



Designing connected places

Places, identities and sustainable development

International Summer school

Workshop ANNEX_cases

food networks



Local Metadesign Team

Poltecnico di Milano; Anna Meroni (team leader), Giulia Simeone, Lucia di Sarli

Local Partners

Università delle Scienze Gastronomiche; Giacomo Mojoli
Slow Food; Alberto Arossa,

Experts

Vincenzo Cristallo, Anna Cottone

Project leader

Marti Guixè

Assistant:

Inga Knölke



Categories

1) Sale

- a) Farmers' market
- b) Shop in farm
- c) Shop and café

2) Distribution

- a) Food share
- b) Food box
- c) GAS
- d) Last Minute market
- e) Vending machine
- f) On-line sale

3) Horticulture

- a) Urban gardening
- b) Country gardening
- c) Educational gardening
- d) Horticultural Therapy
- e) Software

4) Loisir

- a) Taste tours
- b) Walking tours
- c) Bike tours
- d) Events
- e) Green Guide
- g) Restaurant

5) Education

- a) School farms
- b) Laboratories and courses



6) Product – service system

- a) Indoor / hydroponics agriculture
- b) Urban breeding

7) Indoor agriculture

- a) Common greenhouse
- b) Hanging garden
- c) Hydroponics greenhouse
- d) Urban breeding

8) Knowledge

- a) Food miles
- b) Footprint
- c) Adopt a tree
- d) Menu km 0
- e) Wiki Design

9) Architecture

- a) Green walls indoor
- b) Green walls outdoor
- c) Green roof
- d) Open spaces



1) Sale

a) Farmers' Market

Boqueria, Barcellona



La Boqueria di Barcellona è uno dei mercati più visitati del mondo; certamente è il più famoso e colorato di Barcellona e il più grande e caratteristico della Spagna. La visita alla Boqueria è una tappa assolutamente obbligatoria per chi si trova a Barcellona, perché rappresenta il vero esempio di mercato popolare catalano. I prodotti venduti provengono prevalentemente dalla regione della Catalogna e sono venduti direttamente dai produttori.

Caratteristiche:

- Grosso mercato storico con struttura imponente
- Spazialità interna ben progettata e organizzata
- Forte legame con la città, tanto da essere una tappa turistica obbligatoria
- Spettacolarizzazione dei prodotti e dell'atto del vendere che non va a scapito della qualità
- Vendita di prodotti della regione e di prodotti esotici
- Applicazione della filiera corta per la maggior parte dei venditori
- Valorizzazione della città, del territorio e dei prodotti locali
- Scelta molto ampia e qualità altissima

<http://www.boqueria.info/>

http://www.virtualtourist.com/travel/Europe/Spain/Catalunya/Barcelona-274654/Shopping-Barcelona-La_Boqueria_Markets-BR-1.html



1) Sale

a) Farmers' Market

Floating Market, Bangkok



Esistono molti mercati galleggianti su vari canali in Bangkok e nelle altre province vicine, di cui i più famosi sono il Damnoen Saduak Floating Market e il Taling Chan Floating Market. Per i turisti si tratta di una suggestiva attrazione, per l'economia locale è un valido sistema di commercio.

Caratteristiche:

- Caratteristico per essere localizzato su un canale
- Le merci sono disposte sulle imbarcazioni e gli acquisti vengono effettuati dalla riva
- Operativo sabato e domenica dalle 9.00 alle 17.00
- Localizzato nell'ovest di Bangkok
- E' possibile visitare un frutteto, un giardino di orchidee e un giardino botanico
- Ogni domenica possibilità di visitare una fattoria con tour
- Richiama molti turisti per la sua particolarità

<http://www.bangkok.com/beyond-the-city/damnoensaduak.html>

<http://www.asiatraveltips.com/FloatingMarket.shtml>



1) Sale

a) Farmers' Market

London Farmers' Market (markets network)



Rete che raccoglie e organizza i farmers' market dei produttori della campagna che circonda Londra. Infatti solo i coltivatori e produttori sono invitati al mercato, ed è permesso vendere solo i propri prodotti. Tutti i prodotti sono certificati, rigorosamente freschi e seguono la stagionalità. Non sono ammessi intermediari, l'unica forma di mediazione e controllo è tra l'organizzazione della rete e i contadini.

Caratteristiche:

- 15 mercati distribuiti nei principale quartieri di Londra
- Aperti principalmente il sabato o la domenica
- Vendita esclusiva di prodotti coltivati entro 100 miglia
- Applicazione della filiera corta
- Forte regolamentazione per la coltivazione e la vendita
- Richiamo turistico
- Forte senso di comunità e partecipazione da parte del quartiere

<http://www.lfm.org.uk/>



1) Sale

b) Shop in farm

Sillfield Farm, UK



Sillfield Farm è una fattoria inglese attiva nel movimento Slow Food. Al suo interno vengono allevati cinghiali, maiali pecore e pollame. Le tecniche di allevamento adottate dall'azienda sono totalmente naturali, così come la produzione di prodotti freschi e lavorati venduti nel punto vendita all'interno della fattoria. Infatti la fattoria vende i propri prodotti direttamente al pubblico, in un negozio interno, aperto tutti i giorni compresala domenica. In questo modo è possibile passare una giornata piacevole, immersi nella natura e acquistare prodotti naturali a prezzi sostenibili.

Sillfield Farm is home to Wild Boar, Rare Breed Pigs, Herdwick sheep and pedigree poultry. All of which are Free Range. Some of the farm buildings have been converted into a compact processing facility and the business supports a labour force of eighteen full and part time staff. The owners are Peter and Christine Gott, who have been running the farm for sixteen years.

The farm is set in the picturesque English Lake District and its elevated position in the village of Gatebeck, means that the farm is home to some of the best landscape in the whole of the Lake District, with some fields providing breath taking 360 degree panoramic view, comprising of dramatic mountain ranges, rolling hills and glistening seas.

Sillfield Farm produces some of the finest farm products in the country and has received numerous awards in recognition of the quality and taste of these products, with fans including Jamie Oliver and Prince Charles.

You can find our products in Sillfield Farm Shop on the farm on the Markets and Shops listed bellow, and on annual Shows and Game Fairs.

<http://www.sillfield.co.uk/index.html>



food networks

summer school workshop 14-19.07.2008

1) Sale

c) Shop and café

Urban Rustic, Brooklyn, USA



Urban Rustic, located in Williamsburg, is a grocery store and café that aims to connect local urbanites with local farmers and producers, much like farmers' markets do. The store will primarily sell food and dry goods produced less than 100 miles from Brooklyn. Anything from farther afield will be sourced from sustainable sources.

One of the shop's founders is Aaron Woolf, who produced and directed King Corn, a documentary about America's most productive and most subsidized grain. It's no surprise, then, that Urban Rustic is well-stocked with stories: from details about its upstate New York apple and arugula farmers, to the provenance of the store's timber, sustainably milled from Woolf's own property in the Adirondacks.

Breakfast and lunch can be ordered from the deli counter and eaten in the back dining area or, during better weather, in the small outdoor space behind the café. Items range from seitan stew to roast beef sandwiches, with smoothies, espresso and coffee. Dinner will feature table service and a variable menu dictated by the day's fresh haul from their local suppliers. And on weekends Urban Rustic will serve as another neighborhood brunch option for those who can't seem to make it to the Lodge before the rush.

<http://www.urbanrusticnyc.com/>

http://gothamist.com/2007/12/13/urban_rustic_ma_1.php



2) Distribution

a) Food share

FoodShare, Toronto, Canada



Il FoodShare di Toronto è un sistema alternativo di distribuzione del cibo, che offre una varietà di frutta e verdura fresca e di alta qualità, ad un prezzo sostenibile. La frutta e la verdura vengono acquistate direttamente dagli agricoltori e i volontari lo organizzano nelle confezioni riutilizzabili a seconda degli ordini. Singole famiglie o gruppi di vicinato, ciascuna con un volontario coordinatore, pagano in anticipo per ricevere la propria confezione due volte al mese.

Good Food Box Principles Start with the food!

- High quality, fresh, nutritious, culturally- and personally-acceptable food is the basis of The Good Food Box.
- Aesthetics matter. Handle food gently, choose contents for colour and variety and arrange carefully for maximum appeal. A beautiful box reflects the fact that the Good Food Box is not a charity.
- Take seriously the fact that customers on a limited budget trust the project with their money and rely on getting food they can use- avoid adding to the stress of food insecurity.
- Be responsive to people's tastes while encouraging people to push their limits and develop and appreciation and love for food. Where does the food come from?
- Develop a purchasing policy that encourages sustainable farming practices, supports the local economy, and takes issues of social justice into account. Educate about the origins of the food.

<http://www.foodshare.net/index.htm>

<http://www.foodshare.net/goodfoodbox10.htm>



2) Distribution

b) Food box

Cascina Cornale, Piemonte, Italy



Abbonamento Spesa

Direttamente a casa tua i migliori prodotti di stagione da 80 agricoltori locali. Sani e buoni.



Cornale is a cooperative that brings together 60 farms, mostly in Piedmont and Liguria. Objective of Cornale is to support local agriculture through the sale of high quality enogastronomic products of member farms. The headquarters is at Magliano Alfieri, in Cuneo, Piedmont.

All the farmers of the cooperative lead familiar farms, small or smallest, with methods and knowledges of local traditions: they produce limited amounts and with seasonal rhythms, they use biological cultivation, biodynamics or of integrated fight and all products are OGM free. 80 farmers and their families cultivate and raise seasonal products in the respect of earth and animals: they are beyond 900 between vegetable and fruit, eggs, milk, yogurt, cheese, meats, paste, rice, honey, oil, wines and jam.

The sale is made directly to the consumer at farm or through distance selling.

In the central farmhouse there are a point of direct sale, with more than 500 products, including fresh and packaged food, and a rest point, where it is possible to taste products.

Distance selling is done through the website, where it is possible to buy products and receive them at home. There are various services to buy products: Shopping Subscription, Gastronomic Bag or Gift Package.

As an example the first one is a year's subscription that allows to receive to house every one or two weeks an expense of fresh products of local agriculture from the companies of the agricultural Cooperative.

<http://www.cascinacornale.it>



2) Distribution

c) GAS

Gruppi di acquisto Solidale, Italy



G.A.S. is an acronym for the Italian expression "Gruppi di Acquisto Solidale" (Solidarity Purchasing Groups). Usually, a purchasing group is set up by a number of consumers who cooperate in order to buy food and other commonly used goods directly from the producers or from big retailers at a discounted rate.

