

L'ex area operaia alle prese con la sua nuova identità

# Nella Mirafiori green tra gli orti urbani dove osano le farfalle

## IL REPORTAGE

ANDREA JOLY

**Z**ucchine e pomodori prendono vita a due passi dalle automobili, due mondi paralleli mai così vicini. Mentre in fabbrica nasce la vocazione green con i nuovi modelli elettrici, fuori dallo stabilimento Fca il quartiere Mirafiori sta riscoprendo la sua tradizione ortolana. L'apertura ecologista ha una forte componente sociale. Le radici di questo legame tra il quartiere e gli orti affondano nel dopoguerra, soprattutto negli anni Sessanta: la Fiat attira sempre più immigrati in cerca di lavoro dal Sud Italia, abituati però ai sapori della propria terra. A Mirafiori le aree verdi non mancano allora e i residenti coltivano, negli anni, sempre più terreni vicino casa. Una tradizione che si è conservata, come dimostrano ancora oggi i piccoli orti delle scuole di Mirafiori, ma che si è poi anche dovuta adeguare ai tempi. Se gli orti, infatti, inizialmente erano tutti abusivi e bistrattati, oggi sono invece tutelati e valorizzati da imprenditori, piccole associazioni, dalla comunità intera, con l'aiuto del «Living Lab di proGREG», il progetto della Commissione Europea che utilizza la natura per la rigenerazione urbana di aree post-industriali in Europa e in Cina, di cui Torino è stata eletta città d'avanguardia con Dortmund (Germania), Zagabria (Croazia) e Ningbo (Cina). La Fondazione Comunità Mirafiori raduna, infine, le diverse realtà sotto lo stesso tetto.

Il tour tra gli orti di Mirafiori è una scoperta ad ogni an-



LAURA RIBOTTA  
SERVIZIO INNOVAZIONE  
EFONDI EUROPEI

**Stiamo organizzando un percorso a tema sulle farfalle: coinvolgeremo disabili psichici e scuole**

golo, il verde (11,49 chilometri, che regalano al quartiere il primato in città) spunta tra i palazzi. O tra le chiese, come nel caso della parrocchia della Visitazione e di San Barnaba in strada Castello di Mirafiori 38, dove l'anno scorso è stato inaugurato «Orti Generali», l'unico orto urbano aperto al pubblico, progetto fondato da Stefano Olivari e Matteo Baldo. Una volta era un pascolo, affiancato da una cava di ghiaia, da orti abusivi e da un edificio abbandonato, oggi è pieno di vita, con i suoi 160 appezzamenti tra i 50 e i 100 metri quadri tutti gestiti da residenti e non solo: 150 persone sono in lista d'attesa per la conquista di un po' di terra. Di fianco agli orti, c'è un chiosco, specializzato in merende sinoire, l'apiario, la colonia felina, la collina per il parapendio e la zona dedicata allo yoga. Quattro pecore pascolano accanto ai clienti, con le galline poco lontano.

«Ho sempre abitato qui dietro, quando ancora studiavo chimica sono venuto a bonificare la zona da volontario – racconta Davide Di Nasso, che oggi si occupa del chiosco – Ho tolto le macerie e ora gestisco questo posto. Ho trovato un lavoro grazie al mio quartiere».

In via Onorato Vigliani 102, invece, è nato il Wow (ex Vov) nel vecchio centro di meccanizzazione agricola. Là dove un tempo si provavano le macchine per rivoluzionare l'agricoltura in Italia, dopo il lockdown sono arrivati i cassoni di un nuovo orto. Ora convivono con il mercato della Coldiretti, ma in futuro l'idea è quella di costruire un hub sulla natura della città collegato all'orto: «E, oltre a puntare su ortaggi e api, daremo vita ad un percorso dedicato alle farfalle – racconta Laura Ribotta, funzionario del servizio innovazione e fondi europei della città – che ha anche un fine sociale: già oggi un gruppo di disabili psichici, diventati esperti di farfalle, insegnano quello che hanno imparato ai bambini nelle scuole».

Gli orti circoscrizionali alle spalle della Bela Rosin, invece, dal 2004 hanno contribuito alla rinascita del Mausoleo e costretto due comunità di Rom ad abbandonare la zona su cui avevano buttato l'occhio.

Oggi ci sono 102 orti concessi a chi ha difficoltà mentre è ancora da rivalutare l'area di sei ettari in Strada del Drosso, dove MiraOrti ha fatto partire un'iniziativa di crowdfunding su Starteed per iniziare a dialogare con gli abusivi che occupano la zona. Mirafiori ha ripreso vita, rendendosi sempre più attraente per chi arriva da fuori, immersa negli orti. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



## Il gusto di periferia

Terra Madre rinuncia al grande mercato del Lingotto e per gli appuntamenti in presenza punta sui quartieri  
Primo evento il 10 ottobre con il Gran Galà Mirafood

