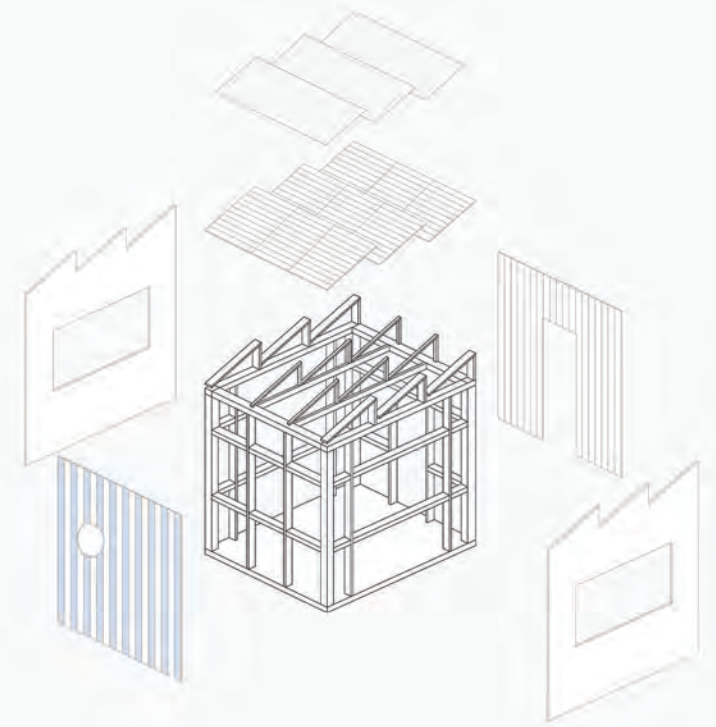
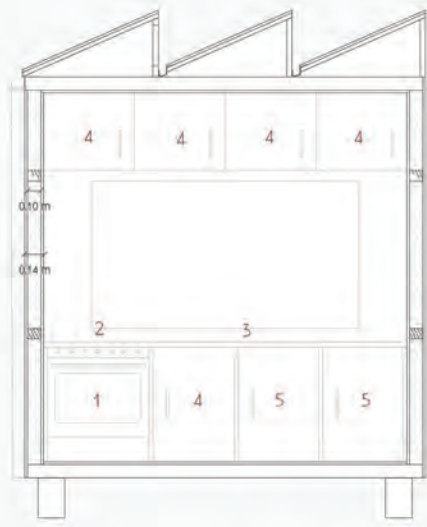
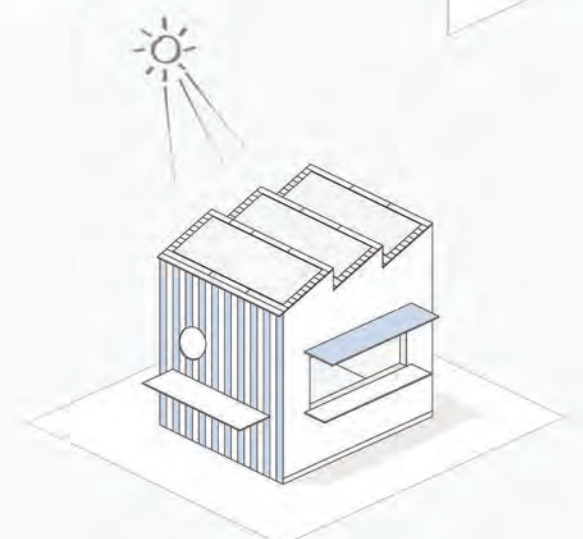