The group gathers people who decide to buy food together directly from producers through a common list and with cumulative orders of various members of the group. Each group chooses products from small local producers to be able to know them directly and to reduce pollution and waste of energy resulting from transport.

A solidarity purchasing group chooses the products and producers on the basis of respect for the environment and the solidarity between the members of the group, the traders and the producers. Specifically, these guidelines lead to the choice of local products (in order to minimize the environmental impact of the transport), fair-trade goods (in order to respect disadvantaged producers by promoting their human rights, in particular women's, children's and indigenous people's) and reusable or eco-compatible goods (to promote a sustainable lifestyle).

Every single G.A.S. has its specific motivation, but usually all groups draw their roots from a critical approach to today's global economic model and lifestyle of consumerism; individuals that feel the unfairness in this model and are searching for a practical alternative can find reciprocal aid and advice by joining solidarity purchasing groups.

Nowadays the Italian G.A.S. network counts about 350 solidarity purchasing groups. In Piedmont are present many G.A.S. groups that aid in preserve local production and in promote sustainable life style.

<http://www.retegas.org/>

<http://www.economia-solidale.org/default.php>

http://sportelloecoequo.comune.firenze.it/pages/consumo_critico.htm#il_panorama

<http://www.gasgas-fo.org/>



2) Distribution

d) Last Minute market

Last Minute Market, Italia, Brasile, Argentina



Trasformare lo spreco in risorsa, questo è l'obiettivo di Last Minute Market: un mercato dove per favorire i più bisognosi, non ci si può permettere di sprecare neppure un minuto e nemmeno un prodotto.

Last Minute rende possibile il recupero delle merci invendute, che non hanno più un valore commerciale, ancora idonee per il consumo.

I beni raccolti, mediante il meccanismo del dono, sono resi disponibili ad enti e associazioni che offrono assistenza a persone in condizioni di disagio sociale.

Il servizio offerto è rivolto:

1. alle piccole e grandi imprese agroalimentari (dalla produzione alla ristorazione collettiva), ovvero a chi queste eccedenze, suo malgrado, le produce;
2. agli enti caritativi di assistenza, ovvero a chi potrebbe utilizzare queste eccedenze;
3. alle istituzioni pubbliche (comuni, province, regioni, asl), che ne conseguono benefici indiretti di tipo sociale ed ambientale, vedendo diminuire la spesa pubblica per l'assistenza e l'ammontare dei rifiuti in discarica.

Tra i servizi:

Lmm FOOD: è il capostipite dei progetti e si occupa del recupero di beni, ancora perfettamente idonei al consumo, lungo la filiera alimentare: industria di trasformazione, distribuzione organizzata e ristorazione collettiva. **Lmm BOOK:** ridà vita a libri stoccati nei magazzini delle case editrici e destinati al macero. I volumi sono recuperati per la creazione di biblioteche presso strutture pubbliche e private quali scuole, carceri, comunità di italiani all'estero, ecc... **Lmm PHARMACY:** recupera prodotti farmaceutici non commercializzati a favore di enti assistenziali con personale medico qualificato. **Lmm HARVEST:** offre la possibilità di raccogliere prodotti ortofrutticoli rimasti in campo che altrimenti non avrebbero sbocchi commerciali. LMM diventa trait d'union tra due diversi attori: imprenditori agricoli e associazioni di beneficenza. **Lmm SEED:** è rivolto al recupero di prodotti delle industrie sementiere. LMM li trasforma, seguendo un percorso di cooperazione internazionale, in risorsa preziosa per i paesi in via di sviluppo.

<http://www.lastminutemarket.org/index.htm>

2) Distribution

e) Vending machine

Frutta snack, Italia



Un'idea progetto nata quasi due anni fa in Emilia-Romagna e che coinvolge attualmente 41 istituti, 1.045 classi delle scuole superiori delle province di Forlì-Cesena, Ravenna e Rimini. L'iniziativa si è rivelata vincente per promuovere il consumo di prodotti salutari a base di frutta e verdura fresca e trasformata verso le giovani generazioni con lusinghieri dati di preferenza e di consumo. Sulla base di questa esperienza è prevista una sperimentazione nazionale in collaborazione con i Ministeri della Pubblica Istruzione e della Salute.

Il progetto ha un obiettivo rivoluzionario: rendere gradito agli adolescenti il consumo di frutta e verdura, in particolare come merende a scuola, incentivando i giovani ad esplorare alimenti importanti per la loro salute spesso scarsamente presenti nella loro dieta.

I distributori di *Frutta Snack* offrono diversi prodotti salutari a base di frutta fresca e trasformata, tra cui: **fantasia di frutta fresca** di stagione tagliata a pezzi, verdura in **pinzimonio**, mele tagliate a fette, baby carote, spremuta di arance fresche, polpa di frutta al 100% senza zucchero, yogurt drink alla frutta, confezioni di frutta secca, succhi di frutta biologici e parmigiano "Mito".

http://www.benesserestudente.it/news/leggi_area.asp?ART_ID=2194&Pagina2=&categorie=5

<http://www.ancalega.coop/documenti/Comunicato%20stampa%20Frutta%20Snack%5B1%5D.pdf>

<http://www.ermesagricoltura.it/wcm/ermesagricoltura/rivista/2007/gennaio/ra0701024s.pdf>

<http://www.benesserestudente.it/public/upload/cibosalute/progetto%20Frutta%20Snack.pdf>



2) Distribution

e) Vending machine

Milk maps, Italy



Oggi in Italia sono presenti circa 566 distributori di latte crudo, dislocati in 61 province. Il "latte crudo" è allo stato naturale, così com'è prodotto dalla mucca, prima ancora che venga pastorizzato e impacchettato. E' possibile riempire la propria bottiglia di latte fresco di giornata ad un distributore automatico a moneta, negli allevamenti che si sono attrezzati e nei punti in cui sono presenti i distributori, anche nelle grandi città. È latte che non ha subito trattamenti termici: crudo, intero e genuino, saporito, cremoso, vivo, con tante vitamine.

Caratteristiche:

- Il latte crudo si conserva 2 giorni crudo, 4 o 5 giorni se bollito (va bollito poco dopo l'acquisto).
- Il latte può essere acquistato in base alle monete inserite nel distributore. Se 1 litro di latte costa 1 euro, con 50 centesimi si può acquistare mezzo litro, o addirittura 20 cc inserendo 20 centesimi.
- Il distributore di latte viene riempito con frequenza quotidiana. Ogni giorno la "cartuccia" del latte rimasto viene sostituita con una piena.
- Il latte rimasto nel distributore al momento della sostituzione viene utilizzato per fare ricotta e altri formaggi.
- Conserva tutte le proprietà naturali.
- È cremoso e dal gusto intenso.
- Costa meno del latte che si trova nei supermercati.

Vantaggi ambientali:

- Meno camion sulle strade: il latte crudo non viene trasportato per chilometri e chilometri, viene dagli allevamenti più vicini.
- Meno rifiuti: il latte crudo non è impacchettato (puoi andarlo a prendere con la tua bottiglia in vetro, lavabile e riutilizzabile).
- Nessuno spreco: il latte non erogato dai distributori dopo 24 ore viene utilizzato per fare la ricotta e altri formaggi.

<http://www.milkmaps.com/index.php>

<http://www.fattoriadellatte.it/public/pg003.html>



2) Distribution

f) On-line sale

Local Harvest, USA



The best organic food is what's grown closest to you. Use our website to find farmers' markets, family farms, and other sources of sustainably grown food in your area, where you can buy produce, grass-fed meats, and many other goodies.

The LocalHarvest Store brings the products of family farmers home to you. While our farmers focus on selling fresh produce and meats directly to their local communities, many of them offer some of their products via mail order through us. We currently offer 4986 products

<http://www.localharvest.org/>



3) Horticulture

a) Urban gardening

Guerrilla Gardening, all over the world



Guerrilla gardening is political gardening, a form of nonviolent direct action, primarily practiced by environmentalists. It is related to land rights, land reform, and permaculture. Activists take over ("squat") an abandoned piece of land which they do not own to grow crops or plants. Guerrilla gardeners believe in re-considering land ownership in order to reclaim land from perceived neglect or misuse and assign a new purpose to it.

Some guerrilla gardeners carry out their actions at night, in relative secrecy, to sow and tend a new vegetable patch or flower garden. Others work more openly, seeking to engage with members of the local community, as illustrated in the examples that follow. It has grown into a form of proactive activism or pro-activism.

The earliest record of the term Guerrilla gardening being used was by Liz Christy and her Green Guerrilla group in 1973 in the Bowery Houston area of New York. They transformed a derelict private lot into a garden. Thirty five years on the space is beautiful, is still cared for by volunteers but now enjoys the protection of the city's parks department.

Guerrilla gardening is happening all over the world. In Northern Utah apple trees commonly grow along the banks of canals. Asparagus grows along the smaller ditch banks. Many of these plants were seeded 150 years ago by the workers who dug the canals, by burying their lunch apple core in the freshly dug soil, or by surreptitiously spreading seeds along a new ditchbank. Guerrilla gardening continues today as individuals secretly plant fruit trees, edible perennials, and flowers in parks, along bike trails, etc. Some guerrilla gardeners do so for the purpose of providing food. For example the Tacamiche banana plantation workers in Honduras illegally grew vegetables on the abandoned plantation land rather than leave with the plant's closure in 1995.

http://en.wikipedia.org/wiki/Guerrilla_gardening

<http://www.guerrillagardening.org/>

<http://journeytoforever.org/cityfarm.html>

<http://www.guerrillagardening.it/>



3) Horticulture

a) Urban gardening

Coin de terre, France



Nella regione francese dell' Ile de France la progettazione degli orti urbani e le attività organizzate al loro interno sono affidate ad una associazione che si chiama "Office International du Coin de Terre et des Jardins Familiaux " che riunisce numerosi Paesi e che si occupa di progettare e gestire gli spazi, organizzare attività ed eventi, animare la cura del verde e alimentare la partecipazione della comunità.

