizioni del Sud Tirolo, una regione con molta luce solare. Per una performatività ottimale della cucina, bisogna considerare la posizione del sole nella regione (angoli solari massimi a seconda della stagione) e i giorni di sole (giorni senza nuvole).

Bolzano / Alto Adige: Bolzano, luogo per cui è stata progettata Fiumicina, è una delle città più soleggiate d'Italia, il che la rende particolarmente adatta alla cucina solare, indipendentemente dalle variazioni di temperatura stagionali.



Estate

L'angolo solare massimo è di 67° a mezzogiorno nel solstizio d'estate, con un utilizzo possibile dalle 8:00 alle 16:30 (vedi diagramma della posizione del sole per Bolzano a p.9).

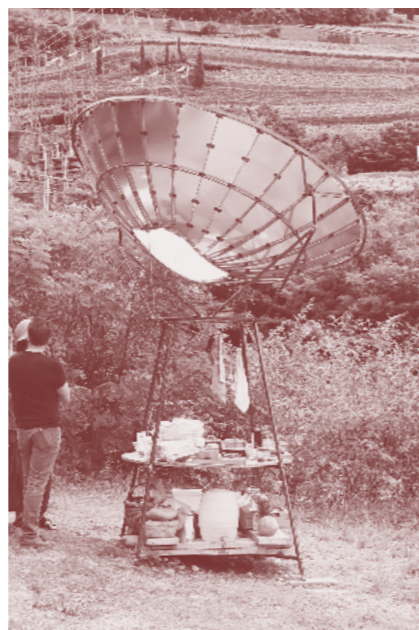
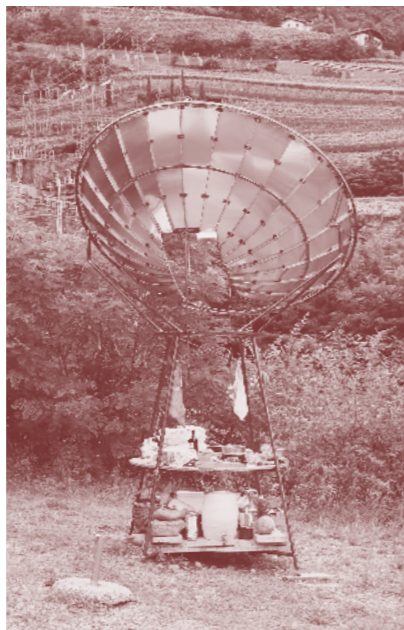
Primavera / Autunno

fine marzo -
fine settembre

Il sole è più basso (max. circa 45°), quindi è necessario considerare ostacoli come alberi e montagne. Al mattino e al pomeriggio il sole è alto circa 34°. Questo angolo solare è l'inclinazione massima della cucina per un suo utilizzo in primavera e autunno. In questi periodi, l'uso è possibile dalle 10:00 alle 15:00 (vedi diagramma di incidenza del sole e impostazioni della cucina solare a pagina 12-13).

Inverno

Anche in inverno Fiumicina funziona intorno a mezzogiorno, poiché il fattore determinante non è la temperatura esterna, ma l'intensità del sole. La radiazione solare è quasi costante durante tutto l'anno. Tuttavia, a causa dell'angolo solare più basso in inverno, i raggi solari percorrono un percorso più lungo attraverso lo strato di ozono, dove vengono deviati dalle particelle. Se queste differenze siano percepibili nell'utilizzo della cucina solare, deve ancora essere determinato. Il fattore principale per l'utilizzo rimane comunque la condizione meteorologica.



