



TIPOLOGIA A



TIPOLOGIA B

SCHEMI AGGREGATIVI POSSIBILI



VERSIONE XL

**FASE DI MONTAGGIO DEL MODULO**

Tutta la struttura è costruita utilizzando il legno, partendo da una struttura di base vengono fissati i pilastri e successivamente montata la copertura. Ottenuti così due moduli identici che vengono differenziati soltanto dall'inserimento della cucina e della zona di somministrazione

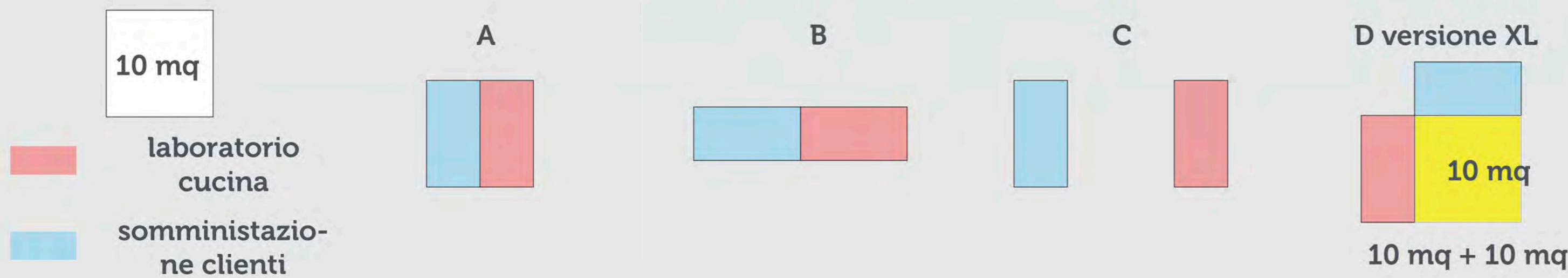