I giardinieri beneficiano dei vantaggi di tutti i membri della Federazione: assicurazioni, responsabilità civile, tutela giuridica, difesa, assistenza, consigli in qualsiasi settore; si impegnano: a mantenere e coltivare la totalità del loro lotto in qualsiasi stagione, a rispettare il regolamento interno indispensabile in ogni vita associativa, applicare i principi di basi dei giardini familiari. Caratteristiche: facilità di utilizzo e cortesia, solidarietà e mutua assistenza, rispetto degli altri e dell'ambiente. Sono organizzate feste animate dai delegati di gruppo, previo accordo del FNJF che mette loro a disposizione il materiale necessario. Molte località di giardini familiari partecipano all'evento "giardini fioriti". In alcuni siti sono creati dei giardini pedagogici, questi giardini sono animati dalle scuole o i centri di assistenza messi sotto la loro responsabilità. Giardini associativi e di reinserimento, come pure lotti riservati ad ospedali di giorno possono essere creati in siti facilmente accessibili.

http://mrs6.hosteur.com/~jardin65/index.php?option=com_frontpage&Itemid=1
<http://www.jardins-familiaux.org/frameset/englisch/eoffset.htm>



3) Horticulture

a) Urban gardening

Parco Nord Milano, Italy



Gli orti urbani rappresentano il collegamento concreto più diretto e antico tra realtà urbana e cultura contadina. Nel Parco ci sono anche lotti di orti per anziani, per un totale di 300 orti: piccoli spazi recintati in cui gli assegnatari, coltivano per proprio consumo fiori e verdure, trasformando nel contempo queste aree di parco in veri e propri giardini fioriti. Gli orti sono di 50 metri quadrati, spesso vengono assegnati in coabitazione tra due ortisti, ciò che ha trasformato un'idea iniziale in un vero e proprio servizio strutturato in favore dei pensionati residenti. Sono circa 350 gli anziani che attualmente coltivano gli spazi loro assegnati: questa presenza svolge anche una funzione di "presidio" contro il degrado e frequentazioni illecite. Il Servizio aiuta gli anziani nella conduzione degli orti, prevenendo possibili atti contro il Regolamento, realizzando un momento di festa comune, organizzando incontri formativi sulla gestione del compostaggio e delle aree comuni, indicendo assemblee di partecipazione attiva alla vita del Parco da parte di tutti i conduttori. Essi, oltre a rappresentare opportunità di svago, impiego del tempo libero e occasione di ritrovo difendono, attraverso la terra e l'agricoltura, esperienze e valori lontani legati al vissuto della nostra società e andrebbero, dunque, salvaguardati e valorizzati.

Oltre alla cura del proprio orto, gli assegnatari collaborano con gli operatori del CFU alla costruzione delle strutture e alla successiva gestione degli spazi comuni e delle attività, ricreando un sentimento comunitario che spesso viene a mancare nelle grandi aree metropolitane. Tra le iniziative: feste e ritrovi, laboratori dedicati all'infanzia, riscoperta di luoghi e tradizioni legati alla cultura della terra.

<http://www.parks.it/parco.nord.milano/ser.html>

<http://www.parconord.milano.it/leggi/128/2541-il-regolamento-degli-orti>

www.sustainable-everyday.net

www.parconord.milano.it



3) Horticulture

b) Country gardening

Adotta un orto, Cascina Santa Brera, San Giuliano Milanese (MI), Italy



Adottare un orto significa prendersi cura di un pezzo di terra, assumendone oneri ed onori, con l'obiettivo di ricavarne cibo a sufficienza per tutto l'anno (se l'annata è favorevole fare anche delle scorte) ma non solo. C'è anche la possibilità di controllare (potendovi anche partecipare direttamente a differenti livelli di coinvolgimento) che le produzioni vengano realizzate nel rispetto dei cicli naturali della terra, senza un suo supersfruttamento. Si realizza così concretamente quella sostenibilità colturale ma anche culturale in grado di assicurare un ambiente sano e "fertile" (nella sua accezione più ampia) alle generazioni future attraverso un approccio diverso che aumenta lo "spessore" di una banale azione come quella di "procurarsi il cibo quotidiano".

Il progetto si è consolidato attorno a un gruppo di 20 famiglie. Il terreno messo a disposizione dall'azienda agricola "Terra e Acqua" per questa iniziativa può produrre cibo per altre 20 famiglie.

L'"impegno" economico per aderire al progetto "adotta un orto" corrisponde a una quota di ingresso a copertura parziale degli investimenti fissi richiesti dalla gestione dell'orto, più una quota fissa mensile (variabile in funzione della dimensione della famiglia che si ciberà dell'orto), che permetterà l'accesso alla raccolta settimanale dei prodotti freschi o da conservare.

Le scelte colturali saranno quelle che soddisfano le comuni esigenze quotidiane di tutti (cipolle, patate, cetrioli, lattughe, pomodori, piselli, fagiolini e fagioli, zucchine, porri, spinaci, bietole, erbe aromatiche e tante ancora) con un occhio particolare alle varietà antiche e tradizionali che costituiscono un importante patrimonio di biodiversità rurale per tutta l'umanità.

<http://www.cascinasantabrera.it/adottaorto.html>



3) Horticulture

c) Educational gardening

Cafe-garden, Parc de Bercy, Paris, France



Il Parco di Bercy è uno stupefacente parco urbano, vicino al nuovo quartiere di Bercy Village a Parigi: al suo interno vigneti, giardini, vegetazione di notevole diversità e la Casa giardino. Nel "Parterres", un giardino dedicato al lavoro delle piante: insegnamento agli studenti nelle scuole su come curare il verde, tagliare cespugli e piantare fiori.

Il parco è diviso in tre parti: una di vasti prati, al centro si può vagare attraverso il giardino, il frutteto e il vigneto, infine bulbi, rose (90 esemplari), erbe e il labirinto di cespugli. In ognuno dei 4 punti cardinali uno stand dedicato a una stagione e un colore.

Un sabato al mese, su iniziativa del programma "Pollice Verde" il parco ospita il Caffè giardini, per riunire gli appassionati di giardinaggio e incontrare gli amanti di un nuovo tipo di giardino: il giardino condiviso con le esperienze di tutti, in uno spazio urbano dove il miglioramento delle condizioni di vita e i legami sociali accrescono con il giardinaggio. Membri di associazioni, professionisti e dilettanti giardinieri, ricercatori, artisti, per scoprire gli aspetti insoliti di giardinaggio, le esperienze di altre città o paesi. Per scoprire questo anno: insegnamento giardini, i giardini di integrazione, aree urbane dismesse, giardini condivisa Spagna, la fioritura piede albero, l'esperienza di Eco-box.

<http://jardins.wordpress.com/cafes-jardins/>
http://fr.wikipedia.org/wiki/Parc_de_Bercy



3) Horticulture

d) Horticultural Therapy

Orti didattici via Siderno, Milano, Italy



Alla base delle attività degli Orti Didattici di Via Siderno c'è la convinzione che la terra sia fonte di benessere per l'individuo. E' questa la base dell'ortoterapia, che qui consente ad individui con disturbi psicofisici di lavorare nel campo fino a vedere spuntare il frutto delle proprie fatiche. La "Terapia Orticolturale" o "ortoterapia", traduzione dell'originale anglosassone Horticultural Therapy, si basa sul presupposto, dimostrato scientificamente, che il contatto con la natura, anche la semplice visione di un paesaggio verde, abbia effetti benefici sull'individuo, lo aiuti a sopportare meglio il dolore, la depressione, e addirittura stimoli la ripresa dell'organismo in fase di convalescenza. Oggi l'Orto è una risorsa importante per le persone con disabilità e per chiunque voglia ritrovare un angolo di campagna in città.

Servizi offerti:

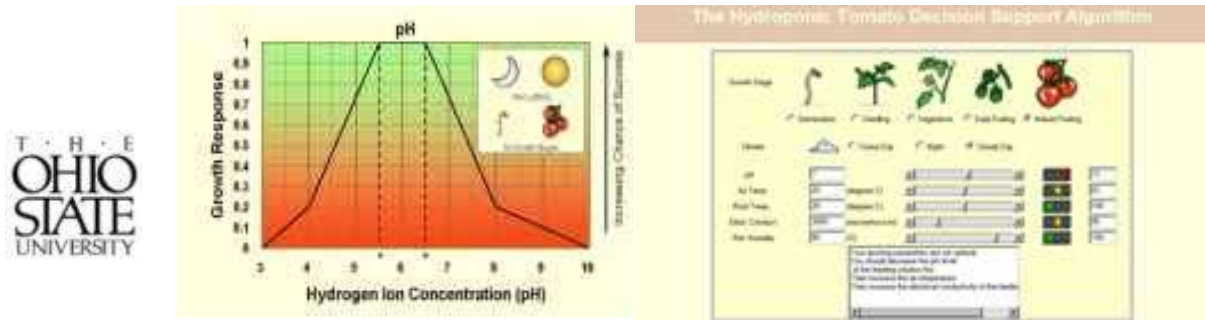
- **Servizio di Formazione all'Autonomia:** Finalità di questo servizio è il potenziamento delle autonomie individuali e sociali e delle capacità relazionali di persone con disabilità. Nel nostro caso la terapia Orticolturale è lo strumento privilegiato nella quotidianità dei loro percorsi evolutivi.
- **Progetto residenzialità:** è un percorso che coinvolge il disabile e la sua famiglia, finalizzato a rendere le persone più consapevoli delle proprie risorse, difficoltà e aspettative attraverso la sperimentazione diretta di esperienze di vita autonoma.
- **Tirocini osservativi:** L'obiettivo dei tirocini è quello di offrire alla persona la possibilità di sperimentarsi in un contesto relazionale e operativo per una valutazione delle potenzialità ed attitudini. Le attività orticolture vengono svolte dai tirocinanti in modo integrato con il gruppo del Servizio Formazione Autonomie, consentendo uno scambio spesso proficuo per entrambi.
- **Per le scuole:** dal 2006 sono attivi percorsi didattici per le scuole materne ed elementari, organizzati in una serie di incontri che permettono ai bambini di sperimentare, anche in città, le diverse operazioni colturali in sintonia con il ciclo di vita delle piante e delle stagioni.
- **Il pranzo del giovedì:** ogni giovedì il gruppo si dedica alla cucina utilizzando i prodotti dell'orto. Il pranzo è un'occasione conviviale oltre che formativa, e quasi sempre coinvolge amici e conoscenti che hanno voglia di trascorrere un po' di tempo con noi, prendendosi una pausa dalla città.