Orientamento

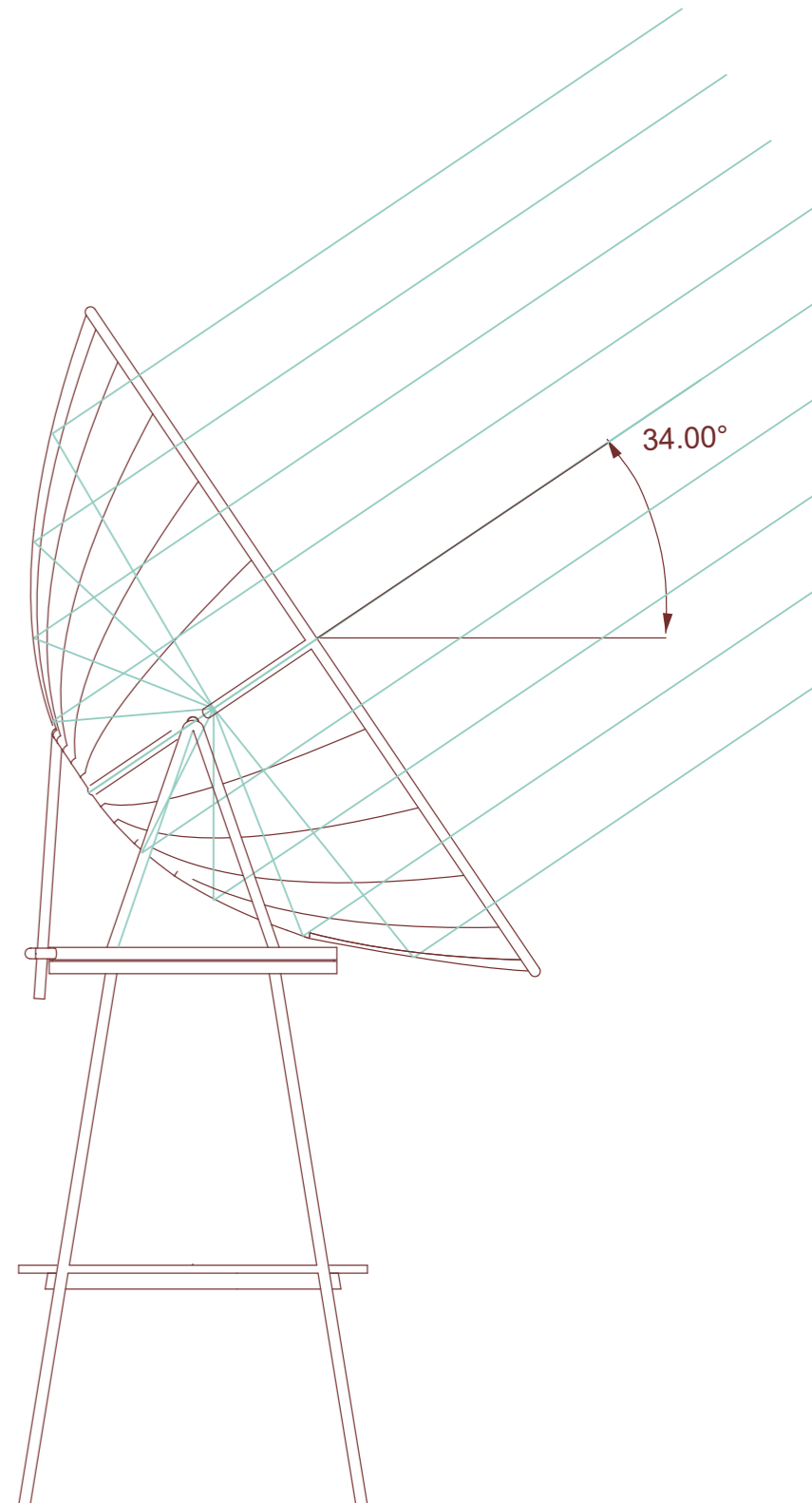
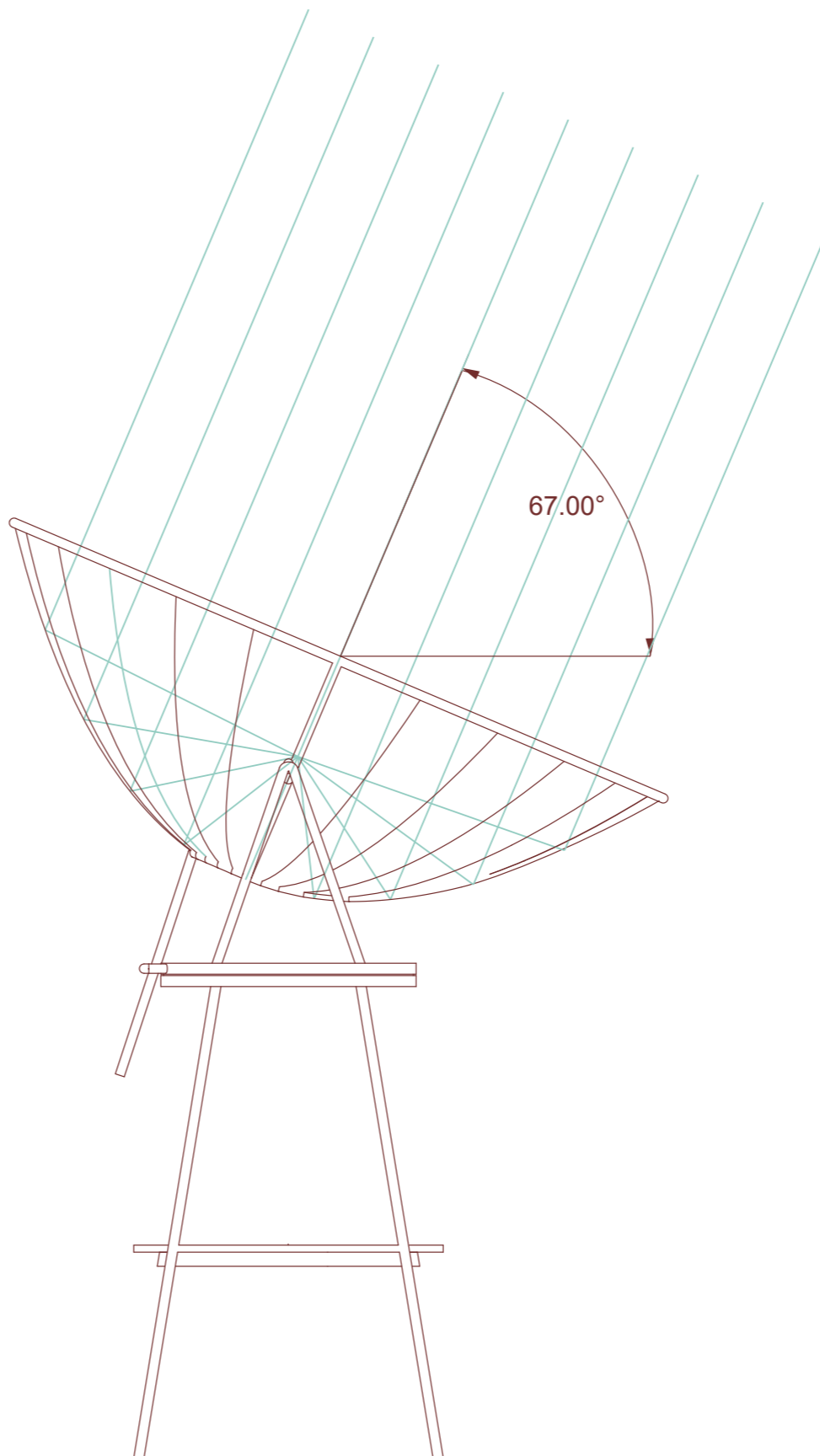
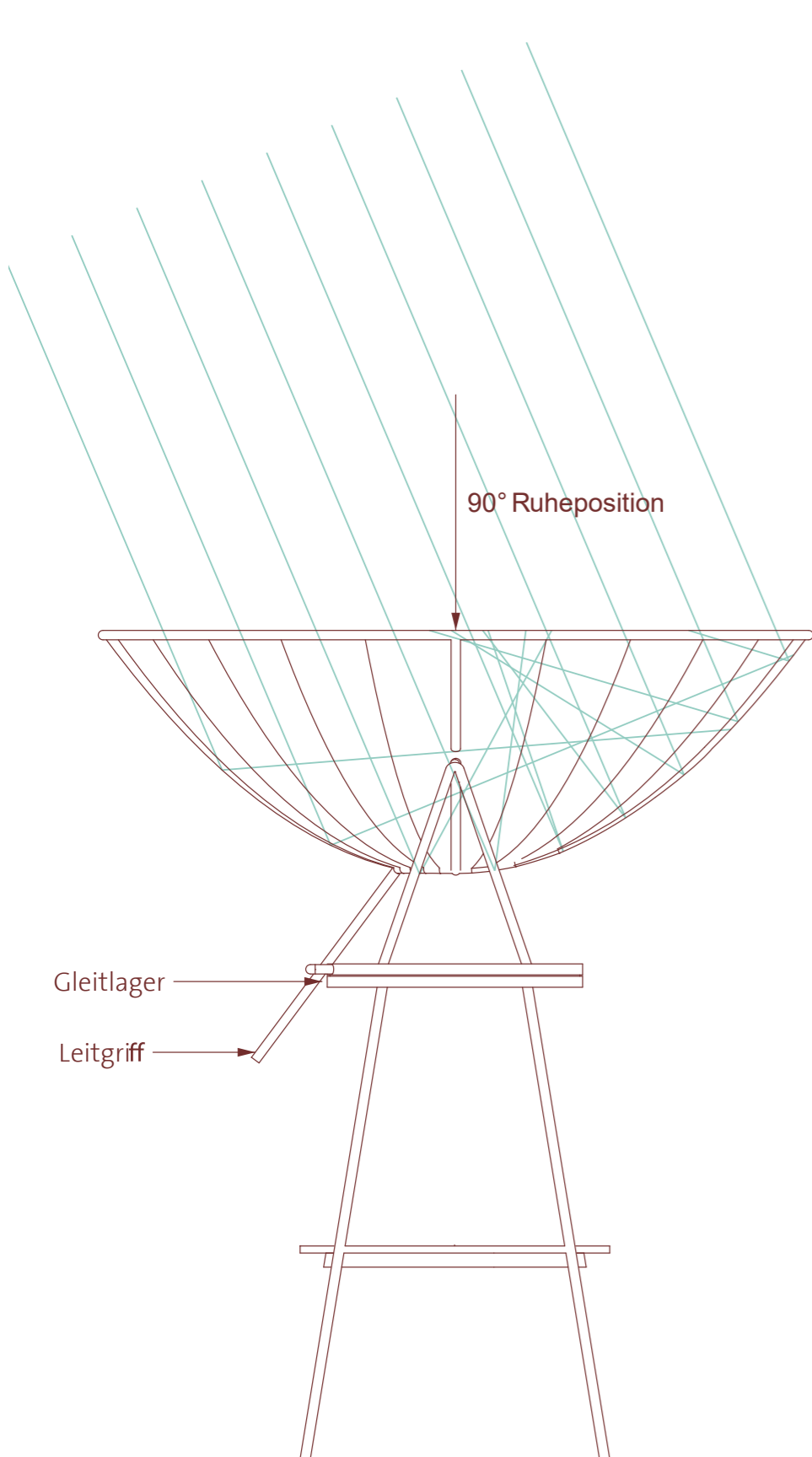
Direzioni cardinali