Tipologia B



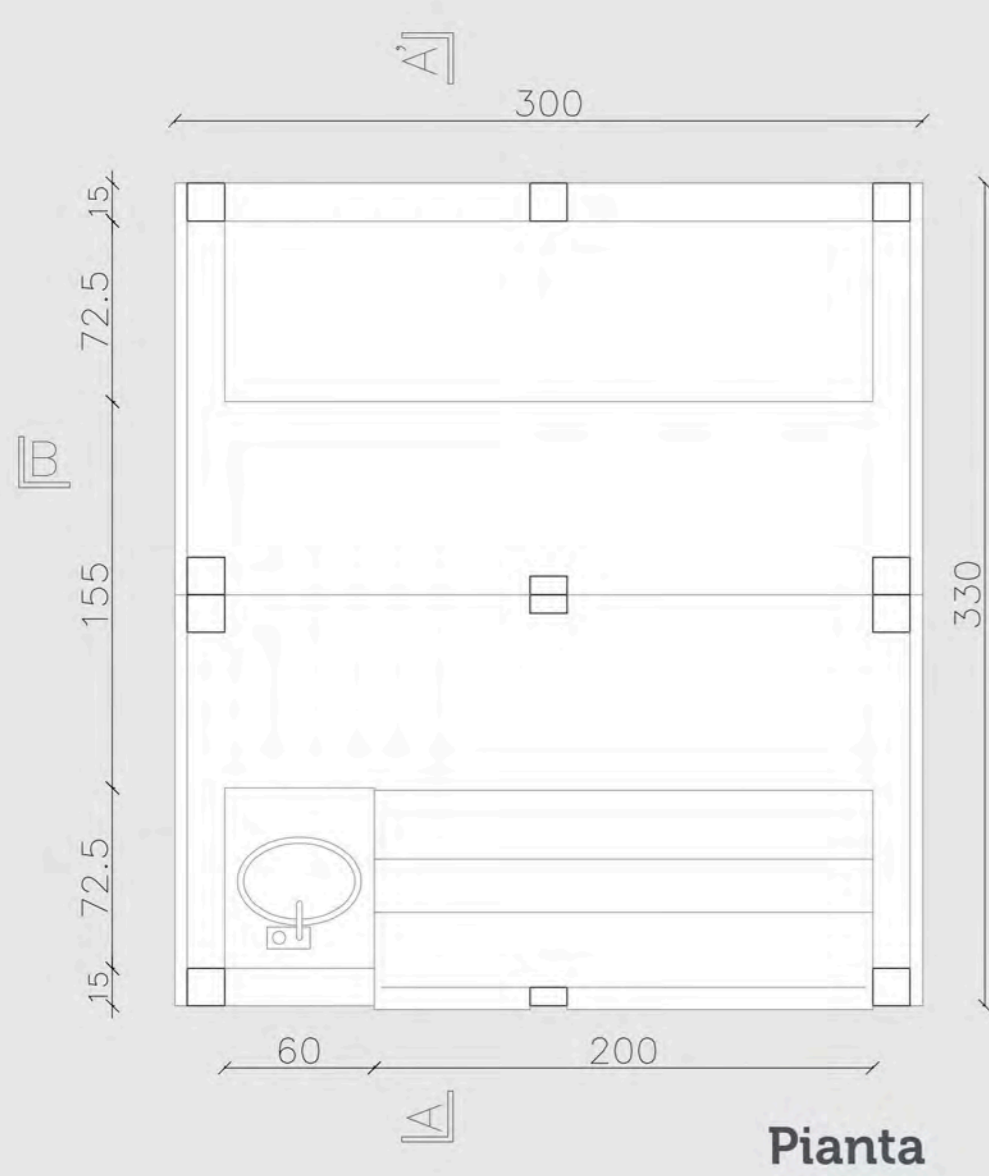
Tipologia A

**SCHEMI AGGREGATIVI POSSIBILI**



**FLESSIBILITA'**

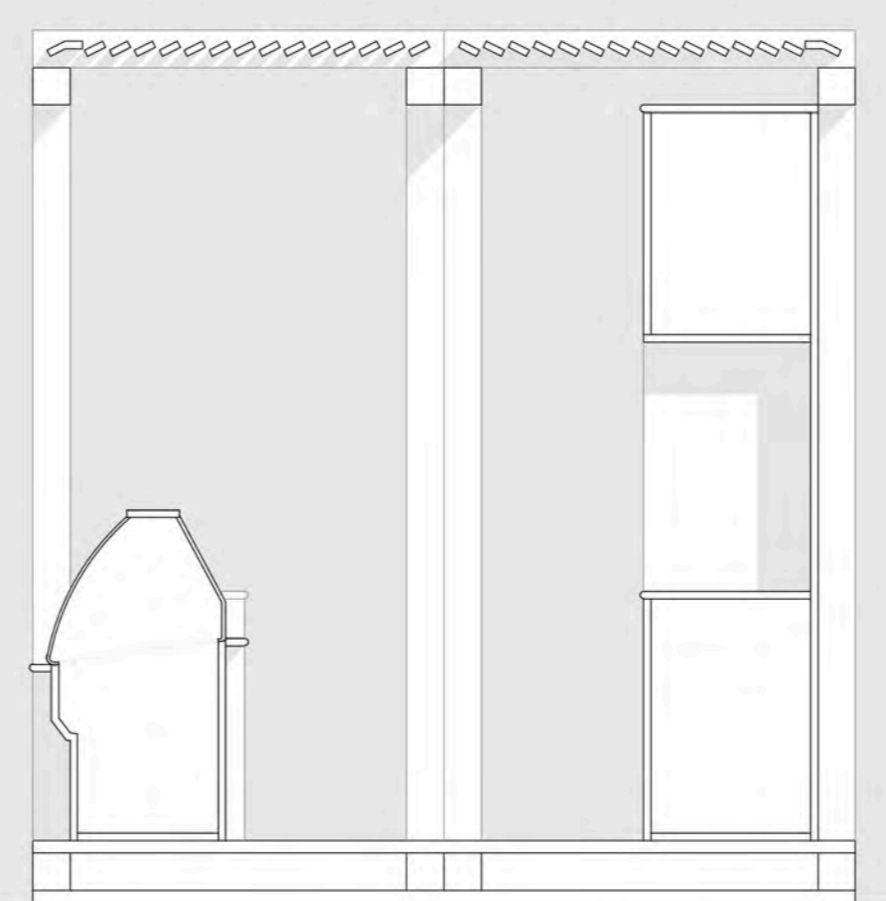
Il punto cardine del progetto è la sua flessibilità. Creando due moduli rettangolari uguali di 5 mq, differenziati dalla loro funzione, è possibile ottenere differenti soluzioni aggregative. Così facendo si ha la possibilità di adattarsi a diversi contesti e collocazioni.



