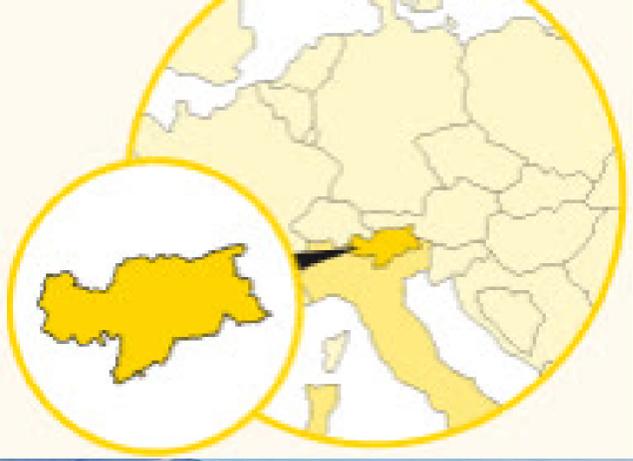


# BASIS Vinschgau Venosta

## Social innovation & Creative Hub

How can a hybrid space in the Alpine rural region tackle systemic gaps and provide solutions?

Luca Daprà - Project Manager





- High quality of life - nature, sports, infrastructure, education
- Creative mindset (history)
- Strong agricultural sector

- Structurally weak, rural region
- Negative migration balance & brain drain
- Expensive location
- Low tourism (~15 overnight/resident)