<http://ortididattici.org/index.htm>

3) Horticulture

e) Software

Web site of support for growing



The program is a cooperative effort of Ohio State University's Agricultural Research Center (OARDC) and the Agricultural Business Enhancement Center (ABE). This site is intended to help hydroponic tomato growers decide how to adjust important growing parameters to allow for the production of high quality tomatoes. Air temperature, feeding solution pH, root temperature, feeding solution electrical conductivity and relative humidity are all parameters which are easily measured and controllable in a hydroponic greenhouse. These parameters also have optimal ranges depending on the growth stage of the tomato plant and whether it is night/day and/or sunny or cloudy. These factors taken together can determine the chance of having a successful crop. Extensive scientific literature research has been conducted to determine the optimal values for these parameters and their interactions. Scientific methods, particularly utility theory, risk assessment, and decision support theory have been used to support real tomato growing recommendations that can be made from optimal values. These methods also support the application of a decision support algorithm which can decide what parameters need to be altered and in what order such that those parameters which pose the greatest risk to the crop are to be changed first.

There are two ways to help growers determine the needs of their crop in this site. The first is the Graphical Primer, the second is the Interactive Decision Support System. The user may also find out more about the Science Behind This Site.

- The Graphical Primer allows the user to explore the optimal ranges for the growing parameters. This is done by presenting graphs which may be different for a single parameter depending on the growth stage of the plant or certain climatic conditions.
- The Interactive Decision Support System is an algorithm written in Java which presents an interactive user interface. The user may enter the current values of the growing parameters the crop is experiencing and the algorithm will then determine which values need to be changed and the order of urgency for each of those parameters. This algorithm may also be used as a learning tool - hypothetical parameters may be entered, allowing the user to experiment with different growing scenarios.

Both Methods, graphical and interactive versions, are also useful learning tools. If you wish, simply to increase your expertise in hydroponic tomato growth, feel free to explore and interact with all aspects of this site.

<http://www.oardc.ohio-state.edu/hydroponics/decisionanalysis/decisionanalysis.htm>



food networks

summer school workshop 14-19.07.2008

4) Loisir

a) Taste tours

Strada del Vino e dei Sapori, Trentino, Italy



Sette strade del Vino e dei sapori disegnano itinerari per conoscere i prodotti tipici, la natura e la storia del Trentino. Attraverso le "Strade del Vino e dei Sapori" si può conoscere il Trentino in modo diverso, seguendo percorsi geografici ed enogastronomici. Sono sette le Strade esistenti.



- 1) La "**Strada del vino e dei sapori della Vallagarina**", è un tracciato di oltre 200 chilometri per scoprire vigneti e campi coltivati, in un itinerario tra storia, arte e agricoltura.
- 2) La "**Strada del Vino e dei Sapori dal Lago di Garda alle Dolomiti di Brenta**" stretta tra il Lago di Garda e le dolomiti è sicuramente la più estesa. Si parte dal lago dove si produce l'**olio extravergine d'oliva** del Garda trentino Dop..
- 3) Nel Trentino nord-occidentale è invece protagonista la mela con "**Strada della mela e dei sapori delle valli di Non e Sole**". Infinite distese di meleti conferiscono a questo territorio un fascino unico. La proposta enogastronomica si arricchisce di formaggi come il **Trentingrana**, il **Casolèt**, ma anche ortaggi e saporiti insaccati.
- 4) Un viaggio nella "**Strada del Vino e dei Sapori Colline Avisiane, Faedo, Valle di Cembra**" permette la conoscenza di un paesaggio variegato che i suoi abitanti sono riusciti a domare pur preservandone la selvaggia bellezza.
- 5) La "**Strada dei formaggi delle Dolomiti**" Sono luoghi da leggenda, questi incastonati fra le Dolomiti: territorio di grandi contrasti e incredibili paesaggi. Conosciamo così la Valle di Fassa, culla del patrimonio storico e culturale ladino, con formaggi come lo Spretz Tsaori, meglio noto come Puzzone di Moena, ma anche come il saporito Nostrano di Fassa prodotto a Campitello.
- 6) La "**Strada del vino e dei sapori di Trento**", città del Concilio, con le sue colline rigate di vitigni che si rincorrono lungo il fiume Adige insieme a meleti, boschi e coltivazioni particolari come gli asparagi di Romagnano e i piccoli frutti di Sardagna, offre un paesaggio dolce dove si può apprezzare lo **spumante Trento D.O.C.** metodo classico, bollicine di assoluta qualità che hanno consentito al Trentino di essere la zona d'élite della spumantistica nazionale.
- 7) La Piana Rotaliana si stende nei dintorni di Trento verso nord e forma un'ansa di origine alluvionale fra le più fertili del territorio in cui si snoda la "**Strada del Vino e dei Sapori**". Il fiume Adige la costeggia per il lungo e, come annotava Goethe nel suo celebre "Viaggio in Italia", prende ad avere "un corso tranquillo", circondato da pendii con "colline pergolate d'uva, granone, gelsi, mele, pere, cotogne, noci": un vero giardino in mezzo alle montagne!

<http://www.stradedelvinodeltrentino.it/territorio/territorio.php>



4) *Loisir*

b) Walking tours

Progetto Campagna Romana, Italy



Il progetto campagna romana è un progetto complesso strutturato in più fasi:

1. una grande campagna esplorativa, d'ascolto e lettura transdisciplinare dei margini, frammentari e frastagliati del territorio venuto a contatto con lo sviluppo metropolitano, la cui prima restituzione artistica verrà presentata a Roma, all'arrivo.
2. All'esplorazione seguirà la realizzazione di un'installazione multimediale che restituisca attraverso le immagini generate dal contatto tra gli artisti e l'area metropolitana allargata di Roma.
3. Le riflessioni dei ricercatori e le insorgenze emerse nell'area provinciale durante l'esplorazione verranno presentate e discusse in un seminario pubblico, oltre che confrontate con altre realtà europee.

Dal 10 al 15 luglio 2006 più di cento persone hanno attraversato, lungo otto direttrici radiali, la Campagna Romana dirigendosi a piedi verso Roma. Punti di partenza le stazioni ferroviarie sulle diverse direttrici regionali raggiungibili con un'ora di treno dal centro città. Ogni gruppo esplorativo (costituito da un urbanista, uno scrittore, un fotografo, ricercatori e studenti di diverse discipline dalle università di Roma, Venezia, Barcellona, Delft e N. Y.) ha impiegato cinque giorni di cammino per raggiungere il campo base presso Valle Giulia nella Villa Borghese a Roma, dove in una notte gli otto gruppi hanno raccontato a caldo le loro esperienze.

L'esplorazione dell'Oltrecittà (installazione seguita all'esplorazione)

L'installazione è composta da 128 fotografie, pensate in coppie di immagini che identificano 64 emergenze, ovvero fenomeni puntuali di trasformazione individuate, nel territorio attraversato della Campagna Romana. L'installazione Oltrecittà è il risultato di questa ricerca e diventa un dispositivo interattivo e ludico che permette al visitatore di fare esso stesso esperienza dei luoghi attraversati. Le Fotografie danno forma ad un percorso visivo che vuole evidenziare la trasformazione in atto del rapporto tra Roma e la Campagna Romana. Una trasformazione che rappresenta - urbanisticamente, socialmente ed economicamente - la definitiva metamorfosi della città di Roma e del suo territorio in qualcosa di cui ancor non si conoscono contorni e contenuti.

<http://www.campagnaromana.net/>

<http://www.campagnaromana.net/abstract/>

<http://cipiacerebbessereartisti.blogspot.com/2007/05/installazione-oltrecitt.html>

<http://www.territory.altervista.org/news/news.html>

<http://www.osservatorionomade.net/>



4) *Loisir*

c) Bike tours

Bici urbana Roma/ Critical Mass, Italy



Questo sito fa riferimento al movimento Critical Mass e nasce con l'idea di raccogliere percorsi e attraversamenti urbani da affrontare rigorosamente in sella, percorsi e freeride realmente "urbani" ma che permettono di pedalare tra rovi e ruscelli o immersi in uno splendido bosco. Dalle ville ai parchi romani alle ciclabili "non ufficiali" il sito raccoglie percorsi e idee per i ciclisti urbani che non si vogliono annoiare sull'asfalto..

Il sito offre mappe interattive del territorio, con segnalazioni sui percorsi e i punti notevoli, foto, racconti di escursioni ed eventi, la mappa partecipata dei percorsi.

<http://www.criticalmass.it/>

<http://www.criticalmap.org/roma>



4) *Loisir*

d) Events

Cascina Cuccagna, Milano, Italy



Cascina Cuccagna è una cascina del '700 immersa, e quasi dimenticata, all'interno di un quartiere cresciuto frettolosamente negli anni del boom economico, a pochi passi da Porta Romana e piazzale Lodi, precisamente in via Cuccagna 2 (angolo via Muratori). Con l'intenzione di salvaguardare la struttura della Cascina, nasce il Consorzio Cantiere Cuccagna, che si pone come obiettivo primario quello di recuperare la funzionalità dell'edificio, creando al suo interno spazi di accoglienza e per attività e iniziative che servano alla cittadinanza e la coinvolgano attivamente, come un asilo, un ristorante, un ostello, un teatro, un cineforum, uno spazio per esposizioni e concerti, sportelli di assistenza sociale, un orto botanico, facendo della Cuccagna uno dei luoghi d'eccellenza per Milano, un motivo d'orgoglio, che possa servire come esempio per altre città italiane e straniere.

Il 25, 26 e 27 maggio 2007 *esterni* e le altre associazioni unite nel Consorzio Cantiere Cuccagna hanno organizzato incontri, visite guidate, concerti e aperitivi aperti a tutti, per conoscere e toccare con mano quale sia il vero valore di questo luogo speciale.

<http://www.cuccagna.org/cgi-bin/myIndex.pl>

<http://www.esterni.org/progetti/cuccagna/index.php>



4) *Loisir*

d) Events

The Ghetto Gourmet, California, USA



The Ghetto Gourmet is a roving restaurant, serving contemporary cuisine in beautiful spaces to appreciative audiences. Jeremy and his crew hold events throughout the year in Berkeley, New York, Chicago, and of course, Los Angeles -- once you sign up for a date and general location (they've held events in WeHo, Venice, and the Hollywood Hills so far this month), you get an email the day before with a menu and an address. Pack a bottle of wine and a few cushions, and get ready to hang out on the floor with a group of cool people while eating a fabulous four-course meal prepared by a local professional. You can sign up for the email list through their website, and tickets run about \$60 per person. Our meal was inventive, varied, and beautifully prepared and presented; our table-mates were warm and friendly; the entertainment (a casual art show and brief comic performance) was fun and appropriate.