Fiumicina è orientata in base alle direzioni cardinali e all'altezza del sole, attorno agli assi orizzontale e verticale che passano attraverso il punto focale. Segue così il percorso del sole dal mattino (a est) fino alla sera (a ovest), con il punto più alto a mezzogiorno. Per ruotare Fiumicina attorno all'asse verticale (direzioni cardinali), la si gira tramite il manico guida, che è dotato di un cuscinetto a scorrimento. Per orientarla lungo l'asse orizzontale, la parabola di Fiumicina viene inclinata (vedi istruzioni pagina 15).

Modalità di riposo

In modalità di riposo la parabola deve essere allineata orizzontalmente. In questo modo non produce calore, poiché il sole (nelle latitudini europee) non è mai direttamente zenitale (90°). L'inclinazione e la rotazione della parabola permettono l'adattamento alla posizione del sole, che dovrebbe essere effettuato ogni 10-15 minuti durante la cottura. L'allineamento corretto della parabola può essere valutato grazie all'osservazione della sua ombra sul terreno (vedi disegno pagina 12).







Funzionamento

Argano: sollevamento e abbassamento

L'argano consente di sollevare, bloccare e abbassare il recipiente di cottura in modo controllato. Se utilizzato correttamente, l'argano è molto sicuro, poiché il contenitore non può cadere. Inoltre, l'argano trasforma la forza, consentendo di sollevare facilmente anche pentole pesanti con uno sforzo minimo. La direzione dell'argano può essere regolata tramite una leva. Durante l'operazione di bloccaggio, la leva deve sempre essere posizionata verso l'alto, in modo da impedire che l'argano si svolga autonomamente. **Raccomandazioni:** non utilizzare l'argano se non si è correttamente istruiti. I bambini non devono assolutamente utilizzare l'argano.

Manico guida: allineamento

La parabola di Fiumicina si può ruotare lungo l'asse verticale tramite il manico guida, utilizzando un cuscinetto scorrevole (vedi disegno pagina 12). Per allinearla lungo l'asse orizzontale, la parabola di Fiumicina deve essere inclinata sempre tramite il manico guida. Il manico guida deve essere allentato tramite la vite di regolazione per essere spinto verso l'alto o verso il basso.

Ombra: controllare l'allineamento

Per allineare la parabola bisogna guardare la sua ombra sul terreno. Su una superficie piana, la parabola dovrebbe formare una forma quasi circolare o ellittica (più alta è la posizione del sole, più rotondo sarà il cerchio). Quando è allineata correttamente, l'ombra della barra dell'asse e del manico guida formerà una croce al centro dell'ombra della parabola.

Raccomandazione: Non guardare mai direttamente nel sole durante l'allineamento!

Rotazione: gestione della temperatura

Per concentrare in modo permanente l'energia che colpisce la parabola nell'area focale, la parabola della cucina solare dovrebbe essere riallineata con il sole ogni 10-15 minuti. Allo stesso modo, la parabola può essere regolata per regolare il calore: se viene leggermente ruotata fuori dalla direzione del sole (tramite il cuscinetto scorrevole), il calore nell'area focale diminuisce, poiché i raggi del sole vengono diffusi su una superficie più ampia.



Utilizzo

Con Fiumicina è possibile preparare il cibo in molti modi. Tuttavia, ci sono alcune precondizioni. Il calore nella struttura, a differenza della tradizionale fonte di calore prodotta da una piastra elettrica, non proviene dal basso, ma è principalmente direzionata dalla parabola. In Fiumicina la fonte di calore “visibile” è sostituita da una fonte di calore “invisibile” e “immateriale”, di forma semi-sferica.

Preparare il caffè

Per preparare il caffè è importante che la parte inferiore della caffettiera usata sia nera, per favorire l'assorbimento del calore, mentre la parte superiore deve essere argentata o lucida, in modo tale da riflettere la luce ed evitare che il caffè appena preparato evapori (vedi foto p. 19).

Cucinare (100°C - 350°C)

Zuppe, stufati o acqua per il tè possono essere riscaldati in una pentola da 12L. Con il sole pieno, Fiumicina può raggiungere temperature elevate (oltre 300°C) e riscaldare rapidamente i liquidi. Quando si cucina con alimenti liquidi non bisogna riempire la pentola più di 2/3 della sua capacità, poiché durante il riscaldamento e la cottura il liquido potrebbe traboccare (rischio di ustioni!).

Grigliare (circa 200°C - 250°C)

Verdure, pesce o carne possono essere grigliati all'interno di una pinza da griglia (vedi foto). Gli alimenti possono essere cotti direttamente nell'area focale della parabola. Questo è particolarmente affascinante poiché, nonostante la fonte di calore sia invisibile, il cibo si scurisce e sviluppa aromi di tostatura.
Attenzione! I materiali organici potrebbero anche incendiarsi!

Cuocere al Forno (160°C - 220°C)

Pane e dolci possono essere cotti in una pentola in ghisa o in un fornetto estense (una pentola all'interno di un'altra, con una forma da Bundt, la cui cavità interna funge da camino). La pentola in ghisa trattiene e distribuisce uniformemente il calore, creando un ambiente simile a un forno dentro una seconda pentola che si posiziona al suo interno. Il forno solare indirizza l'aria riscaldata attraverso l'interno della pentola, distribuendo ulteriormente il calore. In buone condizioni di sole questo metodo di cottura funziona in modo simile a un forno elettrico

Arrostire

Arrostire con Fiumicina è il metodo di preparazione più complesso, poiché la padella deve essere mantenuta in equilibrio per distribuire uniformemente olio e grassi. Inoltre, mescolare, scuotere e controllare regolarmente è un'azione complessa a causa dell'altezza della zona di cottura. Tuttavia, sono stati condotti esperimenti che hanno dimostrato come sia possibile friggere le uova in 1-2 minuti. In alternativa, è possibile arrostire o cuocere a vapore in una pentola, marinare gli alimenti sulla griglia, o arrostire senza l'uso di grassi su una teglia.

Completamento della cottura (60°C - 160°C)

Nella cosiddetta “pentola norvegese” (vedi foto p. 19) i prodotti da forno, le zuppe, i cereali/riso o gli stufati possono continuare a cuocere anche una volta rimossi dalla parabola solare. Questo strumento di cottura si compone di un rivestimento isolante, fatto di lana di pecora e tessuti, con il quale vengono avvolte le pentole per trattenere il calore rimanente al loro interno e cuocere con esso. Questo isolante impedisce che gran parte del calore fuoriesca nell'ambiente e permette al cibo di continuare a cuocere a temperature superiori a 60°C (il pesce cuoce già a 50-60°C, le verdure a temperature superiori a 85°C). Quindi, un piatto che è stato riscaldato a oltre 75°C (per uccidere i germi potenzialmente dannosi), può continuare a cuocere per un po' di tempo, raffreddandosi lentamente all'interno della pentola norvegese.