CORCES

SILANDRO

Train 1906

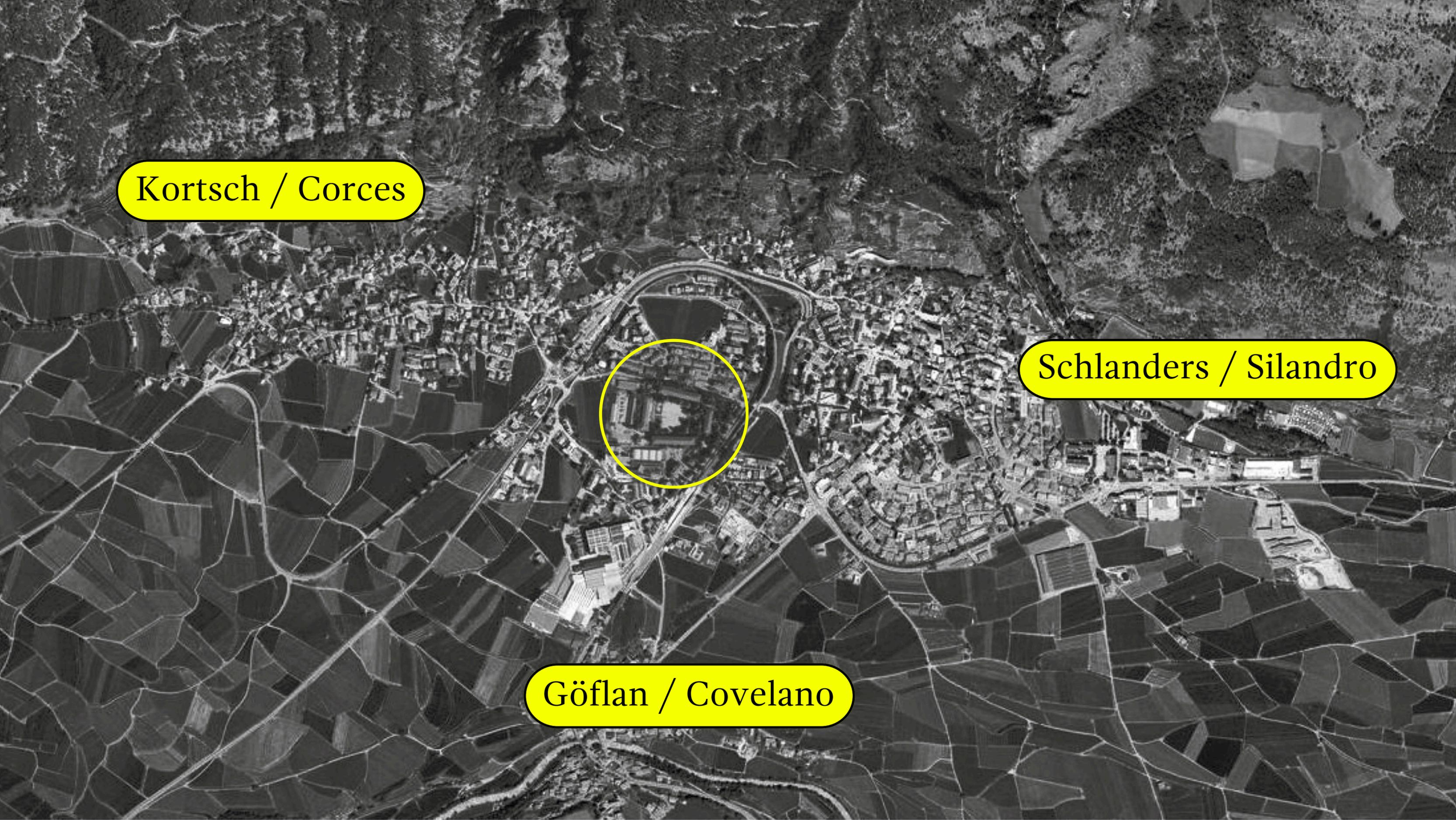




753-249.  
SILANDRO m. 745

*Caserma "Druso",  
in Silandro Venosta*



An aerial photograph of a town, likely in the Dolomites region. The town is centrally located and features a prominent square with several buildings. The surrounding area is a patchwork of agricultural fields, some of which are terraced. The terrain appears to be hilly or mountainous. Three yellow callout boxes are overlaid on the image, identifying different parts of the town: 'Kortsch / Corces' in the top left, 'Schlanders / Silandro' in the middle right, and 'Göflan / Covelano' in the bottom center. A yellow circle highlights a specific area within the town's central square.

Kortsch / Corces

Schlanders / Silandro

Göflan / Covelano



→ A public or semi-public environment separate from home and work , where people can gather, socialize, and build community

→ The character of a third place is determined most of all by its regular clientele and is marked by a playful mood.

(Ray Oldenburg - The Great Good Place, 1989)

# COMMON PUBLIC SPACE

BASIS

## Traditional Public Space

Top-down management  
Users = consumers  
Decisions by authority  
Standard programming

## Common Public Space

Community co-governance  
Users = co-creators  
Shared decision-making  
Responsive to local needs

- Transformation of a former fascist military area (placemaking & shaking)
- Blend cooperative economy, informal education, culture and social innovation
- Innovative proximity services (people, associations, corporates)
- Create an urban hub in the alpine idyll

- Foster self responsibility, inspiration, action
- Balancing private investment, public distribution, volunteering (=4th sector)
- Diversify and internationalize

- Municipality owner of place and building
- BASIS = non profit association 30 years contract
- Board of 7 - multisector (agri, eng, CCI...)
  
- Multi pillar model: economy, culture, education, social affairs
- Free public spaces & accessible pricing for the niche