La rassegna "Play with food" festeggia 10 anni

## Se l'attrice sul palco si trasforma in chef e con Gabriele Vacis si medita sul cibo

## L'EVENTO

FRANCESCA ROSSO

**D**ieci anni di colazione cinematografiche, cene teatrali, spettacoli, letture e molto altro. «Play with Food. Lascena del cibo», il primo festival di teatro e arti performative interamente dedicato al cibo e alla convivialità, festeggia i suoi primi 10 an-

ni. Da oggi a domenica 4 ottobre spettacoli, musica, performance, arti visive, cinema, cucina ma soprattutto tanto teatro sul tema del mangiare e del condividere. Un'edizione speciale sottotitolata «Il cuore nello stomaco» che si svolge in parte in presenza e parte on line. Il festival nato nel 2010 da un'idea di Davide Barbato, oggi direttore, è organizzato dall'associazione Cuochilab. Fino a marzo del 2019 è stato

diretto da Barbato insieme a Chiara Cardea. Si comincia con la prima assoluta di «Questo non è un tavolo» di Chiara Vallini, performance interattiva per 20 spettatori, fruibile solo on line e replicata tutte le sere fino al 4 ottobre. «Inizia come il classico aperitivo su zoom – racconta Barbato – che abbiamo fatto tutti durante il lockdown e poi prende una piega misteriosa e fantascientifica in cui passato e presente, finzione



Da «Racconti di zafferano» in prima regionale all'Astra

e realtà si fondono. In realtà, la possibilità di fare spettacolo in rete e non in presenza, diventa l'opportunità di raggiungere un pubblico molto più ampio».

È dal vivo domani sera alle 20 al Teatro Astra la prima regionale di «Racconti di zafferano» di Maria Pilar Pérez Aspa. Durante lo spettacolo, l'attrice cucinerà una

paella di carne, che sarà poi servita agli spettatori. Tra i fornelli i profumi della cucina, prenderanno vita pagine memorabili di Cervantes, Proust, Vicent, Montanari, Scarpellini, Montalbán, Fernando de Rojas, che parlano di cibo, di fame, di nutrimento, di ritualità.

«Fra gli spettacoli da non perdere – continua Barbato – la chiusura domenica 4 ottobre alle 17.30 al Teatro Colosseo. Gabriele Vacis proporrà una «Meditazione sul cibo». A partire dal racconto di Karen Blixen «Il pranzo di Babette», conosciuto soprattutto per il film che ha vinto l'Oscar, Vacis guida una riflessione su ciò che ci nutre». —

© RIPRODUZIONE RISERVATA



## IL PUNTO

BERNARDO BASILICI MENINI

## Due anni di sfide per accreditarsi come capitale Verde Europea

Due anni per provare a fare il salto in avanti sul tema dell'ambiente. Sono tante le sfide che Torino ha di fronte. La prima è quella che la vede, insieme a Digione, Grenoble e Tallin contendersi il titolo di Capitale Verde Europea per il 2022. La giuria ha selezionato il capoluogo subalpino tra le finaliste, e il prossimo 5 ottobre il Comune dovrà presentare il suo progetto. Il riconoscimento viene conferito a quei centri che propongono le azioni più ampie ed efficaci per la tutela degli ecosistemi urbani e la riduzione dei cambiamenti climatici. Non solo. Di recente Palazzo civico ha stretto un accordo con la Banca Europea degli Investimenti, in modo da poter sviluppare il Piano di Resilienza Climatica: una serie di progetti creati per mitigare gli effetti del cambiamento climatico e misurarsi con gli eventi atmosferici estremi, come le ondate di caldo fuori scala o le bombe d'acqua. Il prossimo anno, poi, Torino ospiterà il meeting internazionale dei Fridays For Future: l'appuntamento era in programma lo scorso agosto, ma è stato posticipato a causa della pandemia. «A breve, inoltre, approveremo il piano strategico del Verde - spiega l'assessore all'Ambiente del Comune, Alberto Unia - Abbiamo mappato tutta la città, in modo da vedere quali aree ne hanno meno, dove dobbiamo ampliare e dove c'è più bisogno».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

MIRIAM MASSONE

Niente piazze auliche o stand nel centro di Torino: il Salone del Gusto quest'anno ha scelto i rioni e le periferie, a partire da Mirafiori, l'ex quartiere operaio sempre più orientato a un'identità «green» e sede del futuro Manufacturing Technology Center, hub di ricerca sulla mobilità sostenibile. E da qui che partirà la maratona di Terra Madre, un'edizione diluita nella forma e nel tempo, sei mesi di appuntamenti un po' in presenza e molti on line. La parte «live» è concentrata a Torino dall'8 al 12 ottobre. Orfano della grande piazza del Lingotto, lo staff di Slow Food non ha ritenuto di allestire il mercato centrale altrove, come si era pensato in un primo momento, magari trasferendolo all'aperto, con gli stand montati in centro o in un parco.



