

COMUNE DI CHIERI

**PARTECIPAZIONE NEL GOVERNO E NELLA CURA DEI BENI COMUNI
PROPOSTA DI PATTO DI CONDIVISIONE**

PROGETTO DI FORNO DI QUARTIERE

L'IDEA



*Forno di Borgata -
Mondonio San D.Savio*

Il progetto trae ispirazione dai forni di paese, molto diffusi almeno fino alla metà del secolo scorso in molti paesi montani o di campagna, centri in cui la comunità locale condivideva la cottura di pane e cibi e dove si creavano significative occasioni di vita sociale.

L'incontro e lo scambio di informazioni intorno ai forni hanno arricchito la cultura del cibo e affinato le tecniche per ottimizzare lo sfruttamento del calore.



Forno privato – Borgata Canarone

Hanno inoltre favorito la nascita di numerose ricette, da quelle realizzabili con alte temperature fino a quelle che prevedono la cottura a temperature basse e costanti.

L'idea di riprodurre un punto di incontro in cui le persone residenti nel

medesimo contesto possano trascorrere un momento di aggregazione durante la cottura e il consumo di cibo è stata ripresa in diverse città.

Gli esempi spaziano da iniziative sorte in località di villeggiatura con finalità prevalentemente turistiche a quelle in contesti fortemente urbanizzati al servizio dei cittadini.



Forno di Borgata – Elva

Le realizzazioni prese in esame riguardano sia vecchi forni ristrutturati e riattivati, che manufatti di nuova fabbricazione.



Forno di quartiere - Sestri Ponente

OBIETTIVI ED ENTITA' COINVOLTE

Il principale obiettivo che ci si pone è creare nel quartiere, in cui convivono residenti di estrazione e provenienza diversa, un'occasione di incontro e di scambio culturale.

Più specificamente, all'attività classica di cottura di prodotti della panificazione e/o piatti tipici preparati presso i privati, si potranno aggiungere in un secondo tempo attività di degustazione in loco, preparazione e degustazione di prodotti stagionali in altre strutture idonee, attività didattiche in collaborazione con le scuole, brevi corsi di cucina e cottura dei cibi al forno, corsi di panificazione e di educazione alimentare.

Il giardino circostante potrà inoltre diventare luogo di mercatino stagionale di prodotti destinati alla cottura in forno.

Per le attività non esclusivamente di cottura, si prevede la formazione igienico-sanitaria di alcuni componenti della comunità di riferimento.

Abbiamo motivo di credere che la struttura proposta possa favorire il nascere di iniziative da parte delle diverse comunità presenti, in cui è possibile condividere prodotti e modalità di cottura tipiche della rispettive terre d'origine.

I contatti fin qui presi con singoli cittadini ed associazioni, favoriscono la costituzione di una "comunità di riferimento" che comprenda anche rappresentanti delle diverse comunità presenti nella città ed in particolare nel quartiere.

Ad oggi si sono dichiarate disponibili nella comunità di riferimento le seguenti organizzazioni e singoli:

- Ovidio Italo-Romena onlus
- Veneti nel chierese
- Associazione Lucani
- Associazione Vivere
- Cooperativa sociale Patchanka
- Gruppo Pace e Cooperazione
- Associazione Muoviti Chieri!
- Movimento Chieri C'è
- Gasdotto chierese (gruppo d'acquisto solidale)
- Cogen, comitato genitori
- Gruppo Camperisti
- Comitato di quartiere
- Alberto Guggino
- Arch. Enrico Costa

UBICAZIONE

L'idea di realizzare il forno nel quartiere del “Murè” è nata osservando l'elevato numero di residenti di estrazione e provenienza eterogenea. In particolare, la scelta dei giardini di Porta Garibaldi risulterebbe favorevole in quanto situati in una zona ad alto insediamento residenziale.

Per contro, attualmente questo spazio pubblico risulta scarsamente utilizzato e soggetto a una manutenzione onerosa. Tra le molteplici ragioni, l'infelice ubicazione a ridosso della confluenza di via Andezeno e Strada Baldissero che, in particolare nelle ore di punta, non ne favorisce l'accesso pedonale.

In ogni caso, la realizzazione di spazi a tema e una migliore risistemazione degli spazi esistenti, potrebbero favorirne un maggiore utilizzo da parte della popolazione. L'area è comodamente raggiungibile sia dagli abitanti del rione che da quelli del centro di Chieri. Inoltre è facilmente fruibile da parte di famiglie con bimbi, persone con disabilità e anziane. .