BASIS-COSMOS

BASIS

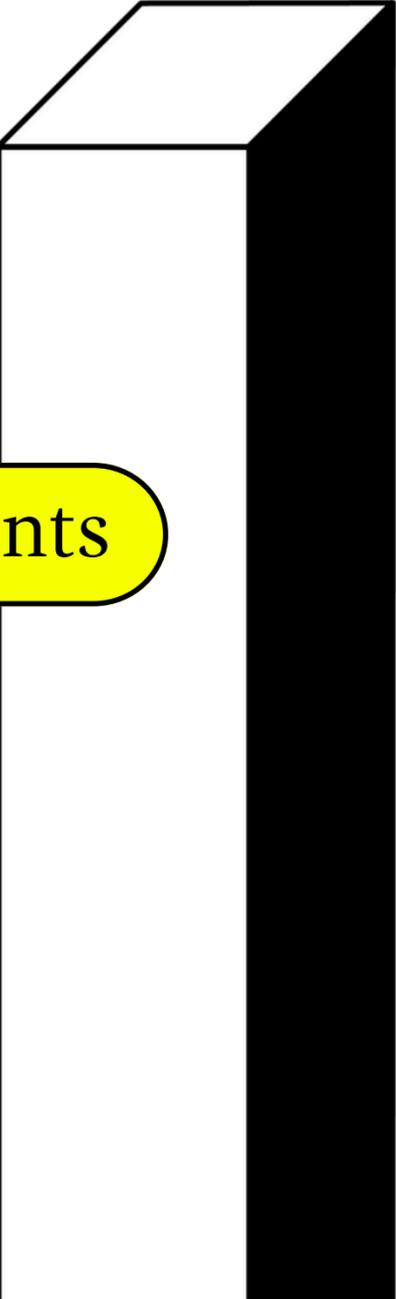
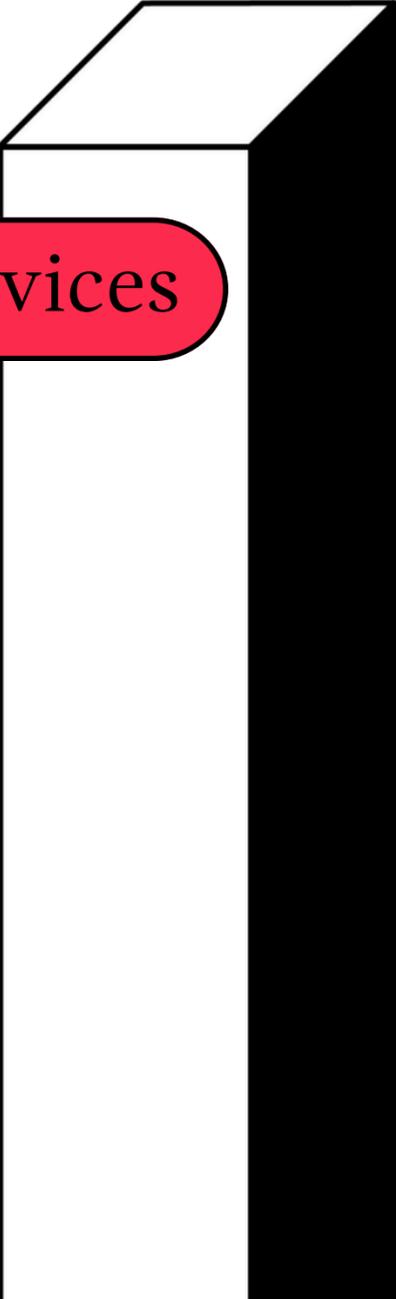
Spaces