2



3



4

1) L'orto «Wow» sorto nell'ex centro di meccanizzazione agricola; 2) Un residente al lavoro negli «Orti Generali»; 3) L'orto «Crescere Insieme»; 4) Un'altra immagine degli «Orti Generali»

Nessuna soluzione alternativa avrebbe retto il confronto. Da qui, l'idea di cambiare progetto, e puntare su più «mercati», spalmati in tutta la città, scaglionati nel tempo e focalizzati su temi diversi. Il cartellone è ancora da mettere a punto, i principali eventi saranno svelati mercoledì, ma già si conosce la data del primo: il 10 ottobre. È il Gran Galà Miraorti, con la condotta MiraFood, una cena a base dei prodotti degli orti urbani, orgoglio dei residenti che da anni coltivano patate e cipolle in questo fazzoletto di terra, all'estremo Sud della città. Il 24 ottobre Terra Madre tornerà ancora qui per un «trekking» metropolitano sulla «strada del miele da orto». E a novembre invece il tour sarà tra le pasticcerie del quartiere, che assieme hanno appena creato un dolce tipico, il «tronchetto di Caterina», con le mele grigie di Torriana, presidio Slow Food. Tappe simi-

li saranno organizzate negli altri quartieri, come Aurora, altra area vocata per cibo, specie etnico, con l'aiuto di ristoranti e commercianti. L'idea è anche quella di premiare le condotte locali e festeggiare il ventennale della nascita dei presidi.

Già decisi, invece, i luoghi dei laboratori: da Lavazza si mettono a sperimentare (focus sul caffè, sulle farine e, il più curioso, sulle cinquanta sfumature di ravioli nel mondo), da Eataly si mangia. Ma non solo: il 9 ottobre alla Piazza dei Mestieri c'è la «cena dell'alleanza» tra i birrai del Piemonte, cucina il cuoco di Baladin. Le cene stellate, o pregiate, finora sono quattro, la prima - quella in ricordo di chef Vittorio Fusari - è già sold out. Il menù è sul sito, da tenere d'occhio perché il programma del nuovo Salone è in aggiornamento continuo: stay hungry, stay tuned. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Fondi privati a sostegno del decoro urbano

## Ora le imprese scoprono il pollice verde

## IL CASO

CLAUDIA LUISE

Le imprese scoprono il pollice verde e scendono in campo a sostegno del decoro urbano. La svolta arriva grazie alla sburocrazia e a una nuova collaborazione con il pubblico per risollevare e innovare il settore turistico.

Partirà domani la richiesta al Mibact di includere Torino nei distretti turistici con lo scopo di creare un'area a burocrazia zero e fiscalità agevolata, oltre ad accedere a fondi specifici per progetti che rinnovino

## Torino diventerà la prima città metropolitana a «burocrazia zero»

il settore. La conferenza dei servizi, che si è tenuta giovedì e a cui hanno partecipato rappresentanti di Regione, Comune, Prefettura, enti del turismo e associazioni di categoria, ha delimitato innanzitutto i confini: la Città metropolitana di Torino. In Italia ci sono altre zone che sono già state dichiarate distretto turistico ma il capoluogo piemontese sarebbe la prima con questa estensione.

Tra i vantaggi che potrà avere il distretto, quello della creazione di uno sportello unificato per tutte le pratiche che le imprese devono assolvere. «È un modo per mettere a sistema varie realtà del territorio velocizzando i rapporti tra l'imprenditoria e la Città - spiega il presidente della Camera di Commercio, Dario Gallera -». Una modalità che può essere utile anche per favorire un

maggiore impegno del privato per rendere più attrattivo il territorio».

Un esempio pratico possono essere parchi, edifici in disuso, sistemi di videocontrollo. Ma questa è solo una parte dei vantaggi. Perché avere un'area a burocrazia zero vuol dire poter far partire procedimenti con una semplice comunicazione, rimandando il controllo in una fase successiva o stabilendo il limite di 30 giorni per fornire le autorizzazioni. A questo proposito verrà istituita una cabina di regia tra Prefettura, Comune e Regione che individuerà tutti gli aspetti che è possibile sburocrazizzare. «Torino così diventerà la prima città metropolitana a burocrazia zero - spiega il prefetto Claudio Palomba che ha già sperimentato in passato in altre città questa procedura - per tutte le imprese connesse a turismo, cultura, commercio, ristorazione».

Inoltre è possibile proporre progetti pilota innovativi che possano essere approvati e finanziati dal ministero». Infine sono previste agevolazioni finanziarie e amministrative per le imprese che si costituiscono in rete. «Tutto questo comporta non solo un lavoro pubblico ma un forte partenariato con il privato che dovrà ideare i progetti guardando al vero obiettivo che è la ripresa dell'occupazione», sottolinea Palomba.

L'istituzione del distretto turistico dovrebbe chiudersi in tempi brevi con la firma del ministro Franceschini. «Meno burocrazia e più risorse - hanno sottolineato il presidente della Regione Alberto Cirio e l'assessore al Turismo Vittoria Poggio - sono due elementi prioritari per aiutare il nostro sistema turistico a ripartire».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ottosunove.com



Cura e preparazione, senza pensieri.

Nel centro di Torino.

LASCIATI GUIDARE VERSO IL TUO MIGLIOR SORRISO

SABIONE & DI BELLA  
DENTISTI ASSOCIATI

PIAZZA STATUTO // Via G.L. Passalacqua 3

☎ +39 3756250464 ☎ +39 0110464049 f @sabionediabella studiosabionediabella.it

Dir. San. Dott. C. Sabione n. 3052 Torino