<http://www.theghet.com/>

http://laist.com/2007/11/12/ghetto_gourmet.php/

<http://www.time.com/time/magazine/article/0,9171,1555141,00.html>

http://en.wikipedia.org/wiki/Ghetto_Gourmet



food networks

summer school workshop 14-19.07.2008

4) Loisir

f) Green Guide

Green Zebra guide, San Francisco, USA



Explore the best of sustainable living in San Francisco with the 2008 Green Zebra guide.

With over 275 exclusive offers from, eco-friendly retailers, organic restaurants and markets, Yoga and Pilates studios, independent bookstores, bike shops, museums and more, there's something for everyone to discover. Totalling more than \$10,000 in savings, many Green Zebra passes will save you the guide's \$25 purchase price in a single visit!

Green Zebra also answers many of your questions about living green. Not sure where to dispose of batteries and other toxic materials? Confused about which ingredients to avoid in personal care products? You'll find practical answers and more in this handy compact guide. Check out Green Zebra's 21 action steps to find simple things you and your family can start doing today for a greener tomorrow.

Best of all, Green Zebra is good for the community. Sales of the guide benefit the San Francisco Green Schoolyard Alliance and passes encourage you to support local businesses. You'll also find many neighborhood schools and nonprofits using Green Zebra as a healthy fundraiser. The guide is a win-win on so many different levels!

Consumers in San Francisco now have a handy resource to turn to for information on eco-friendly restaurants and retailers—and one that will save them money to boot!

The Green Zebra Guide is a shopping guide and coupon book, offering savings of over USD 12,000 at more than 250 local organic restaurants and shops, spas, yoga and Pilates studios, independent bookstores, bike shops, museums and more. Priced at USD 25, many customers will find that the guide pays for itself in just a few purchases.

The guide also features articles and tips on eco-friendly living, including a list of 20 steps you can take today for a greener tomorrow—all in all, a great reference for area residents who want to feel better about their impact on their community and environment. Currently, the Green Zebra Guide is limited to the San Francisco area, but as consumers everywhere become more environmentally conscious, this concept could gain popularity in almost any major city

http://www.springwise.com/eco_sustainability/index.php?page=7

<http://thegreenzebra.org/sf/index.php>



4) *Loisir*

g) restaurant

Guerrilla Cuisine, San Francisco, USA



Il Guerrilla Cuisine statunitense è un "movimento per la liberazione del gusto" nato un paio di anni fa ad Oakland, San Francisco. Lanciato per iniziativa di Jeremy and John Townsend, due fratelli californiani, con il nome di Ghetto Gourmet, per celebrare la cultura afroamericana del quartiere nel quale abitavano i due fratelli, il movimento ha visto la luce pressappoco negli stessi luoghi in cui una volta fiorivano le esperienze di ristorazione alternativa promosse dalle Black Panthers. Da qui adesso si sta diffondendo a macchia d'olio nel resto degli Stati Uniti. Di recente poi ha anche fatto il salto dell'Atlantico registrando adesioni ed eventi a Londra, Berlino, Parigi e Varsavia.

Della Guerrilla Cuisine fanno parte cuochi di tendenza che vogliono sfuggire alla pressione delle cucine dei grandi ristoranti e clienti che preferiscono l'atmosfera intima offerta dalla sala da pranzo d'una residenza privata, di un club letterario o d'un teatrino off a quella rumorosa dei ristoranti di grido. Sono ristoranti underground il cui indirizzo non è mai riportato nelle pagine gialle. Vi si accede per passaparola e, quasi come si trattasse di riunioni di carbonari, solo se si viene introdotti da un altro membro.

Mancando di licenza, essi finiscono molto spesso nel mirino delle autorità sanitarie. Sono esperienze di frontiera nelle quali si realizzano fusioni culinarie come se si trattasse di jam sessions musicali. Molto spesso includono eventi letterari, letture di poesie, concerti di musica acustica, happenings pittorici e danze etniche. Non hanno scopo di lucro e hanno luogo più che altro per celebrare il gusto del buon vivere. Qualche volta ai commensali viene chiesto di portare una bevanda o un piatto da dividere con gli altri invitati. Consapevoli dell'impronta di carbonio che anche il consumo alimentare lascia sulla faccia del pianeta, quando possono, i membri di Guerrilla Cuisine tendono a consumare verdure, vini, formaggi e carni di stretta produzione locale. E non si fanno specie di modificare il menu quando uno degli ingredienti non è disponibile localmente e non lo si può ottenere organicamente.

<http://www.repubblica.it/2008/05/sezioni/esteri/guerrilla-cuisine/guerrilla-cuisine/guerrilla-cuisine.html>

<http://www.guerrillacuisine.com/>



food networks

summer school workshop 14-19.07.2008

5) Education

a) School farms

Spitalfields City Farm, UK



Spitalfields City Farm is a community farm only a stones throw from the city of London. We are an urban oasis, offering educational and fun activities, skills training, animal sponsorship and volunteer work for local communities and visiting groups.

Easter Holiday Playscheme. For all children aged 8-13, there will be a range of creative play, animal care, arts & crafts, gardening, pond dipping and cooking activities to get involved in.

Sponsor An Animal. We have a lot of animals to sponsor and three different levels for you to choose from. Your contribution for sponsoring an animal will be used for their feed, housing and any veterinary costs. You can even sponsor them as a gift for a friend!

Help Make Allen Gardens Bloom. This is your opportunity to learn more about our native wildflowers, brush up on your gardening skills, or just get some exercise and help make your local park look great.

Meet at the Allen Gardens entrance to Spitalfields City Farm at 2pm and we will be there come rain or shine. Tools will be provided but please wear stout footwear. Tea/coffee and biscuits will be provided at the end of the session which will be around 3.30pm in the Winter and 4.30pm in Summer

<http://www.spitalfieldscityfarm.org/>



5) Education

b) Laboratories and courses

La Fattoria Del Parco, Modena, Italy



La Fattoria Del Parco è una azienda agrituristica multifunzionale situata sulle colline di Maranello. Oltre alla ristorazione, all'ospitalità, all'allevamento e alla produzione di prodotti biologici, la Fattoria si dedica ad una serie di attività, tra cui laboratori didattici per bambini ed eventi dedicati agli adulti. Tra questi ultimi:

- Laboratori Teatrali Monografici: "IL MAGO DI OZ" (bimbi e ragazzi) e "LA FATTORIA DEGLI ANIMALI" (adulti ed anziani) Entrambi i percorsi si rivolgono anche alle persone diversamente abili e culmineranno con un saggio di fine corso.
- "Cena con delitto": tra una portata e l'altra , Daniele Bondi presenterà in modalità multimediale il suo thriller
- storico "L'Enigma del Pentagramma".
- Orti per gli anziani: 73 ortolani per un'ottantina di appezzamenti individuali.
- Percorso Natura dedicato al grande cantautore Fabrizio de Andre'.
- Corso di cucina per la salute
- Corso di Yoga Integrale
- Corso di Erboristeria Casalinga

<http://fattoriadelparco.it/NEWSLETTER%20APRILE.htm>



5) Education

c) Educational tours

Fruit Farmer game, UK (game)



Fruit farmer is a super fun maze game similar to one you may have played in an arcade. Be the first to collect fruit without being captured by the killer wasps!
Play with a group of friends, either in teams or individually. All you need is a field or park and some good weather.

Instructions!

Track your real life position using the map on your phone's screen. Collect fruit as quickly as you can, and avoid the killer wasps! The coolest thing is that you can design your own levels and upload them for anyone to play

- You will need a safe area of open ground, such as a park or common. Your gaming arena will need to be fairly clear of trees and buildings in order for the GPS to work best.
- You need either a compatible GPS-enabled phone, or a compatible phone & GPS receiver.
- Before playing your first game, you'll need to download the Locomatrix software to your phone. You'll only have to do this once.

Childhood obesity is a growing problem in the developed world, and the widespread obsession with sedentary computer games certainly doesn't help.

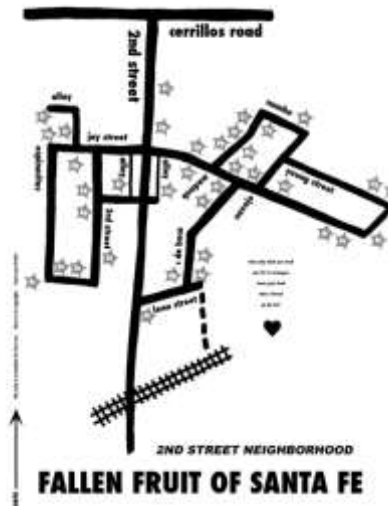
LocoMatrix, which is still in beta, has developed location-based games kids can play outdoors using their GPS-enabled mobile phones. Fruit Farmer, for example, is a game in which one or more players run around a real environment such as a park, football field or beach collecting virtual oranges (visible on their mobile phone screens) while avoiding virtual obstacles and killer wasps. In Treasure Hunt, meanwhile, the player follows a set of pictorial clues to find a series of locations. The game can be configured to display information about the destination locations, while its "warm-ometer" feature shows pictorially whether the player is getting hotter or colder in relation.

<http://www.locomatrix.com/index.php/locomatrix-games/3-games/14-fruit-farmer>

5) Education

c) Educational tours

Fallen Fruit, Los Angeles, USA (public art)



"Public Fruit" is the concept behind the Fallen Fruit, an activist art project which started as a mapping of all the public fruit in our neighborhood. We ask all of you to contribute your maps so they expand to cover the United States and then the world. We encourage everyone to harvest, plant and sample public fruit, which is what we call all fruit on or overhanging public spaces such as sidewalks, streets or parking lots.

We believe fruit is a resource that should be commonly shared, like shells from the beach or mushrooms from the forest. Fallen Fruit has moved from mapping to planning fruit parks in under-utilized areas. Our goal is to get people thinking about the life and vitality of our neighborhoods and to consider how we can change the dynamic of our cities and common values.

Manifesto: A SPECTER is haunting our cities: barren landscapes with foliage and flowers, but nothing to eat. Fruit can grow almost anywhere, and can be harvested by everyone. Our cities are planted with frivolous and ugly landscaping, sad shrubs and neglected trees, whereas they should burst with ripe produce. Great sums of money are spent on young trees, water and maintenance **WE ASK** all of you to petition your cities and towns to support community gardens and only plant fruit-bearing trees in public parks. Let our streets be lined with apples and pears! **FALLEN FRUIT** is a mapping and manifesto for all the free fruit we can find. Every day there is food somewhere going to waste. We encourage you to find it, tend and harvest it. If you own property, plant food on your perimeter. Share with the world and the world will share with you. Barter, don't buy! Give things away! You have nothing to lose but your hunger!