Services

Events

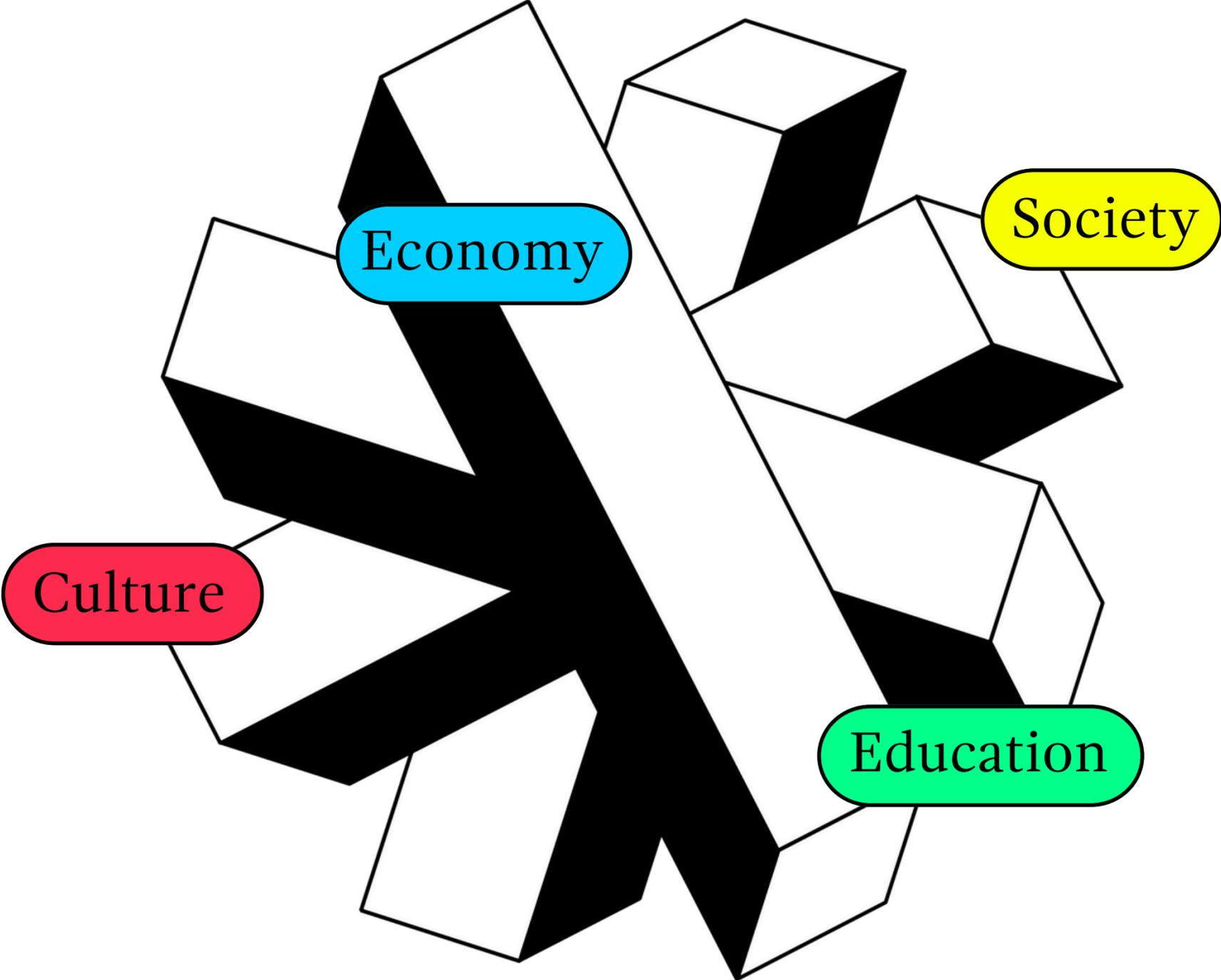
Network

Encounters



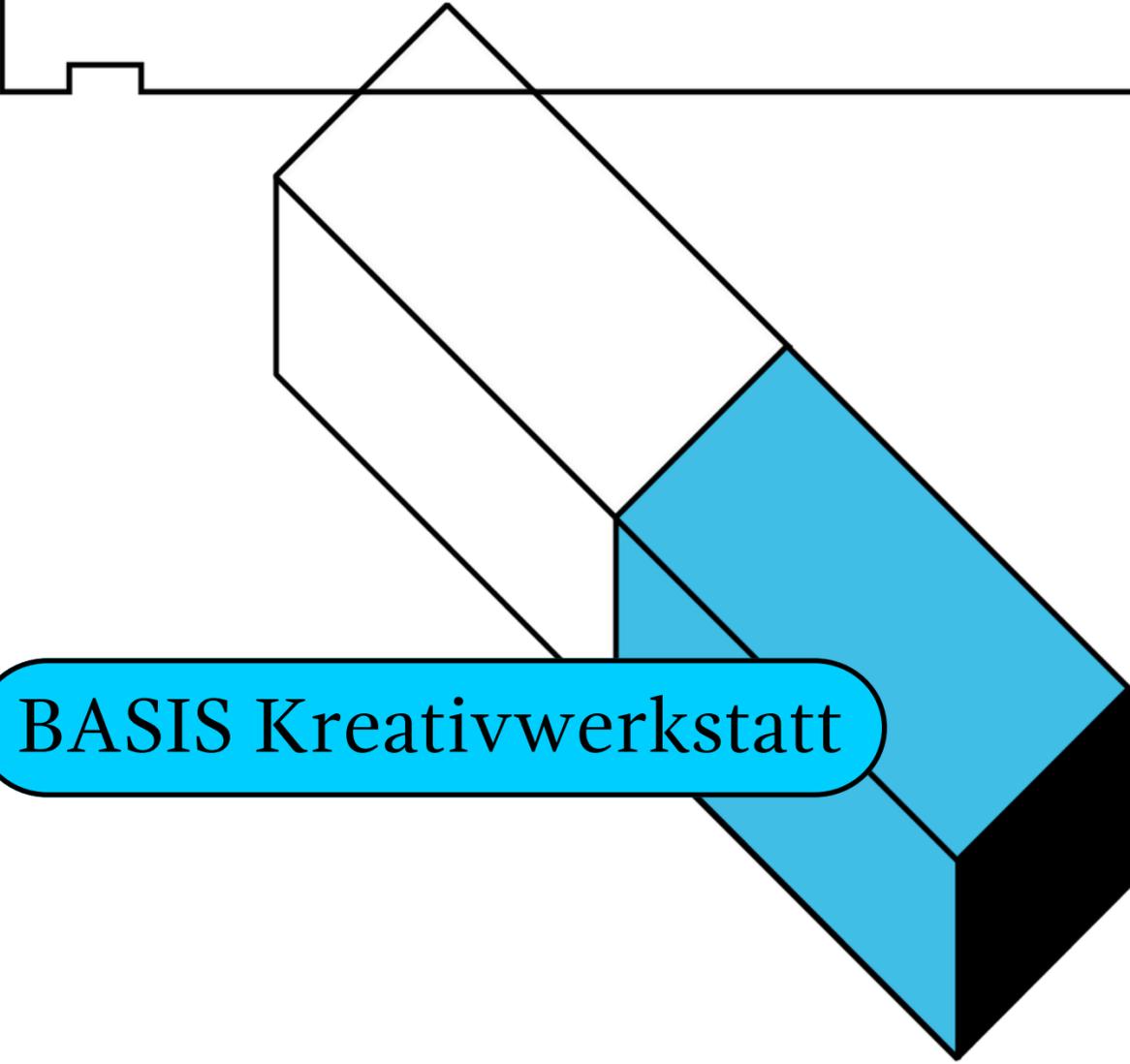
Multidisciplinary

BASIS

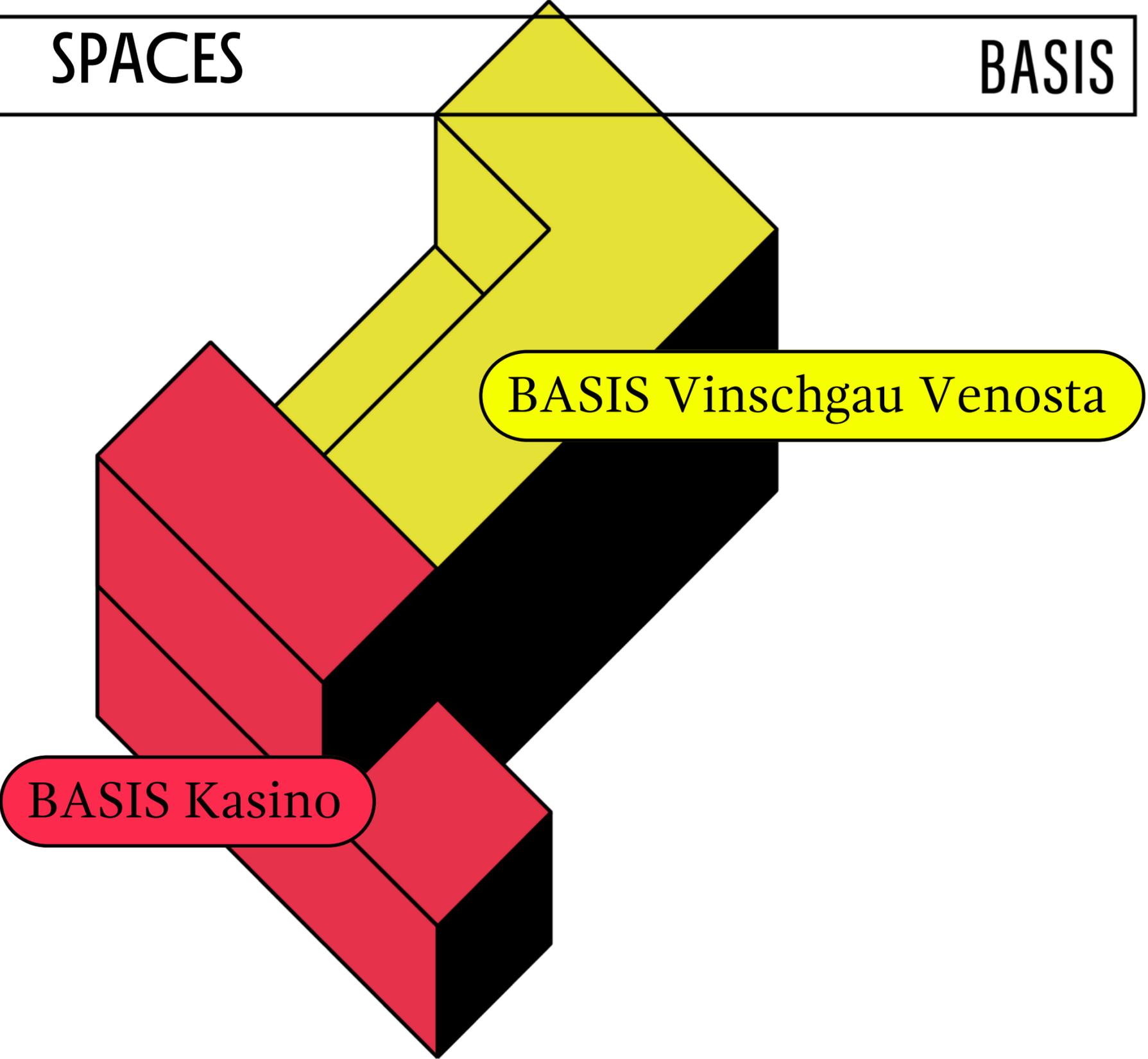


SPACES

BASIS



BASIS Kreativwerkstatt



BASIS Vinschgau Venosta

BASIS Kasino

non-exclusive hybrid spaces

- coworking workstations
- seminar rooms
- multifunctional event space
- maisonette
- production spaces









# VERARBEITUNGS- & VEREDELUNGSKÜCHE

Lokale Produktions- und Schulungsküche

Entwicklung & Experiment | Kulinarik | Bildung & Wissenstransfer

Finanziert über das Projekt EFRE1132 „VERDE“