Consiglio: Utilizzare un termometro da cucina per monitorare la temperatura all'interno.

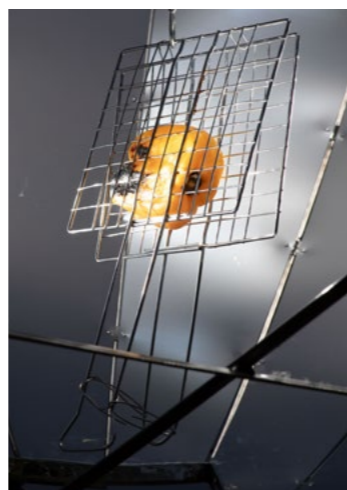
Esempio: un prodotto da forno è pronto quando raggiunge una temperatura di 92°C al centro.

Utensili per la cucina solare

Fiumicina è fornita di utensili da cucina specializzati che rendono più semplice la cottura con energia solare in generale e con Fiumicina in particolare.



Termometro da carne



Pinza da griglia



Fornetto estense



Caffettiera
n.b. è importante coprire con fogli di alluminio le parti in plastica come da immagine



Bollitore ungherese per gulash



Termometro laser



Griglia e padella per arrostitire



Pentola in forno norvegese

Sicurezza

Protegersi dalla luce intensa e dai raggi UV

La concentrazione di luce solare non è subito percepibile, ma il riflesso può essere pericoloso e danneggiare la retina. Per fare un confronto: sabbia o acqua di mare riflettono circa il 25% dei raggi solari, mentre la neve ne riflette circa l'80%. I fogli della parabola riflettono il 95% dei raggi solari e li concentrano in un punto. Ciò può esporre gli occhi a una quantità di radiazioni solari molto alta. Per questo motivo si consiglia vivamente di utilizzare gli occhiali da sole e, durante l'uso, di non guardare mai direttamente le superfici riflettenti della parabola. Si consiglia anche di proteggere la pelle dai raggi UV, poiché l'utilizzo di Fiumicina avviene sempre sotto la luce del sole. Tuttavia, la parabola offre una vasta area ombreggiata sotto la cucina.

Protegersi dal calore

Poiché la fonte di calore in Fiumicina non è visibile è facile dimenticare che i recipienti e il cibo possono raggiungere temperature molto elevate. Si consiglia di indossare sempre guanti resistenti al calore quando si maneggiano pentole, teglie, catene e cibi.

Issaggio e calata

Controllare sempre che il contenitore sia fissato in modo sicuro prima di sollevarlo. Non riempire troppo le pentole con liquidi (max. 2/3), poiché potrebbero fuoriuscire durante il sollevamento e causare ustioni. Quando si solleva o si abbassa la pantola, mantenere l'area centrale del tavolo di lavoro libera da oggetti sensibili e parti del corpo. Se il cibo dovesse fuoriuscire dalla pentola finirà al centro del tavolo, dove consigliamo di posizionare un contenitore per raccogliere eventuali fuoriuscite.

Movimentazione e smontaggio

Durante la movimentazione, per proteggere sé stessi e gli altri dal riflesso e dalle ustioni, la parabola deve essere coperta con tessuti o altri materiali. Quando il sole non colpisce la superficie riflettente, la struttura non raggiunge temperature elevate. Pertanto, è possibile utilizzare anche materiali infiammabili per copirla.



Gli accessori per cucinare

→ **Guanti**

(non fornito)

→ **Pentola norvegese**

(fornito)

→ **Bollitore nero, 12 L**

(fornito)

→ **Pentole e padelle varie dotate di ganci**

(fornito)

→ **Caffettiera nera/argento**

(fornito)

→ **Pinza da griglia**

(fornita)

→ **Termometro laser**

(fornito)

→ **Termometro da carne**

(fornito)

→ **Occhiali da sole**

(non fornito)

→ **Crema solare**

(non fornito)

I componenti forniti:

- **Parabola**
- **Supporto per la parabola**
- **Base**
- **Piano del tavolo**
- **Manico guida**
- **Catena**
- **Argano a fune**
- **Viti e dadi**
(diverse quantità e dimensioni)

Gli strumenti necessari:

- **2 set di chiavi a cricchetto**
- **Pinze**
- **Cinghie di trasporto (per il trasporto e il montaggio)**
- **Martello di gomma**
- **Guanti da lavoro**

Lavoro di squadra:

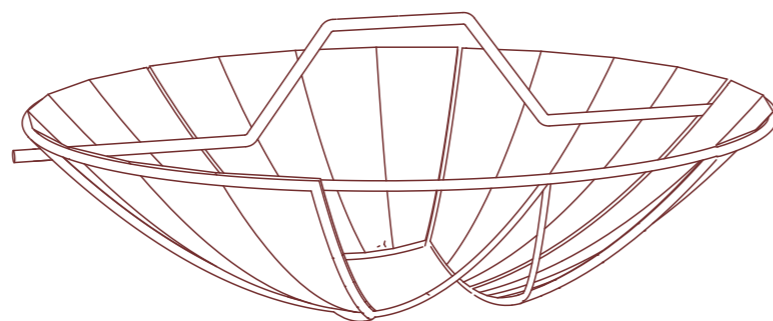
- **Almeno 3/4 persone**

Montaggio e smontaggio

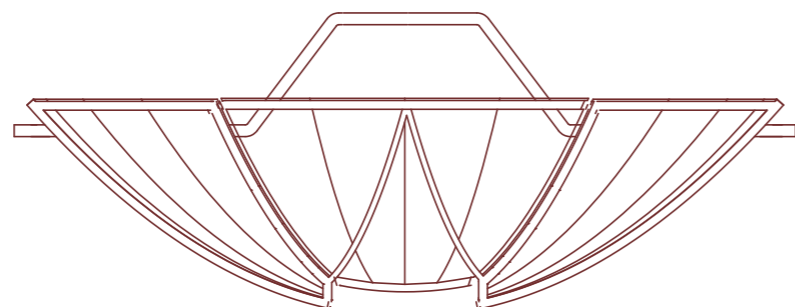
Il montaggio della cucina solare richiede una certa abilità manuale e una buona comprensione, poiché i componenti e i sistemi di fissaggio sono relativamente complessi. In nessun caso è necessario praticare fori nella struttura metallica o modificare i componenti in lunghezza o in altro modo.

Se assemblato correttamente, sarà sufficiente utilizzare esclusivamente il cricchetto per fissare la struttura. Si consiglia di avvitare inizialmente le viti in modo leggero e, una volta completato l'assemblaggio di tutti i componenti, di stringerle bene (a mano).