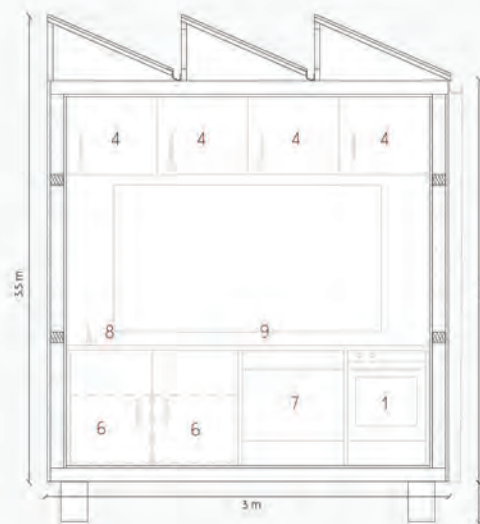
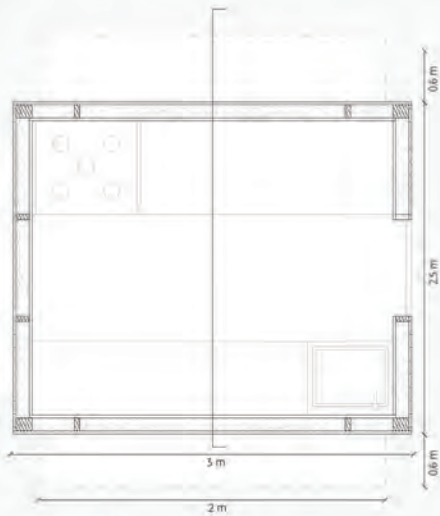
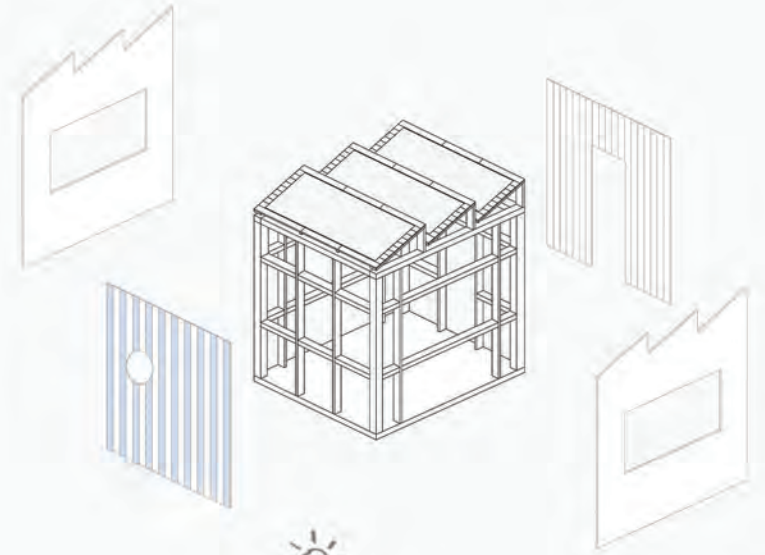