Roboqbo Obo25 (25 l) dient zur groben Zerkleinerung bis hin zur Homogenisierung verschiedenster Zutaten, welche in einem einzigen Arbeitsgang in den Tank gegeben und dort erhitzt, gekühlt und vermischt werden können. Durch die Vakuumfunktion wird die Haltbarkeit der Produkte verlängert, durch den Convegorgang im hermetisch geschlossenen Raum, bei dem die Rohstoffe nicht in direkten Kontakt mit der Wärmequelle kommen, wird vermieden, dass sich die organoleptischen Werte und Nährstoffe in der Luft verflüchtigen und oxidieren. Auf dem Anzeigebildschirm des Geräts können Rezepte mit Zutaten und Mengenangaben gespeichert werden. Dadurch kann ein konstantes Resultat erzielt werden.



Kolbenfüller (20-600 ml) mit Schlauchverbindung zum Roboqbo dient zum Abfüllen kleiner Volumina an flüssigen und dickflüssigen Produkten wie Saucen, Marmeladen, Honig oder Cremes, wobei der Druck, die Dosiergeschwindigkeit und die Sauggeschwindigkeit individuell einstellbar sind. Die Maschine arbeitet mit Druckluft und benötigt daher keinen Strom oder externe Pumpen, die das Produkt erhitzen.



Wannenpasteur (100 l) mit Thermometer mit Edelstahlhande ist ein Stabkessel für Referenzzyklen, dient zur Pasteurisierung kalt abgefüllter oder zur Sterilisation heiß abgefüllter Gefäße in einer mit Wasser gefüllten und elektrisch aufgeheizten Wanne. Das Erhitzen erfolgt durch Elektro-Elemente.

Etikettiergerät dient zum passgenauen Anbringen von Etiketten auf runden Flaschen und Gläsern.