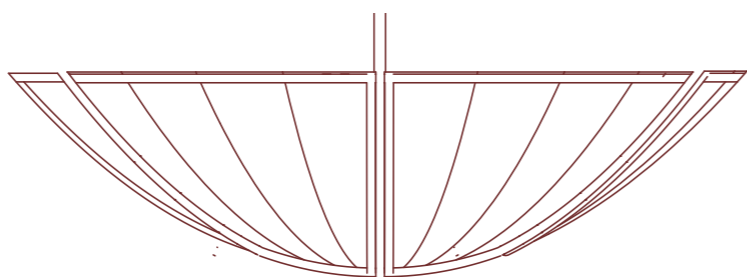
Perspektivansicht



Längsansicht



Queransicht



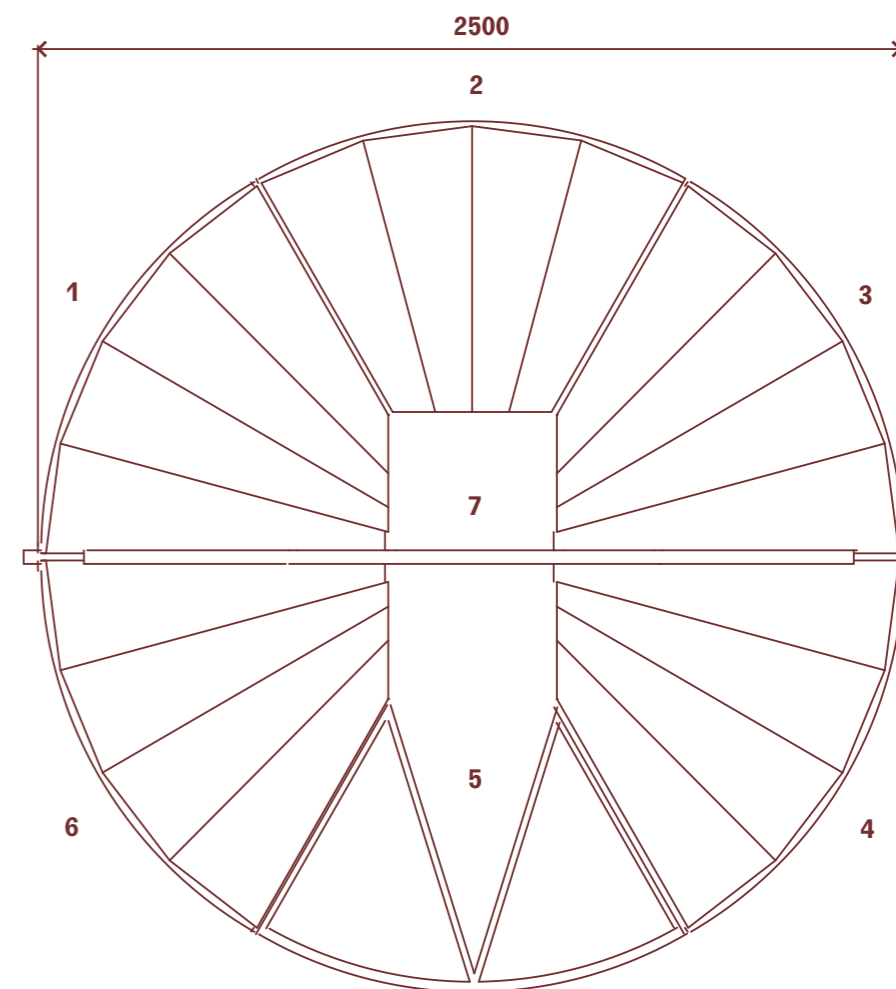
I passaggi

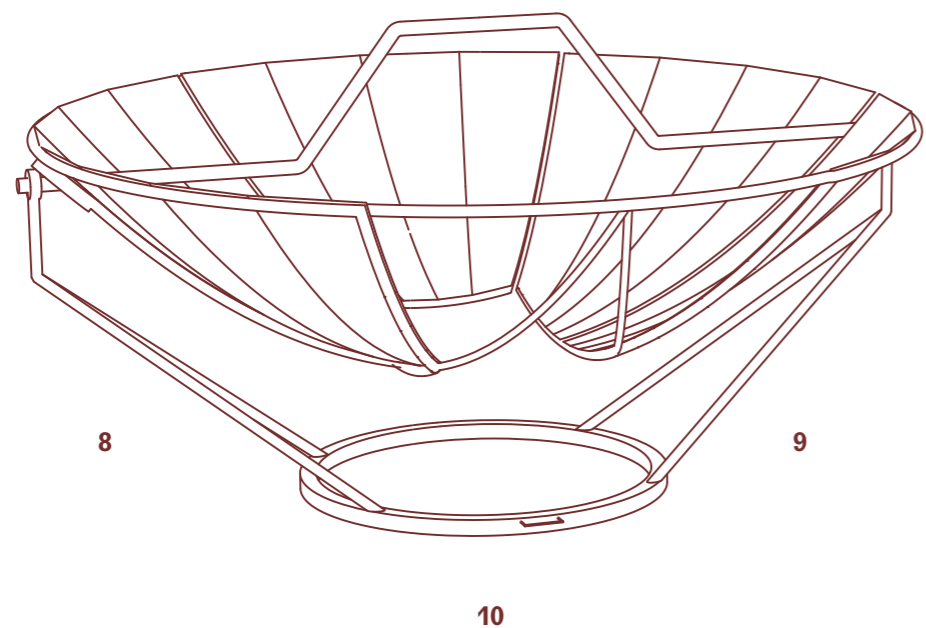
Parte 1: montare la parabola

La parabola è composta da sei segmenti (1-6) e dall'asse di supporto (7), su cui viene fissato il recipiente da cucina. Per montare la parabola vanno fissati insieme i segmenti con viti e dadi.

A questo scopo sono già presenti fori lungo i profili adiacenti. Consigliamo di montare la parabola a testa in giù, in modo che si appoggi stabilmente a terra tramite l'anello esterno. I segmenti 1, 3, 4 e 6 della parabola sono dotati di aperture o supporti apposti per inserire l'asse di supporto. L'asse deve essere posizionato quando si uniscono i segmenti della seconda coppia (ovvero i segmenti 1 e 6, o i segmenti 3 e 4).