Durante i sopralluoghi con i funzionari dell'Ufficio Tecnico Comunale è stata proposta il terreno adiacente alla sede dei Vigili del Fuoco come possibile sito ove ubicare il forno. In seguito ad un'analisi più approfondita si è valutato che l'area proposta abbia elementi notevolmente sfavorevoli rispetto ai giardini di Porta Garibaldi tra cui:

- la maggior distanza da nuclei abitativi significativi del quartiere e dal centro cittadino
- il contesto generale attorno all'area con aspetto desolante
- l'assenza di connotati storici che leghino il luogo al quartiere

ASPETTI TECNICI

Un forno esterno necessita di poco spazio ed è realizzabile con costi relativamente contenuti. La stessa gestione risulta semplice ed economica, con il coinvolgimento di poche persone. La legna necessaria all'avviamento dell'impianto potrebbe essere fornita dal servizio del verde pubblico, mentre quella per il regolare funzionamento sarà acquistata presso produttori locali.

Per proteggere la struttura dalle intemperie sarà realizzata una tettoia con pali e orditura in legno e copertura in manto di coppi vecchi recuperati. La canna fumaria sarà opportunamente coibentata e isolata.

Il forno sarà costruito utilizzando terra cruda e mattoni auto-prodotti con l'aiuto di esperti delle tecniche artigianali tipiche del nostro territorio. Tale scelta è dettata dalla volontà di valorizzare la tradizione chierese relativa all'estrazione e alla lavorazione dell'argilla.

Una parte dello spazio attorno al forno sarà utilizzato per la coltivazione di piante ed erbe aromatiche. Si prevede, inoltre, nella zona prossima al forno la posa di panche e tavoli permanenti, realizzati con il reimpiego di legname ricavato da pallet.

Eventuali impieghi del forno non autorizzati si possono prevenire predisponendo un'inferriata dotata di lucchetto.

Accanto al forno e sotto la tettoia è previsto un tavolo fisso da utilizzare per le operazioni preliminari alla cottura: occorre infatti precisare che i cibi e gli ingredienti saranno preparati in locali idonei e portati sul posto per la sola cottura.

GESTIONE E RAPPORTI CON L'AMMINISTRAZIONE

L'A.C. potrebbe farsi carico di:

- Allacciamenti elettrici e idrici, illuminazione pubblica
- Fornitura di tavoli, sedie, pannelli, grigliati;
- Uno/due wc mobili chimici nei periodi di maggior affluenza
- Approvvigionamento legna (da potature)
- Formazione per sicurezza, norme igieniche e buone pratiche di cottura.

La comunità di riferimento dovrà farsi carico di:

- Collaborazione con funzionari e tecnici comunale per scelta sito impianto
- Progettazione e realizzazione forno, con coinvolgimento ditte e artigiani locali
- Stesura regolamento di utilizzo impianto
- Promozione dell'attività
- Gestione dell'attività

Per la realizzazione e la gestione della struttura è previsto il totale autofinanziamento che sarà coperto attraverso la raccolta fondi. Per quanto riguarda le ditte che contribuiranno (con fondi o materiale utile) saranno inserite in un elenco dei soggetti che hanno permesso la nascita della struttura. Tale elenco sarà divulgato agli organi di stampa e ad altri canali informativi. Tutte le attività connesse alla struttura saranno senza scopo di lucro.

La comunità di riferimento costituirà un gruppo di gestione composto da persone interessate al progetto e dai rappresentanti dei gruppi interessati. Tale gruppo stilerà un regolamento di utilizzo.

Per i soggetti della comunità maggiormente coinvolti nella gestione è prevista una formazione riguardante le norme e le pratiche di sicurezza, incentrate al particolare tipo di struttura. Si prevede, inoltre, un corso di formazione riguardante le buone pratiche della cottura dei cibi nel forno e il rispetto delle norme igieniche correlate.

La fruizione del forno sarà libera a tutti i cittadini di Chieri, previa prenotazione e verifica di disponibilità.

Ogni gruppo dovrà essere rappresentato da persona che si assume la responsabilità della gestione della struttura e che accetta le disposizioni del regolamento di utilizzo.

DOCUMENTAZIONE GRAFICA