Altezza minima: 3m
 Altezza massima: 3.5 m
 Distanza dal suolo: 0.5 m
 Lato A: 3 m
 Lato B: 2.5 m
 Superficie: 7.5 mq
 Superficie compresa di oggetti per la consumazione: 10 mq



OBIETTIVI DEL PROGETTO

- Produzione di energia in loco
- Possibilità di trasporto facilitato grazie alla piattaforma di base dotata di agganci per ruote
- Possibilità di espansione tramite l'accostamento di un secondo modulo
- Piani di appoggio per la consumazione in loco
- Utilizzo delle acque piovane per l'irrigazione delle essenze poste in prossimità del pluviale
- Facilità di assemblaggio
- Possibilità di chiudere tutte le aperture tramite lo scorrimento su guide dei piani di appoggio

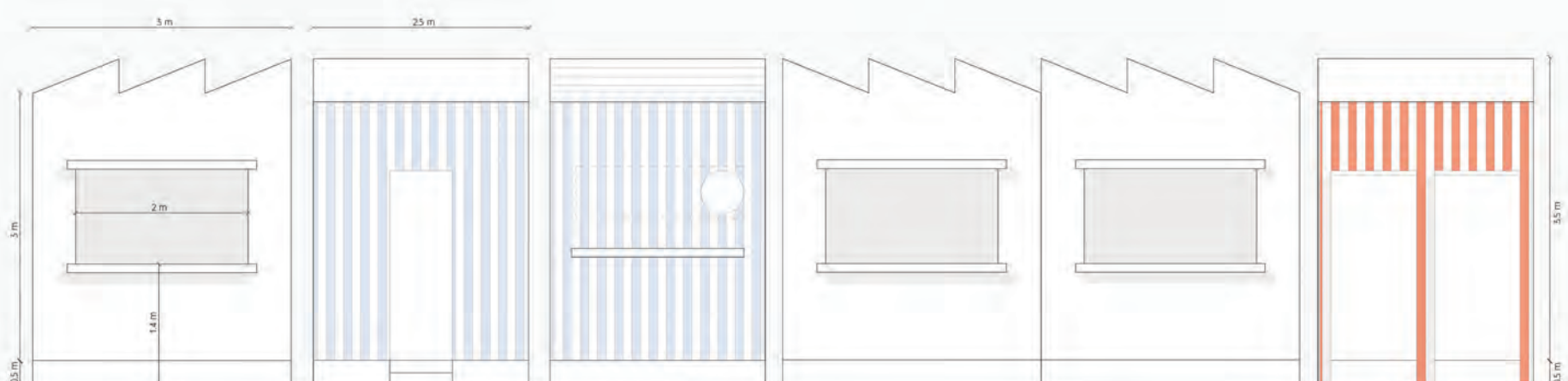
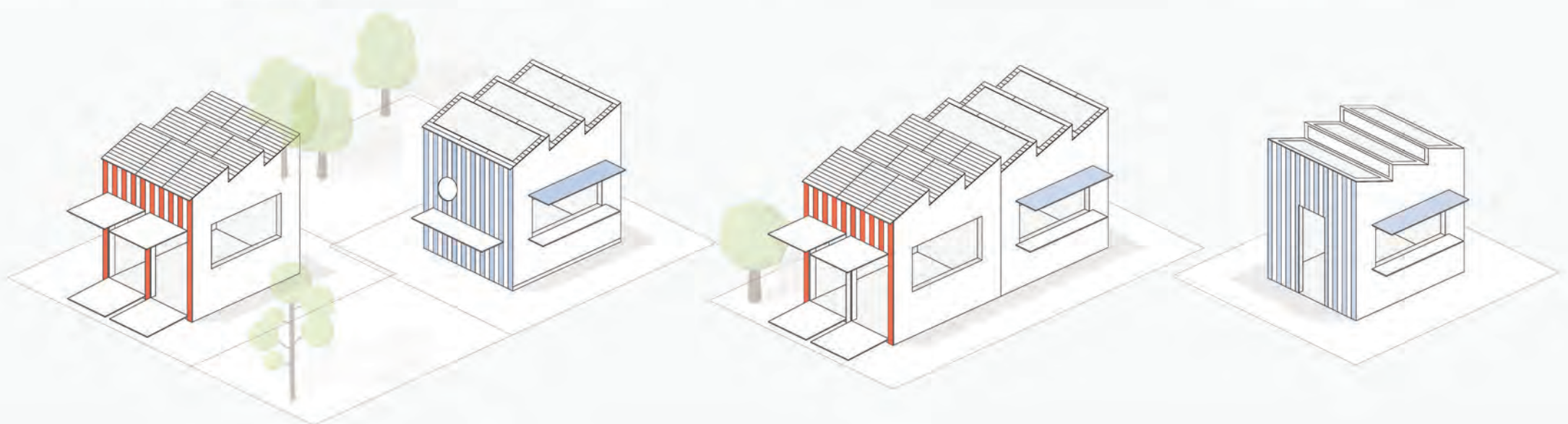