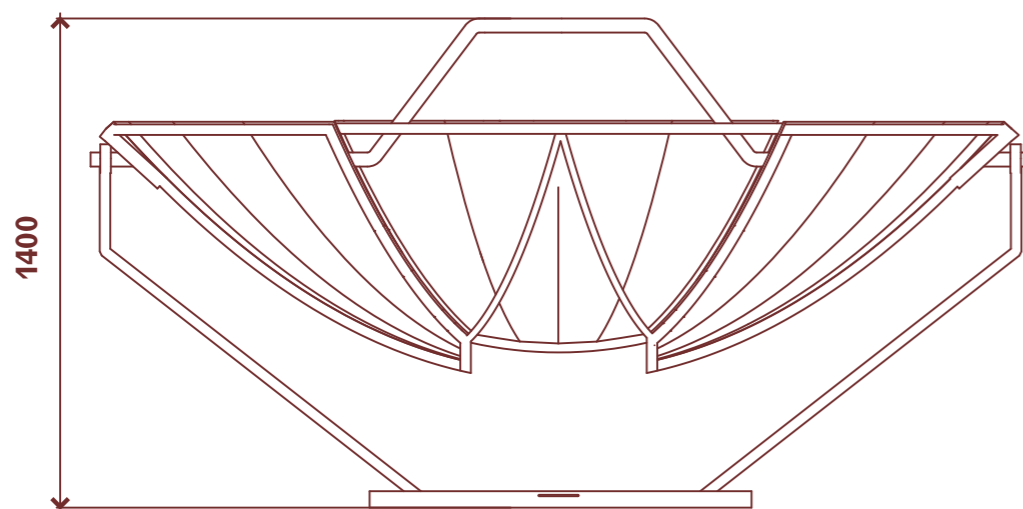
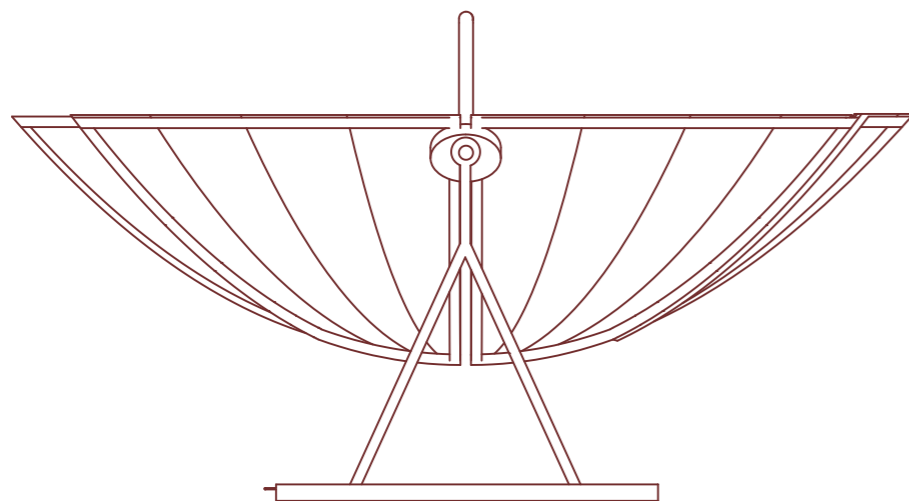
Aufsicht





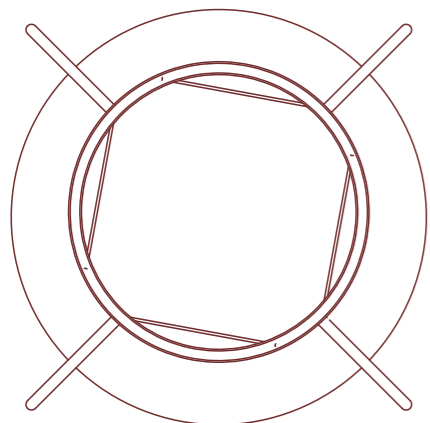
Parte 2: completare la parte superiore

La parte superiore, oltre alla parabola e all'asse di supporto, è composta da altri tre componenti: due bracci di supporto (8-9) e la parte superiore del cuscinetto scorrevole (10). In questa fase fissare i bracci di supporto alla parte superiore del cuscinetto scorrevole con viti (fori filettati, senza bisogno di dadi). Posizionare sempre la parte superiore del cuscinetto scorrevole su una superficie pulita per evitare che il cuscinetto sensibile si sporchi. Successivamente, sollevare la parabola nel suo alloggiamento e fissarlo con i dadi designati dall'esterno (mai rimuovere i dadi dal componente). Fare attenzione alla parte anteriore e posteriore: il supporto per il manico guida sulla parte superiore del cuscinetto scorrevole (a) deve essere posizionato sul retro della parabola, cioè sul segmento della parabola numero 2. Per questo passaggio, è utile lavorare con 3-4 persone.



Attenzione!

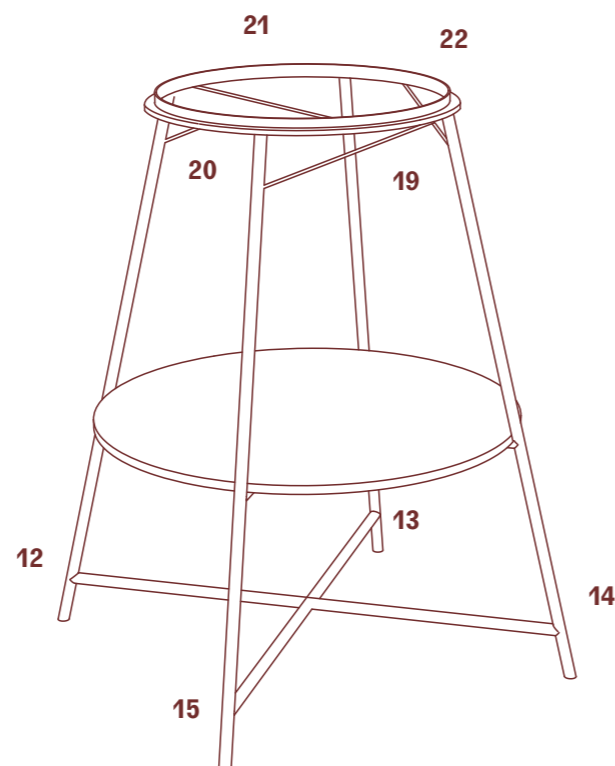
Il metallo e i riflettori del forno solare presentano bordi taglienti e possono causare lesioni. Indossare sempre guanti protettivi e abbigliamento protettivo durante il montaggio e la maneggiatura del forno solare per evitare infortuni.



Parte 3: montare la struttura inferiore

La struttura inferiore è composta dai seguenti componenti: parte inferiore del cuscinetto scorrevole (11), quattro gambe (12-15), grande traversa (16), piccola traversa (17), piano del tavolo (18) e quattro diagonali corte (19-22).

Posizionare le gambe come mostrato nel disegno e stabilizzarle con la grande traversa (in basso) e la piccola traversa (in alto). Poi, posizionare la parte inferiore del cuscinetto scorrevole e fissarla con i dadi nei fori filettati. Successivamente, fissare le diagonali corte come mostrato nel disegno. Il piano del tavolo deve essere posizionato dopola parte 4.



La struttura inferiore deve ora essere posizionata sul sito dove si intende installare Fiumicina (vedi pagina 8 per i criteri di selezione del sito).

Importante: la cucina solare deve essere posizionata in piano. Se il terreno è morbido, posizionare

piastrelle o materiali simili sotto le quattro gambe per non farle affondare nel terreno. Su terreni irregolari, le differenze di altezza possono essere minimamente regolate con le gambe regolabili.