<http://www.fallenfruit.org/index.html>



6) Product – service system

a) Indoor / hydroponics agriculture

Upside Down and The Tomato Tree, Topsy Turvy, USA



Urban dwellers with a balcony, or even just a roomy fire-escape, can start growing tomatoes the easy way with the upside-down tomato planter. Growing upside down in a hanging planter means that weeds, bacteria, ground rotting fungus and ground insects are no longer a problem, leaving consumers to enjoy the freshness of home-grown, vine-ripened tomatoes. Herbs, peppers and flowers also thrive with their roots pointing towards the sky.

Upside-down growing lets you tend and harvest without bending. Watering and fertilizing is easy too. After planting, just mix a water soluble fertilizer with water and pour it in the planter's special top funnel. Vegetables growing upside down will "curl up" toward the sun. This creates fun, unusual looking plants. Flowers grown in the Topsy Turvy will "curl upward" too, taking on different appearances and looking almost like new varieties.

Tomato Tree is a vertical metal planting stand that allows gardeners to grow a veritable tree of vegetables and herbs in a space no larger in diameter than a common patio floor planter. Primarily designed to grow a 6-foot high "tree of tomatoes," the Tomato Tree can be used for a host of different plants. This invention revolutionized tomato growing by eliminating much of the work and space requirements of traditional tomato growing.

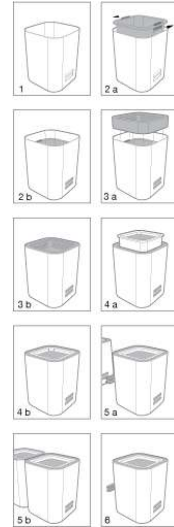
<http://topsyturvys.com/>



6) Product – service system

a) Indoor / hydroponics agriculture

Herbi, designer Michael Kritzer



Herbi, the fully adjustable hydroponic herb, lets you grow your favorite herbs and spices easily in your home. All you have to do is place Herbi in a naturally well-lit spot and you'll be rewarded with fresh, ready to pick herbs all year round.

The Herbi unit is also very adjustable and low maintenance. Simply connect 1 - 6 Plant Silos to the Control Unit, then fill the control units containers with their corresponding elements and Herbi is off and running for 1 plus months of hassle free operation.

Herbi can even communicate with you. Herbi was designed for autonomous operation but from time to time, averaging out to about once a month, the control units ph + , ph - , nutrient feed and water reserve must be replenished. Herbi lets you know when it needs assistance by lighting a light blue LED behind the corresponding icon on the Herbi Control Unit. After the needed solution is added, Herbi will detect the change and the light behind the icon will turn off.

<http://michaelkritzer.com/pages/product/herbi.htm>



6) Product – service system

b) Urban breeding

Omlet, UK



Whether you want to keep chickens, rabbits or ducks you can do it in style with the fantastic range of eglus. Modern, easy to clean and safe, the eglu has been designed together with leading animal experts to be an ideal habitat for your pet and an attractive addition to your garden.

What's more, if you are thinking of keeping chickens for the first time then we have all the experience to help you get started! We can deliver the eglu and lovely, organically fed chickens direct to your garden so you'll be collecting extraordinarily tasty eggs in no time.

Products: Chicken House, Rabbit Houses, Guinea Pig Houses. The Omlet store has everything you need to keep chickens, rabbits, ducks and guinea pigs

Services:

- **Eglu for Schools**
Chickens are great fun to keep at your school for both the staff and the pupils. They are wonderful teaching aids that will bring your school life. We can provide you with lesson plans, support and information to make it simple to get started.
- **Omlet Courses**
These new courses are a fantastic way for you to learn first hand how much fun it is to keep chickens, rabbits or guinea pigs. Each course is run by an eggspert egluowner and covers all the everyday skills required to look after your pets.
- **Omlet Guides to Keeping Pets** about Chickens Rabbits Guinea Pigs Ducks
- **The Omlet Club Communities: The Club Forum.** What's the hot topic on the forum today - will Dawn's chicken have laid her first egg? We hope so, as the suspense is killing us! **The Club Gallery.** Why not share your chickens, rabbits or ducks? You can upload photos, videos and mp3 in just a few minutes. You can use most functions without having to register. However, for great control you can register just like the forum. **Omlet Club Wiki.** This new addition to the Omlet Club and is a place for you to share information about your pets.
- **School Area.** You can download lesson plan, risk assessments and much more
- **Omlet Library.** You can download information about your eglu including assembly instructions, guide to buying your pet, the egluowner of the week questionnaire and much more.

<http://www.omlet.co.uk/homepage/homepage.php>



7) Indoor agriculture

a) Common Greenhouse

Community Greenhouses in Brockwell Park, Brixton, South London UK



The Community Greenhouses are situated to the west of Brockwell Park. The project is entirely volunteer run, currently boasting 12 or so regulars enjoying fresh picked salad, bread and cheese in exchange for their efforts.

The Greenhouses mainly sell seedlings of organic kitchen herbs in spring and summer, with a limited amount of other veg on sale as and when it's ready (on a first come first served basis.) The site consists of two large greenhouses, about a third of the famous [walled garden](#), a small forest garden, lots of veg plots and two sets of beehives - and a fabulous view of the sun going down! The site boasts many compost heaps with contributions of non flesh kitchen compost very welcome. During the summer of 2005, the Community Greenhouses grew nearly all the food for the 150 people who turned up for the Brockwell Park Mid Summer Feast.

The volunteers managed to sell out the event with tickets priced according to income. An auction and raffle raised £1,600 for the Park, and many agreed that it made a fine sight to see 150 people eating together in the Park. There is a 'friends of the greenhouse' membership list for visitors to join up to, with volunteers welcome to become members, keyholders and vote on the trustees of the charity at the annual AGM of the charity.

<http://www.urban75.org/brixton/features/community-greenhouses.html>



7) Indoor agriculture

b) Hanging Roof garden

Orto pensile, Torino, Italy



150 metri quadri di terrazze connesse tra loro costituiscono l'orto pensile di un torinese, Gaetano Bruno, che coltiva di tutto sopra la sua casa. Per realizzare il suo progetto ha rifatto la copertura di 5 terrazze adiacenti, rimuovendo coperture di eternit e migliorando l'isolamento termico dei tetti. Sulla terrazza esposta a sud trovano posto degli alberi, alcuni dei quali raggiungono i 7 metri di altezza. Vi è un pergolato di uve bianche e nere sotto la cui ombra, d'estate, si mangia.

La terrazza a est ha un gazebo per il relax ombreggiato da un albicocco, quella a ovest ha il solarium e si ispira alla costiera amalfitana, con olivi, datteri, agavi, un limone e un mandarino.

La terrazza centrale è la più alta di tutte (due metri e mezzo di dislivello massimo) ed è destinata ad orto vero e proprio.

Ci sono alberi da frutto anche sul lato nord, con le zucche che vi si arrampicano per raggiungere la luce. Questa terrazza ospita la produzione del compost.

Nel 2006 il raccolto è stato di 182 Kg di ortaggi e 150 di frutta, consumata fresca o trasformata in sciroppi, marmellate e vino.

Ma quali sono i vantaggi di un orto in terrazza?

TEMPERATURA. Abbassa la temperatura locale mediante l'assorbimento di energia termica. Nella Pianura Padana i tetti asfaltati in estate raggiungono temperature superficiali di 80°C e di notte si raffreddano fino a 20°C. Il tetto verde in inverno riduce la dispersione di calore e in estate riduce l'irraggiamento, limitando l'uso dei condizionatori.

BENESSERE. Mantiene un'umidità naturale più compatibile all'habitat degli esseri viventi. Le superfici asfaltate esposte al sole, a causa del calore e dei raggi UV esalano essenze e oli dannosi per la salute. Inoltre, è indubbia l'azione rilassante del verde.

BIODIVERSITÀ. Crea un microclima ideale per il sano sviluppo della biodiversità animale e vegetale: il giardino è divenuto un'oasi per molte varietà di uccelli, di cui alcuni nidificanti.

<http://www.ecoblog.it/post/4856/tetto-verde-fai-da-te-un-orto-pensile-a-torino>

<http://www.aiab.it/home/bioedicola/mangiabio/archivio/2007/36>



7) Indoor agriculture

c) Hydroponics greenhouse

c.1) The Otemachi financial district, Tokyo, Japan



The Otemachi financial district, where office property is among the most expensive in the world, is to host an experimental project aimed at converting former executives to employment in agriculture. In what used to be the vaults of one of Japan's biggest banks, a 1,000 sq metre "vegetable factory" will grow rice, tomatoes, strawberries and other produce. The subterranean farm will use hydroponics — a process by which plants are grown in a solution of nutrients, rather than in soil, under artificial lighting. Because the facility is underground, every aspect of the environment can be controlled, from heat to light to humidity, allowing project managers to tweak the conditions to maximise efficiency.

The 1,000 square meter farm is based in a former bank vault in the basement of a 27-storey building in Otemachi, Tokyo's central business district. Using hydroponics, more than 100 different crops are grown in the subterranean farm. The experiment, launched in February, is part of a campaign by leading Japanese temporary recruitment agency Pasona. It aims to raise public awareness about agriculture and train Tokyo's jobless -- many of whom lost their jobs during the Japanese banking crisis -- in the business of commercial agriculture.

More than 100 different types of plants, including flowers, vegetables such as tomatoes and lettuce, and even rice, are grown there. The harvest is supplied to restaurants in the building. At present, more than 100 people a day visit the Otemachi "farm," some merely out of curiosity, but others - among them researchers and farmers - keen to examine the quality of the products,

<http://www.timesonline.co.uk/tol/news/world/article410392.ece>

<http://edition.cnn.com/2005/TECH/07/04/spark.farm/>

<http://search.japantimes.co.jp/cgi-bin/fl20050522x2.html>



7) Indoor agriculture

d) Urban breeding

Urban beekeeping, UK, Canada, USA



Dissilusioned with city life but unable to tear themselves away, young professionals have found a new way to bring nature to their door: beekeeping has become the latest fashionable hobby among the urban elite. After a generation of dwindling membership, beekeeping associations across Britain are noticing membership steadily rising - and they think they know why.