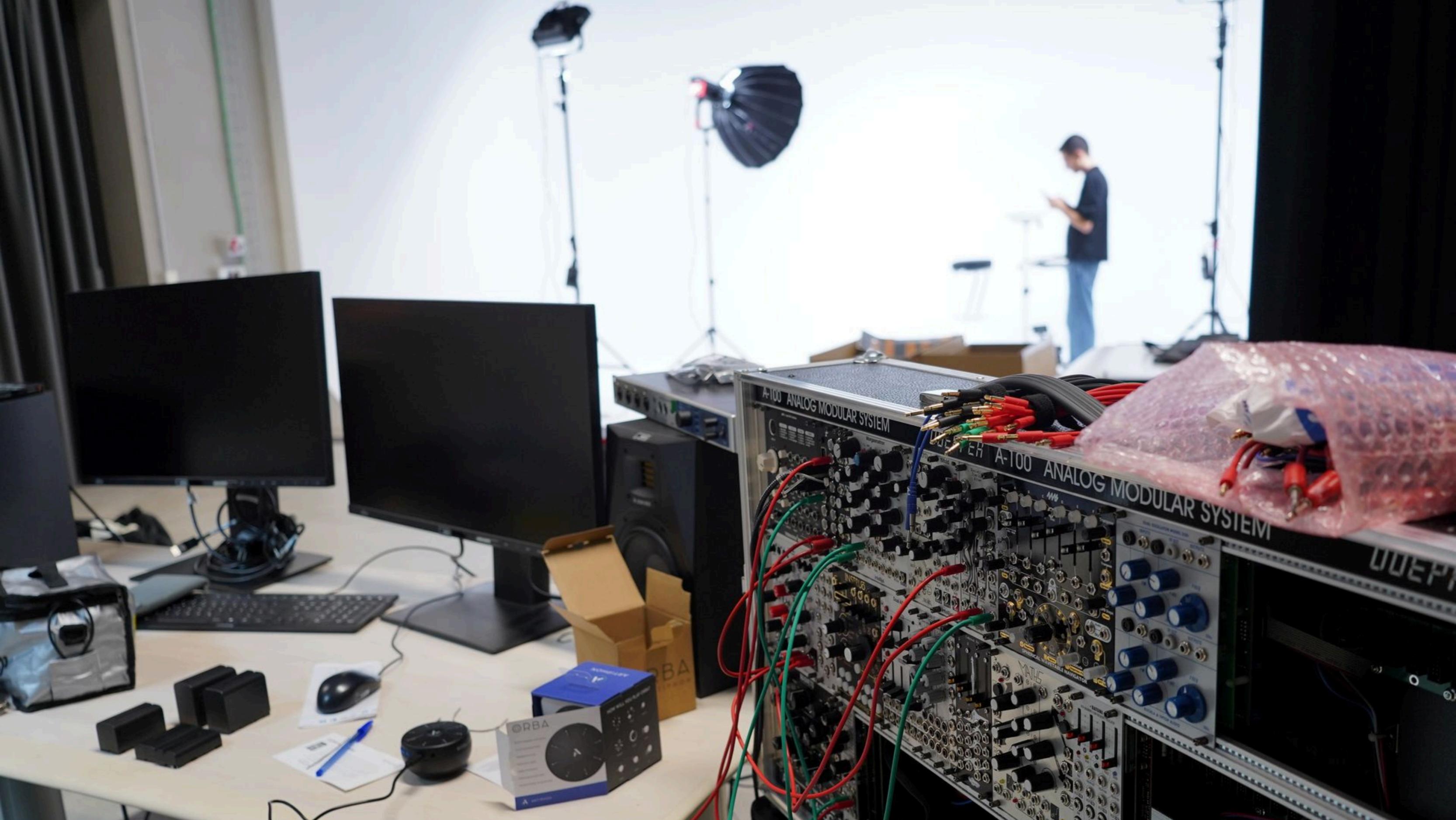
Castroausrüstung Kochinsel (6 Kochfelder, Fritteuse, Pesto-Kocher, Grill, Cappuccinomaschine, Toaster, Rührmaschine, Steamer, Standmixer, Fleischwolf, Kanndampfer, Hoidomot, Wassermischer, Topf, Pfannen und Zubehör, Catcher, Backofen und Miergerät, Topf, Pfannen und Zubehör, Messgeräte für Produktentwicklung, Kühltische, Kühltruhe, Tiefkühltruhe, Spülraum).