In alternativa, l'adeguamento del dislivello deve essere effettuato anticipatamente scavando,

riempiendo o posizionando piastrelle o materiale di livellamento. La posizione delle gambe non è

rilevante per l'allineamento della struttura e può essere scelta liberamente in base all'ambiente

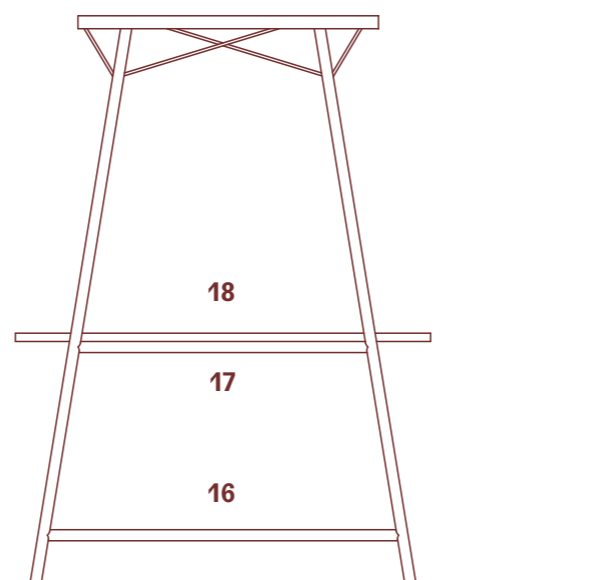
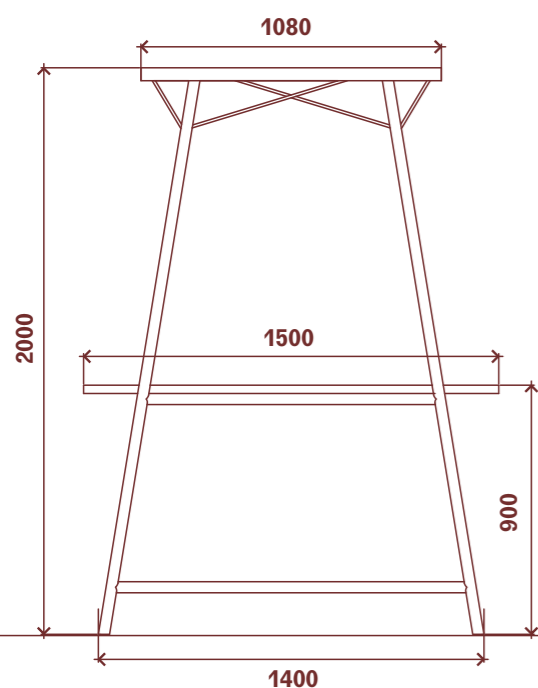
circostante. Una volta posizionata la struttura inferiore, questa deve essere ancorata. Elementi

in cemento, piastrelle o sacchi di sabbia possono essere posizionati sulla grande traversa (in basso)

a questo scopo. Il peso deve essere almeno di 200 kg. In alternativa, la struttura inferiore può essere

ancorata al terreno (ad esempio con picchetti) o tesa. Per tutte queste soluzioni, tenere in

considerazione i carichi di vento specifici del sito.

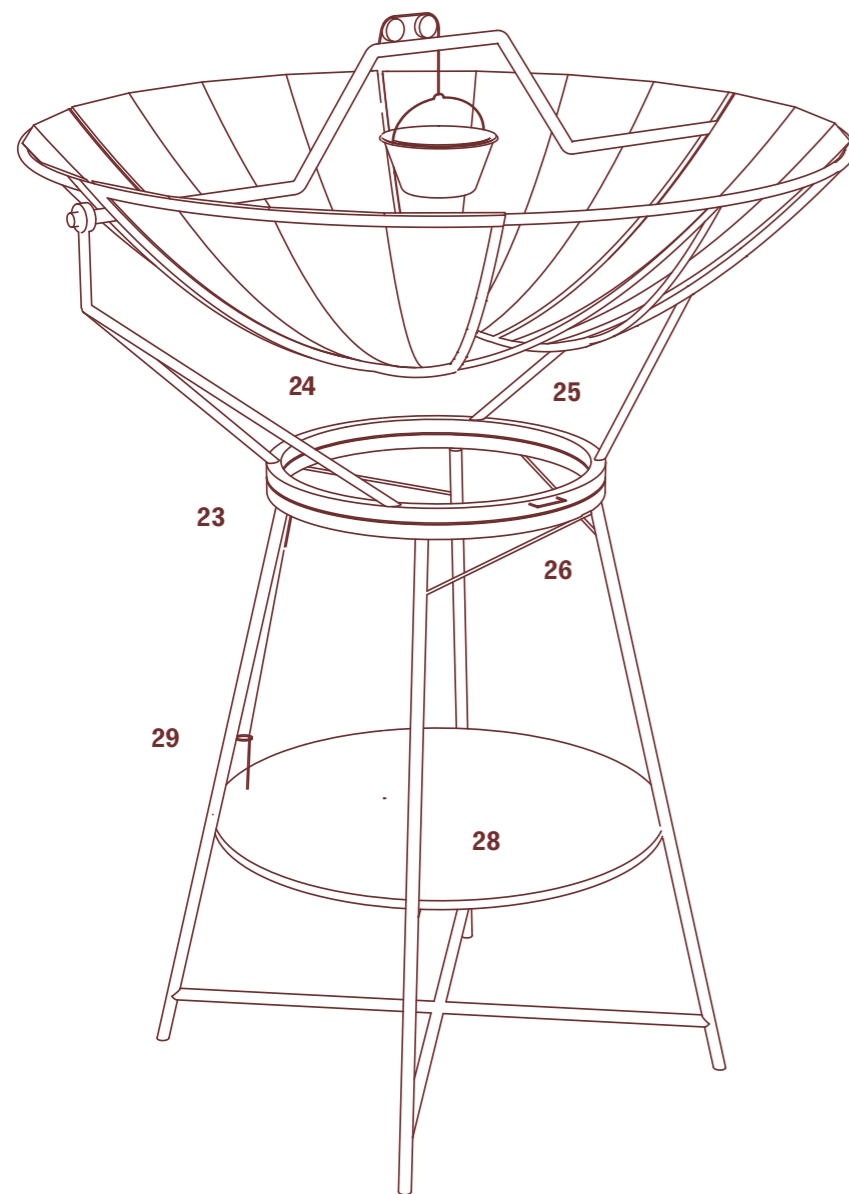


**Parte 4:
assemblare
e verificare**

Attenzione!

Per il prossimo passaggio, si consigliano almeno quattro persone.