MATERIALI DI PROGETTO

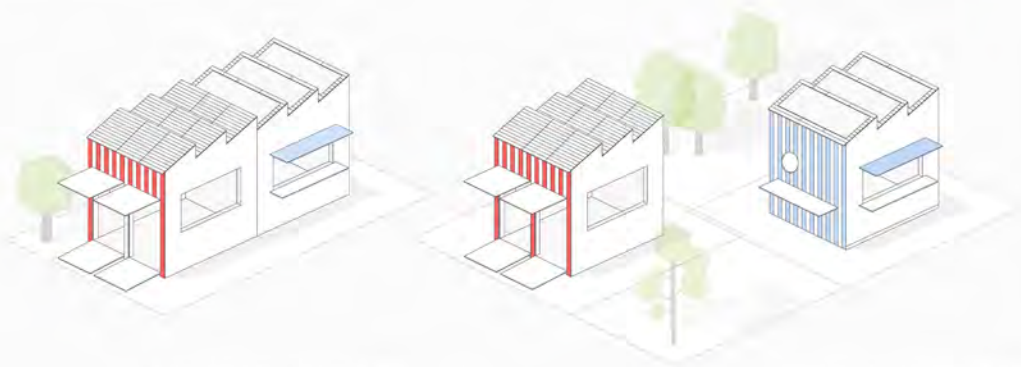
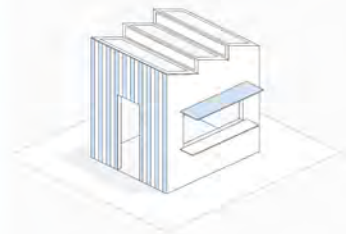
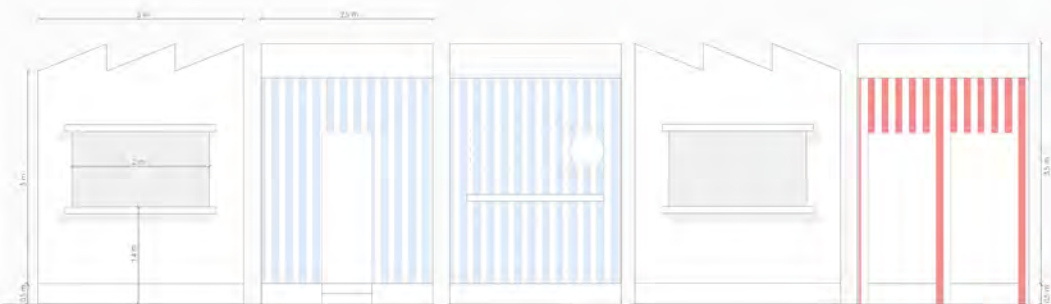
- | | |
|--|---|
| STRUTTURA PORTANTE
trave di legno 10cm x 10 cm
travetto di legno 8cm x 4 cm | ISOLAMENTO - EVENTUALE
pannelli in fibra di legno / cellulosa |
| TAMPONAMENTI
listelli di legno multistrato 2cm | PANNELLI FOTOVOLTAICI
PIANI PER LA CONSUMAZIONE - TAMPONAMENTI APERTURE
legno multistrato 2cm |

DOTAZIONI CUCINA

- | | |
|--------------------|--|
| 1. forno | 6. cisterne acque bianche e nere (150 + 150) |
| 2. piano cottura | 7. lavastoviglie |
| 3. piano di lavoro | 8. lavamani |
| 4. dispensa | 9. piano di somministrazione |
| 5. frigorifero | |

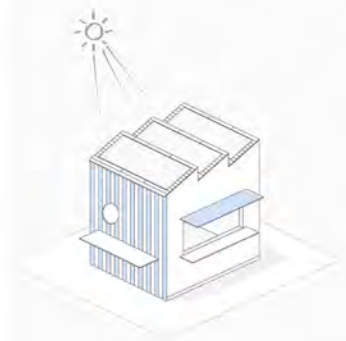


PROSPETTI 150

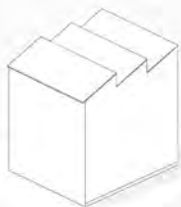


AGGIUNTA DI UN VOLUME PER IL COMBINAZIONE DEL PASTO
ANZIENZA

AGGIUNTA DI UN VOLUME PER IL COMBINAZIONE DEL PASTO
SEPARAZIONE



PROGETTO SOMBRAFESTAZIONE E COPERTURA



Altezza minima: 1m
 Altezza massima: 3,5 m
 Larghezza del suolo: 0,3 m
 Lato A: 3 m
 Lato B: 2,5 m
 Superficie: 7,5 mq
 Superficie coperta di oggetti per la consumazione: 10 mq