Anfrage und Informationen: [ha@basi.space](mailto:ha@basi.space)

CULINARY  
CRAFT  
ACADEMY

under construction













exclusive and temporary use

- Ateliers
- Craft & handycraft
- Exhibitions rooms
- Education



Temporarily used ateliers & studios  
½ building 2800m<sup>2</sup>



29

7493  
TOKYO

9791 E PESS















# SOME NUMBERS

BASIS

**57 Coworkers**

Public Home Office, also for “normal” employees

**23 Small business locations**

Crafts, handicrafts and social initiatives

**10 New companies / Start-ups**

Possibility of digitalisation

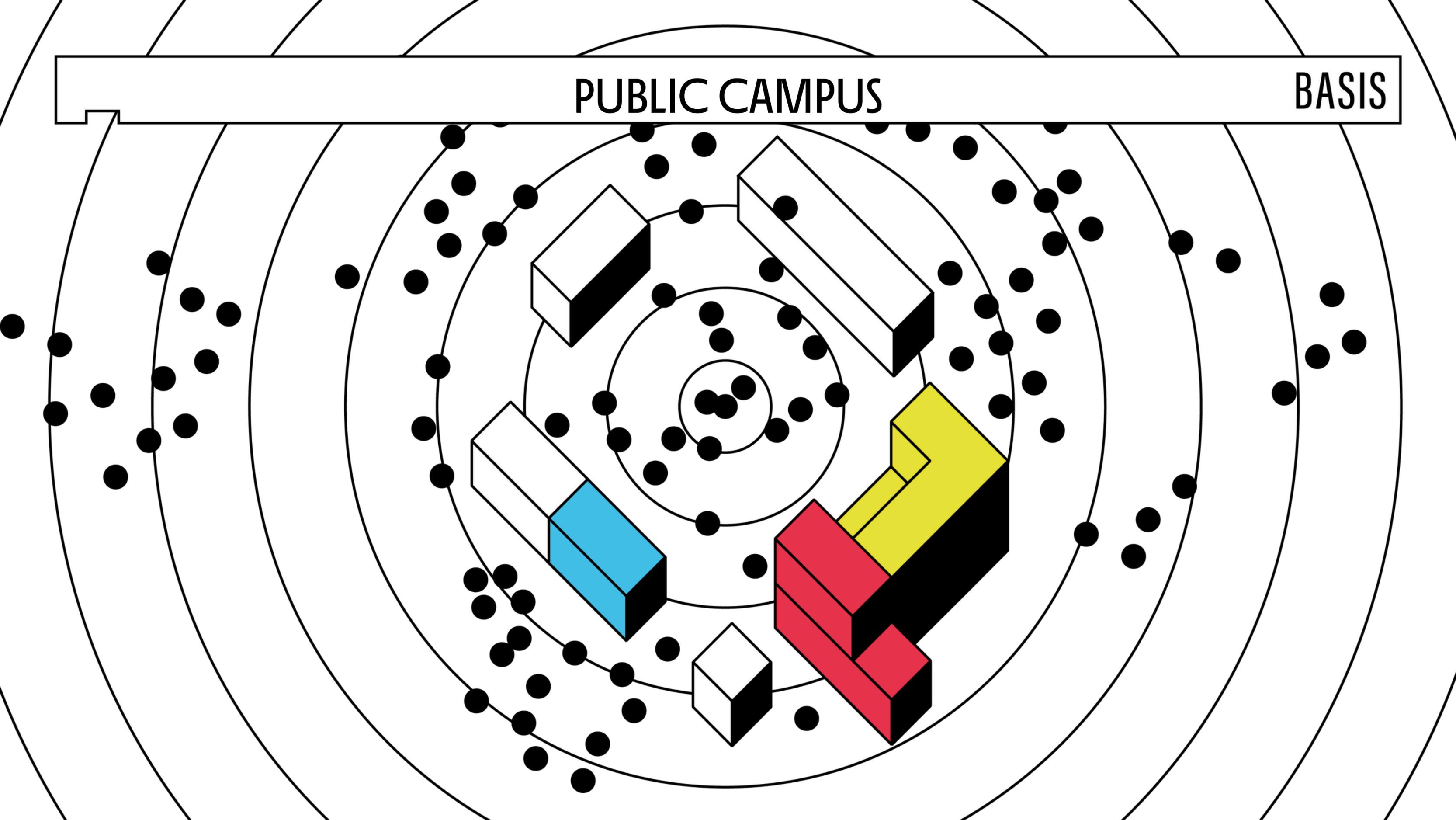
**~100 Events/year**

balanced between culture, economy & education

- From public to common public space
- Hybrid & adaptable spaces
- Organic & bottom-up development + management
- Need oriented long-term development

PUBLIC CAMPUS

BASIS



Thank you

Luca Daprà  
BASIS Vinschgau Venosta  
ld@basis.space