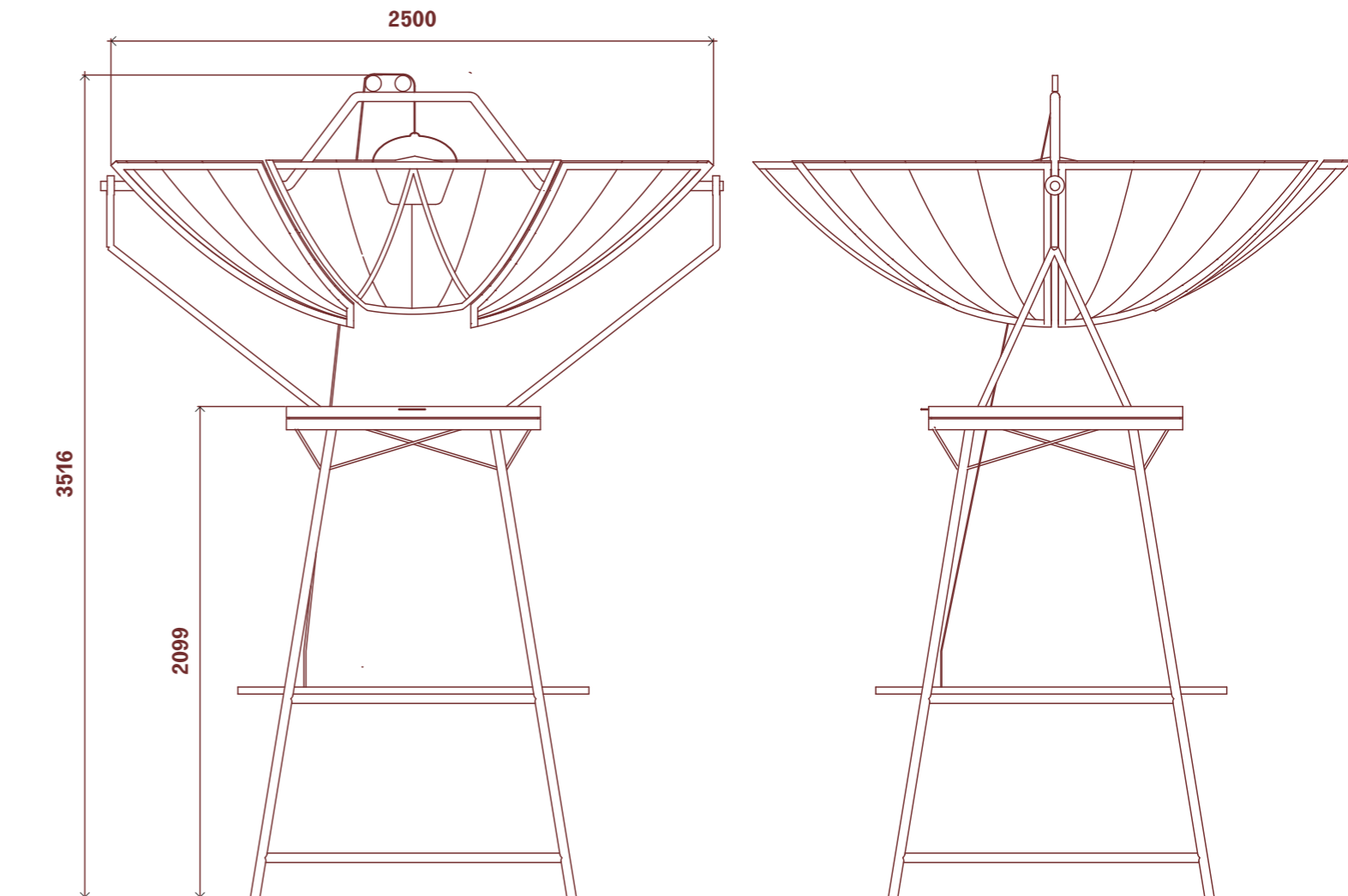
Per l'assemblaggio saranno necessari la struttura inferiore, la parte superiore e quattro angoli di fissaggio (23-26). Prima di assemblare la parte inferiore e quella superiore, verificare che il cuscinetto inferiore e superiore non siano sporchi. Sollevare la parte superiore sulla struttura inferiore. La parte superiore del cuscinetto scorrevole va inserita sulla parte inferiore del cuscinetto scorrevole. Ora la parte superiore è posizionata stabilmente sulla struttura inferiore, ma deve essere protetta da raffiche di vento o forze di impatto mediante corde o altre



protezioni. Fissare le parti del cuscinetto scorrevole tramite il fissaggio dei quattro angoli con due dadi su ciascun lato della parte superiore del cuscinetto scorrevole.

Dopo l'assemblaggio delle due parti, il cavo d'acciaio e la catena per il fissaggio delle pentole possono essere inseriti attraverso le due pulegge (27). Posizionare successivamente il piano del tavolo (28) e la verricella a corda (29 - vedi anche fig. p.14 sopra), fissandola ai fori esistenti. Infine, far passare l'impugnatura di guida attraverso l'asola e fissarla alla parabola con una vite e un dado (non stringere troppo, affinché l'impugnatura possa muoversi facilmente).

Descrizione dell'impugnatura di guida e immagine di riferimento per il fissaggio a p. 14-15.





Manutenzione e responsabilità

Fiumicina non è una cucina gastronomica professionale, ma un oggetto sperimentale e artistico. Il suo utilizzo avviene sotto la piena responsabilità e rischio dell'utente, e deve sempre essere effettuato con cura per l'oggetto stesso, rispettando le competenze e le capacità di tutte le persone presenti, garantendo nel contempo la sicurezza di chi si trova nell'area circostante.

Coloro che prendono in prestito Fiumicina sono responsabili della sua cura e del suo utilizzo. Fiumicina deve sempre essere maneggiata con cautela. Si consiglia di documentare il processo di assemblaggio per garantire che tutte le parti possano essere restituite al loro stato originale durante il disassemblaggio di Fiumicina.

Durante l'uso pubblico o privato di Fiumicina, è sempre raccomandato nominare una o due persone responsabili, che conoscano il funzionamento di Fiumicina e i rischi connessi. Queste persone dovranno supervisionare il processo di cottura, la gestione delle pentole e degli utensili da cucina, la cottura stessa e tutti gli usi generali.



Prestito di Fiumicina

Coloro che prendono in prestito Fiumicina riconoscono quanto segue:

Responsabilità personale

Ogni utente si assume la piena responsabilità per l'uso di Fiumicina, compresa la preparazione del cibo, la gestione delle attrezzature e l'interazione con gli altri. L'organizzatore delle attività legate a Fiumicina è responsabile come garante che non vi siano rischi per persone o cose. La scultura non deve essere lasciata incustodita. L'artigiano che l'ha realizzata, i progettisti e la cooperativa Lungomare non si assumono alcuna responsabilità o obbligo di risarcimento per eventuali incidenti o lesioni. In caso di utilizzo pubblico della scultura, le indicazioni di responsabilità devono essere chiaramente visibili.

Uso non commerciale

Sebbene le attività legate a Fiumicina possano comprendere la preparazione e la condivisione di cibo, il progetto non è destinato a scopi commerciali o di lucro. Ogni utilizzo deve essere conforme alla natura sperimentale ed educativa del progetto.

Cura e gestione

Fiumicina è una struttura delicata che richiede una gestione attenta. Gli utenti devono seguire le linee guida fornite per il montaggio, l'utilizzo e la manutenzione, al fine di evitare danni o rischi operativi.

Crediti

Fiumicina è stata sviluppata da Johanna Dehio, Mascha Fehse e Johanna Padge nell'ambito di *FLUX - Azioni ed esplorazioni fluviali*, palinsesto pluriennale di **Lungomare**.

Direzione artistica	Angelika Burtscher, Daniele Lupo (Lungomare)
Artiste	Johanna Dehio, Mascha Fehse, Johanna Padge
Design	Johanna Dehio, Mascha Fehse
Realizzazione	Ellecosta Metall Gmbh, Brixen
Produzione e coordinamento	Paola Boscaini, Elisa Del Prete (Lungomare)
Documentazione fotografica	Paola Boscaini (Lungomare) Asia De Lorenzi
Grafica del Manuale	Paola Boscaini (Lungomare)
Con il supporto di	Provincia Autonoma di Bolzano - Dipartimento Cultura, Comune di Bolzano - Ufficio Cultura, Regione Autonoma Trentino-Alto Adige, Fondazione Cassa di Risparmio, ifa - Istituto per le Relazioni Culturali Esterne, Hotel Laurin

Contatti: info@lungomare.org
+39 0471 053636
<https://www.lungomare.org/>