MATERIALI DI PROGETTO

STRUTTURA PORTANTE
 trave di legno 10cm x 10 cm
 travetto di legno 8cm x 4 cm

TAMPONAMENTI
 listelli di legno multistrato 2cm

ISOLAMENTO - EVENTUALE
 pannelli in fibre di legno / cellulosa

PANNELLI FOTOVOLTAICI

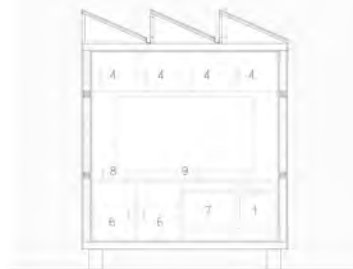
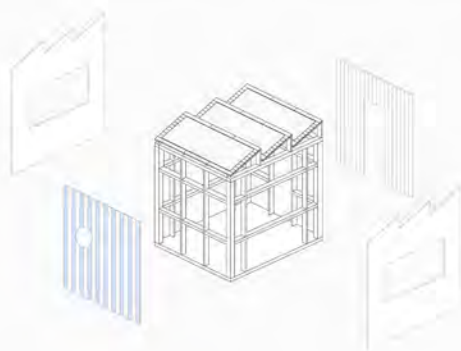
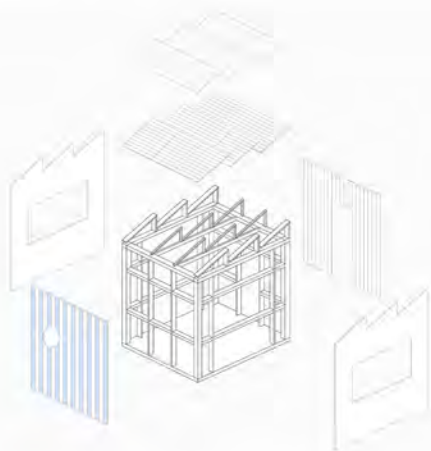
PANI PER LA CONDIZIONAMENTO - TAMPONAMENTI AERATURE
 legno multistrato 2cm

DOTAZIONI CUCINA

1. forno;
2. piano cottura;
3. piano di lavoro;
4. dispensa;
5. frigorifero;
6. sistema acque lavandiere e pile (150 l + 150 l);
7. lavastoviglie;
8. lavandini;
9. piano di somministrazione.

OBIETTIVI DEL PROGETTO

-  Produzione di energia in loco
-  Possibilità di trasporto facilitato grazie alla piattaforma di base dotata di aggancio per ruote
- +** Possibilità di espansione tramite l'accostamento di un secondo modulo
-  HTD Piani di appoggio per la consumazione in loco
-  Utilizzo delle acque piovane per l'irrigazione delle essenze poste in prossimità del pannello
-  Facilità di assemblaggio
- x** Possibilità di chiudere tutte le aperture tramite lo scorrimento su guide dei piani di appoggio



O LA VA, O LA SCACCIA

CONCEPT E SUGGERZIONI

Le forme del progetto prendono spunto dall'immagine tipica del luogo di produzione, compatta e dal tetto con le falde inclinate. Tuttavia il rimando è diretto altresì alle piccole cabine degli stabilimenti balneari, che richiamano subito alla memoria il mare e le giornate di sole terso di Sicilia.

I PRODOTTI

L'idea alla base del progetto è quella di un piccolo punto di produzione e vendita di un prodotto tipicamente siciliano, ancor più ragusano, la *scaccia*.

Alimento della tradizione povera e contadina, le *scacce* (che non si confondano con le focacce!) nascono dalle sapienti mani di nonne e mamme, che tramandano il loro sapere con amore. Si tratta di un impasto, a base di *acqua, olio e farina* che può essere steso in due maniere: finemente, per dar vita alla *scaccia 'nturciniata*, o in maniera più spessa, per formare la *scaccia cò rieficu*.

Gli impasti venivano quindi conditi con ingredienti semplici e reperibili sulle tavole dei contadini, quali salsa di pomodoro, caciocavallo ragusano, ricotta, salsiccia, cipolla, prezzemoli, melanzane, broccoli.