There is a growing recognition that bees living in cities tend to produce more and better honey than those kept in the countryside. 'Bees can fly up to five miles for food, but they tend not to stray more than a mile from the hive,' said Davies. 'Many people think the honey crops in cities are of a higher quality than those made by bees in the countryside because there's a near-constant flow of tremendously varied nectar to be harvested in cities from all the parks, trees, gardens and window boxes,' he added. 'If you compare these multiple harvesting opportunities to those offered by the countryside, which tends to be grouped into areas dominated by a single crop which only flowers once a year, it's clear why cities are such good places to keep bees.'

City bees also tend to be livelier sparks than their country cousins. 'The higher temperature of the city means that bees stay awake for longer during the day and are more active,' said John Hauxwell, chairman of the North London Beekeeping Association, who has seen his group's membership double in the last five years.

It takes two million flowers to make one pound of honey, with the average rural hive of 45,000 bees producing 30lb a year. City bees can produce twice that amount.

<http://www.bees-online.com/CityRoof.htm>

<http://www.cityfarmer.org/VancBees.html>

<http://www.sfgate.com/cgi-bin/article.cgi?file=/g/a/2005/03/30/gree.DTL>

[http://www.boston.com/news/local/articles/2006/10/01/in the yard on the roof 151 keeping the bees/](http://www.boston.com/news/local/articles/2006/10/01/in_the_yard_on_the_roof_151_keeping_the_bees/)

http://www.bbc.co.uk/radio4/womanshour/04/2006_38_fri.shtml

<http://www.honeybee.com/>

<http://www.timeout.com/newyork/articles/i-new-york/1317/buzz-worthy>

8) Knowledge

a) Food miles

Food miles concept



Food miles is a term which refers to the distance food travels from the time of its production until it reaches the consumer. It is one dimension used in assessing the environmental impact of food.

The concept of food miles is part of a broader issue of sustainability which deals with a large range of list of environmental issues, including local food. The term was coined by Tim Lang (now Professor of Food Policy, City University, London) who says: "The point was to highlight the hidden ecological, social and economic consequences of food production to consumers in a simple way, one which had objective reality but also connotations."

A DEFRA report in 2005 undertaken by researchers at AEA Technology Environment, entitled *The Validity of Food Miles as an Indicator of Sustainable Development*, included findings that "the direct environmental, social and economic costs of food transport are over £9 billion each year, and are dominated by congestion."

Recent findings indicate that it is not only how far the food has traveled but how it has traveled that is important to consider. The positive environmental effects of specialist organic farming may be offset by increased transportation, unless it is produced by local farms. But even then the logistics and effects on other local traffic may play a big role. Also, many trips by personal cars to shopping centers would have a negative environmental impact compared to a few truck loads to neighborhood stores that can be easily accessed by walking or cycling.

http://en.wikipedia.org/wiki/Food_miles

http://www.bbc.co.uk/food/food_matters/foodmiles.shtml

http://www.lifecyclesproject.ca/initiatives/food_directory/?q=foodmiles/inventory/add

<http://www.localvores.org/>



8) Knowledge

a) Food miles

'100-Mile' Diet



The **100-Mile Diet** refers to the buying and eating of food that has been grown, manufactured or produced entirely within a 100 mile radius of the residence of the individual who will be consuming the food. The average distance in the modern North American industrial food system of 1,500 miles from farm to plate. ^[2] The 100-Mile Diet is aimed at reducing an individuals carbon footprint and ecological footprint while supporting local food systems.

When the average North American sits down to eat, each ingredient has typically travelled at least 1,500 miles—call it "the SUV diet." On the first day of spring, 2005, Alisa Smith and James MacKinnon (bios) chose to confront this unsettling statistic with a simple experiment. For one year, they would buy or gather their food and drink from within 100 miles of their apartment in Vancouver, British Columbia. Since then, James and Alisa have gotten up-close-and-personal with issues ranging from the family-farm crisis to the environmental value of organic pears shipped across the globe. They've reconsidered vegetarianism and sunk their hands into community gardening. They've eaten a lot of potatoes. Their 100-Mile Diet struck a deeper chord than anyone could have predicted. Within weeks, reprints of their blog at theyee.ca had appeared on sites across the internet. Then came the media, from BBC Worldwide to Utne magazine. Dozens of individuals and grassroots groups have since launched their own 100-Mile Diet adventures. The need now is clear: a locus where 100-milers can get the information they need to try their own lifestyle experiments, and to exchange ideas and develop campaigns. That locus will be here at 100MileDiet.org—turning an idea into a movement.

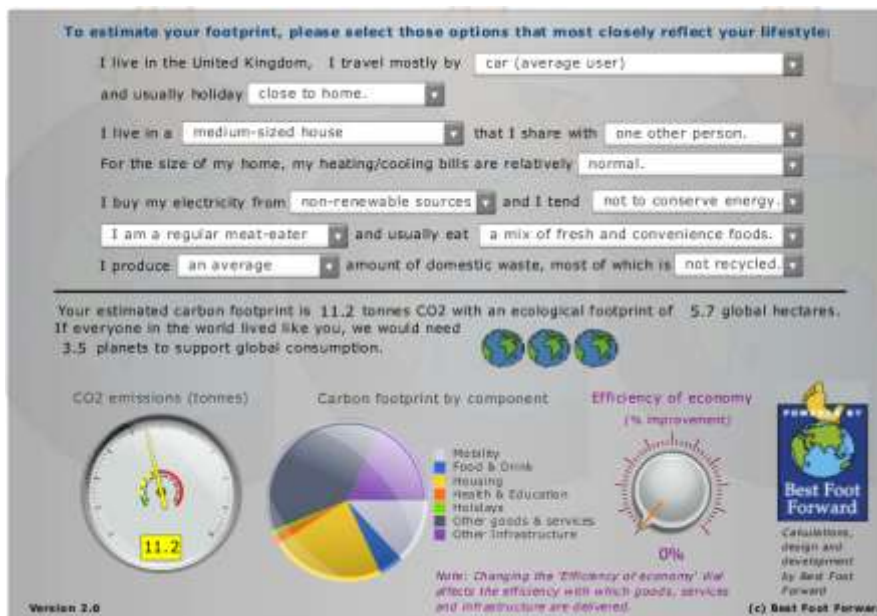
<http://100milediet.org/category/about/>



8) Knowledge

b) Footprint

Footprinter calculator Software



Footprinter™ is a next generation carbon management system that enables you to easily manage your organisation's ecological and carbon footprints. With Footprinter™ you can measure your overall environmental impact, assess the cost effectiveness of potential reduction scenarios and generate easy-to-read graphical reports and charts which can be incorporated into web sites and other corporate communications.

Office Footprinter™ was created by environmental accounting experts Best Foot Forward to support businesses keen to reduce their carbon footprint. BFF have helped more than 100 organisations to become 'low carbon' - make Footprinter part of your carbon management system.

Construction Footprinter is designed to enable architects, clients, contractors, quantity surveyors and others to better understand, measure and reduce the direct and embodied carbon emissions associated with buildings and infrastructure development.

Custom Footprinter The Footprinter platform has been designed to enable Best Foot Forward to create custom-branded front-ends or integrate the underlying database with your existing applications.

<http://www.footprinter.com/>

<http://www.ecologicalfootprint.com/>

8) Knowledge

b) Footprint

Water Footprint Calculator

The diagram illustrates the water footprint of coffee and maize. For coffee, 140 litres of water are used to produce 1 cup of coffee. For maize, 900 litres of water are used to produce 1 kg of maize. To the right is a screenshot of the 'Individual Water Footprint Calculator' interface, which includes a display showing '0.' and a keypad with buttons for Backspace, CE, C, MC, MR, MS, M+, and numerical/operation keys (7-9, 4-6, 1-3, 0, +/-, ., *, /, %, 1/x, sqrt).

Water footprint

People use lots of water for drinking, cooking and washing, but even more for producing things such as food, paper, cotton clothes, etc. The water footprint of an individual, business or nation is defined as the total volume of freshwater that is used to produce the goods and services consumed by the individual, business or nation. Traditional water use statistics show water supply per sector (domestic, agriculture, industrial water use). The approach has always been supply and producer oriented. The water footprint concept has been introduced to have a demand and consumer oriented indicator as well. The 'water footprint' concept has been introduced by Arjen Hoekstra in 2002 in order to have an indicator of water use in relation to consumption. The water footprint of an individual, business or nation is defined as the total amount of freshwater that is used to produce the goods and services consumed by the individual, business or nation

The relation between consumption and water use

The water footprint of a nation shows the total volume of water that is used to produce the goods and services consumed by the inhabitants of the nation. Since not all goods consumed in one particular country are produced in that country, the water footprint consists of two parts: use of domestic water resources and use of water outside the borders of the country. The water footprint includes both the water withdrawn from surface and groundwater and the use of soil water (in agricultural production).

Footprint calculator

National water footprint

The water footprint of a nation shows the total volume of water that is used to produce the goods and services consumed by the inhabitants of the nation. Since not all goods consumed in one particular country are produced in that country, the water footprint consists of two parts: use of domestic water resources and use of water outside the borders of the country.

Individual water footprint

The water footprint of an individual is defined as the total amount of freshwater that is used to produce the goods and services consumed by the individual as a result of its own consumption pattern and country of residence.

<http://www.waterfootprint.org/index.php?page=files/home>



8) Knowledge

c) Adopt a tree

Mondoarancio, Sicily, Italy



MondoArancio è un' Associazione Siciliana che, nel rispetto dell'ambiente e della natura ricca e rigogliosa che caratterizza la terra di Sicilia, ti offre l'opportunità di adottare un albero di arance, seguirne la coltivazione e tutte le fasi della sua crescita stagionale. Il frutto raccolto arriverà in pochi giorni a casa tua o dove tu desideri!

Inoltre MondoArancio, nel rispetto della democrazia e della partecipazione, promuove ed attua iniziative per:

- La conoscenza, la protezione, la salvaguardia e la tutela degli ambienti naturali e del patrimonio storico, artistico e culturale della Sicilia;
- L'approfondimento della conoscenza reciproca fra le genti; per affermare e rafforzare i valori della convivenza civile e della solidarietà umana;
- La diffusione della pratica dell'ospitalità familiare;
- La diffusione delle attività culturali;
- La migliore utilizzazione del tempo libero;
- La tutela degli interessi dei soci quali fruitori e consumatori di servizi.