Considerato che la terra Siciliana produce materie prime di eccellenza, il prodotto finale del food point in progetto potrebbe essere interamente prodotto con alimenti a marchio Slow Food.

DIMENSIONI

Il volume progettato avrà dimensioni minime: la base sarà un rettangolo di 2.5m x 3m, mentre in alzato l'altezza minima sarà di 3m e la massima di 3.5m.

MATERIALI

I materiali di progetto saranno facilmente reperibili e assemblabili: la struttura portante sarà infatti costituita da un telaio di legno realizzato tramite travi di legno 10cm x 10 cm e travetti di legno; i tamponamenti interni ed esterni saranno costituiti da listelli di legno multistrato, trattato così da resistere all'umidità e agli agenti atmosferici.

L'assemblaggio avverrà a secco, così da essere veloce e permettere la completa reversibilità e smontabilità delle parti.

ENERGIA E ACQUE

L'energia necessaria ai processi di cottura e refrigerazione degli alimenti sarà fornita tramite i pannelli solari posti sulle falde del volume che, se giustamente orientato, potrà sfruttare al massimo l'irradiazione solare.

È possibile prevedere comunque l'attacco alla rete elettrica e idrica della zona.

L'acqua sarà disponibile tramite due serbatoi di capacità 0.15 mc ciascuno, per le acque bianche e nere.

L'acqua piovana sarà invece riutilizzata per l'irrigazione delle essenze ed erbe aromatiche presenti in vasi intorno al volume.

AMPLIAMENTO

Trattandosi di uno spazio concluso, il volume è sufficiente alla preparazione e alla somministrazione delle pietanze, ma non prevede in sé uno spazio per la consumazione, a meno delle mensole mobili aggettati che, durante le ore notturne, possono essere fatte

scorrere su guide apposite e poste in verticale in modo da costituire gli oscuramenti per le aperture presenti (che consentono alla luce di entrare all'interno del volume e di guardare al metodo di lavorazione e preparazione delle *scacce*).

Per questo motivo si prevede la possibile compresenza di un modulo identico in volumetria e forma, ma avente al suo interno solo panche e tavoli sui quali potersi appoggiare durante in pasto.

TRASPORTO

Il volume potrà quindi essere trasportato se necessario: la base sarà infatti costituita da una piastra che prevede l'aggancio di ruote. Nel momento in cui si vorrà invece appostarsi in un luogo, sarà sufficiente porre dei blocchi al di sotto della base. Questo espediente garantisce quindi il sollevamento da terra di tutto il volume, annullando il problema dell'umidità di risalita.

DOTAZIONI CULINARIE E MOVIMENTO ALL'INTERNO DEL VOLUME

Gli elettrodomestici e i piani di lavoro e servizio sono stati concepiti così che: il piano di lavoro per stendere e condire l'impasto sia il più ampio possibile e visibile dall'esterno tramite una grande apertura.

Il piano di somministrazione, opposto a quello di lavoro, si collocherà a 1.3m da terra.

La cucina sarà quindi composta da due forni, un frigorifero, un lavamani, una lavastoviglie, vari scomparti per riporre le pietanze pronte e un piano cottura.

MENUBASIC

SCACCIA 'NTURCINIATA - the classic one

Farina, acqua, olio, sale salsa di pomodoro siccagno della valle del Bilici (*presidio SlowFood*),
caciocavallo ragusano DOP

SCACCIA 'NTURCINIATA CA CIPUDA – the revenge

Scaccia 'nturciniata classica con aggiunta di cipolla di Giarratana (*presidio SlowFood*)

SCACCIA NTURCINIATA 'CA RICOTTA

Farina, acqua, olio, sale, ricotta vaccina, cipolla di Giarratana (*presidio SlowFood*)

SCACCIA CA MULINCIANA – co rieficu

Farina, acqua, olio, sale, lievito, salsa di pomodoro siccagno della valle del Bilici (*presidio SlowFood*), caciocavallo ragusano DOP, pangrattato