Adotta il tuo albero di arance siciliane e dagli il nome che preferisci.

Riceverai presto una password per collegarti all'area riservata e per seguire tutti i naturali cambiamenti dell'albero. Le foto, le notizie, i suggerimenti e i rumori della campagna saranno le tue prossime esperienze da raccontare.

Quei profumatissimi fiori diverranno succosissime arance, prelibatezze famose in tutto il mondo!

A maturazione avvenuta, il frutto raccolto arriverà in pochi giorni a casa tua o nella casa di chi desideri!

www.mondoarancio.it



8) Knowledge

d) Menu a km 0

Menu a Km 0, Coldiretti Veneto, Italia



"Trasportare un chilo di ciliegie dall'Argentina in aereo per una distanza di circa 12 mila km significa consumare 5,4 kg di petrolio, con conseguente emissione di Co2 pari a 16,2 kg. Buona parte dei meloni che troviamo in vendita ora in Italia arriva dal Brasile: costano circa 3 euro al chilo e si fanno un viaggio in aereo di 11 mila km, consumando per ogni chilo di prodotto 5 chili di petrolio e emettendo 15 chili di Co2. Partendo da questi dati abbiamo dato il via al progetto 'km zero' che certifica la preferenza nei menù di prodotti di stagione che provengono dalle campagne locali. Vino, olio, salumi, formaggi, frutta e verdura sono acquistati direttamente dalle imprese agricole circostanti, e oltre a garantire qualità e freschezza, riducono l'inquinamento".

Coldiretti ha lanciato "menù a Km 0" : locali nei quali vengono serviti prodotti tipici regionali e stagionali. Preferire i prodotti di origine regionale, e perciò a km 0, diventa anche una scelta etica per ridurre l'emergenza legata all'inquinamento atmosferico: il via vai di navi, camion, aerei, che viaggiano per il mondo, portando sulle nostre tavole pietanze esotiche, contribuiscono all'emissione dei gas serra. E' un metodo per abbattere i costi di trasporto e logistica dei prodotti agroalimentari, voci che incidono sul fatturato delle imprese di produzione per oltre il 30%.

I ristoranti propongono piatti invitanti e prelibati con i sapori della terra d'origine, garantiti e rintracciabili, perché offerti dai produttori agricoli del luogo, abbinati a vini locali. Inoltre c'è la garanzia della provenienza e della genuinità di cibi in vendita, grazie ad una speciale etichetta che obbligatoriamente accompagna i vari prodotti.

<http://www.coldiretti.it/>

<http://www.gustopedia.com/2-2008/Menu-a-km-ZERO/>

<http://enogastronomia.blog.dada.net/post/336460/Coldiretti+lancia+il+men%C3%B9+a+Km+0>



food networks

summer school workshop 14-19.07.2008

8) Knowledge

e) Wiki Design 2.0

Food Design 2.0, Italia



WIKI DESIGN 2.0 significa possibilità di condividere un progetto aperto tra gli utenti di una Design Community basata sulle regole e gli strumenti del web 2.0 tipici di un Social Network.

Nel modello del Design 2.0 che abbiamo prefigurato le Community sono composte dai consumatori che hanno l'esigenza, i designer e le aziende pronte a produrre per soddisfare l'esigenza proposta dal Social Network. Nessuno paga qualcosa... tutto il processo pre-produttivo è open source... la community ha tutte le agevolazioni del caso per l'acquisto una volta che l'azienda mette i prodotti sul mercato oppure un guadagno derivato dalle royalties sulle vendite dei prodotti creati grazie al lavoro della community.

<http://2.0.fooddesign.it/IT/avvio.html>

9) Architecture

a) Green walls indoor

Sustainable kitchen, INDACO POLI.design per Valcucine, Italy



Uno stile di vita sostenibile è il risultato della combinazione di comportamenti quotidiani virtuosi e dell'utilizzo di prodotti e servizi eco-compatibili: come può una cucina accogliere e incoraggiare questi comportamenti, ovvero attuare una più consapevole gastronomia domestica?

Per rispondere con idee, scenari e suggestioni concrete a questa domanda, si è attivata, attraverso Consorzio POLI.design, una collaborazione di Valcucine con il gruppo di ricerca Design e Innovazione per la Sostenibilità, del Dipartimento INDACO del Politecnico di Milano: scopo della relazione sono la ricerca e il design di scenari di vita sostenibili ambientati in cucina.

Un'idea di qualità attenta alla sostenibilità, sia ambientale che sociale, non può dunque interessare solo il prodotto, ma deve anche riflettersi negli stili di vita di chi lo utilizza nelle pratiche quotidiane. Ed è proprio questa la definizione che si vuole dare di una gastronomia contemporanea, consapevole e critica nei confronti di modelli alimentari non più sostenibili.

E' necessario ripensare in modo radicale ai nostri modi di approvvigionare, produrre, preparare, conservare e consumare il cibo. E' necessario, in definitiva, acquisire un nuovo "saper fare" in cucina, fatto di scelte, competenze e di piaceri. E l'ambiente cucina non può che essere protagonista e, al tempo stesso, strumento di questa trasformazione, offrendo a chi lo vive la possibilità di cambiare. La cucina per ospitare questo progetto di sensibilizzazione non può che essere Riciclantica, appena distintasi con la nomina nell'ADI Index 2007 per le sue caratteristiche di rispetto ambientale.

<http://feeds.feedburner.com/Ecovalcucine>

<http://ecovalcucine.blogspot.com/>



9) Architecture

b) Green walls outdoor

Vertical garden, Patrick Blanc, France



Patrick Blanc overgrows the vertical surfaces of buildings in the most beautiful way. What he creates is far away from any fancy horticultural show, his Vertical Garden could rather be called eco-art, or greener architecture consisting of a variety of plants trailing gently up any interior or outside wall.

In addition to its positive aesthetic qualities, natural foliage is being used increasingly as a 'living' building material with the pragmatic effects of air purification, acoustic absorption, and thermal insulation. Patrick Blanc's vertical garden, known as Le Mur Végétal in French, was conceived after thorough studies of a variety of natural environments. The wall-afforestation system relies on a new way to grow plants without any soil. Since it is very light-weight, it is possible to install the vertical garden on almost any wall, whatever its size. The vertical garden can be implemented outdoors or indoors, in any climatic environment. The plant species are selected according to the prevailing climatic conditions. For an indoor location, artificial lighting is usually required, and watering and fertilization are automated.

The *Vertical Garden* is composed of three parts: a metal frame, a PVC layer and felt. The metal frame is hung on a wall or can be self-standing. It provides an air layer acting as a very efficient thermic and phonic isolation system. A 1cm thick PVC sheet is then riveted on the metal frame. This layer brings rigidity to the whole structure and makes it waterproof. After that comes a felt layer made of polyamide that is stapled on the PVC. This felt is corrosion-resistant and its high capillarity allows a homogeneous water distribution. The roots are now growing on this felt.

Watering is provided from the top with the tap water being supplemented with nutrients. The process of watering and fertilisation is automated. The whole weight of the 'Vertical Garden', including plants and metal frame, is lower than 30 kg per square meter. Thus the *Vertical Garden* can be implemented on any wall without any size or limitation of height.

<http://www.verticalgardenpatrickblanc.com/>

<http://www.pingmag.jp/2006/12/08/vertical-garden-the-art-of-organic-architecture/>

http://www.arte.tv/fr/content/tv/02_Communities/C4-knowledge_20and_20discovery/03-Dossier/2006.06.01_Quai_20Branly/10_mur_20vegetal/mur_20vegetal/1229148.html

<http://www.humanflowerproject.com/index.php/weblog/2006/09/z>



9) Architecture

c) Green roof

Green roof, all over the world



Modern green roofs, which are made of a system of manufactured layers deliberately placed over roofs to support growing medium and vegetation, are a relatively new phenomenon. They were developed in Germany in the 1960s, and have since spread to many countries. Green roofs are also becoming increasingly popular in the United States, although they are not as common as in Europe. Green roofs are becoming common in Chicago, as well as Atlanta, Portland, and other cities, where their use is encouraged by regulations to combat the urban heat island effect. In the case of Chicago, the city has passed codes offering incentives to builders who put green roofs on their buildings.

The Chicago City Hall green roof is one of the earliest and most well known examples of green roofs in the United States; it was planted as an experiment to determine the effects a green roof would have on the microclimate of the roof. Following this and other studies, it has now been estimated that if all the roofs in a major city were "greened," urban temperatures could be reduced by as much as 7 degrees Celsius. Finally, green roofs provide habitat for plants, insects, and animals that otherwise have limited natural space in cities. Even in high-rise urban settings as tall as 19 stories, it has been found that green roofs can attract beneficial insects, birds, bees and butterflies.

http://en.wikipedia.org/wiki/Green_roof

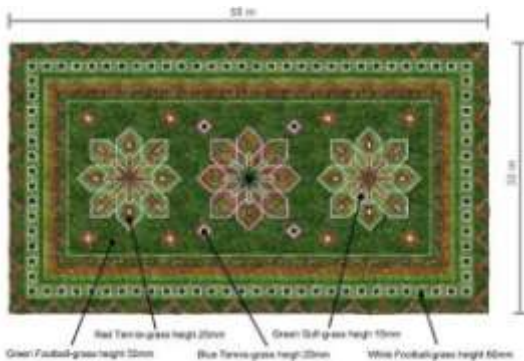
<http://www.igra-world.com/>

<http://www.roofmeadow.com/>

9) Architecture

d) Open spaces

The Flying Grass Carpet, Netherlands



City parks are the place where people go for a stroll, but above all, people use these gardens to lie in the sun, play football, have a picnic with friends and enjoy other leisure activities. The Flying Grass Carpet is a beautiful green garden-carpet that will fly from one location to another, staying on each location only for a short period of time. Once it has landed it will function as a public park. It consists of a combination of different artificial grasses with different characteristics and colours. It is woven like an original Persian carpet. By using the metaphor of a traditional Persian carpet a cosy atmosphere is created in the public space. Its familiar design pattern combined with its size will result in a unique transformation of any existing public square or space in your city.

The Flying Grass Carpet is not only to play on and enjoy the sunshine. There is much more possible than that. A neighbourhood picnic, an open-air filmfestival, a frisbee tournament, a music festival, anything is possible.

<http://flyinggrasscarpet.org/tech.php>