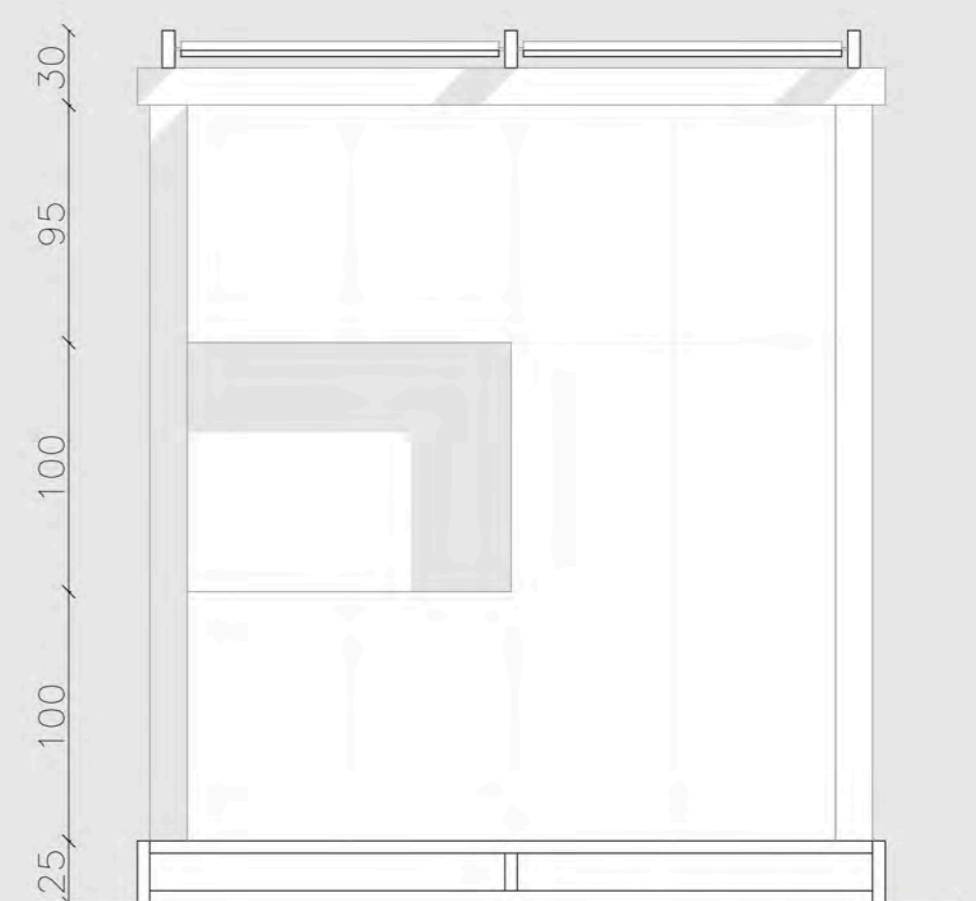
Pianta



Prospetto Frontale



Sezione A-A'

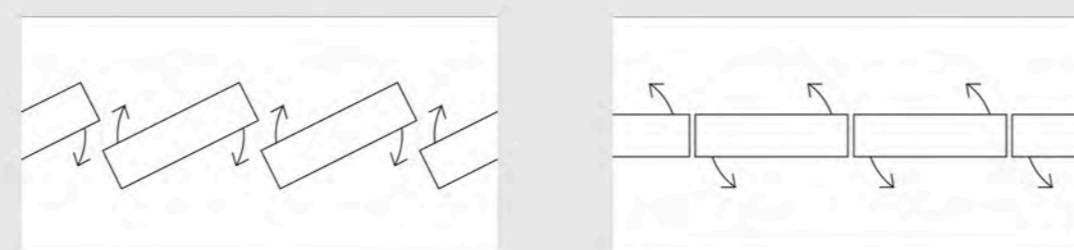


Sezione B-B'

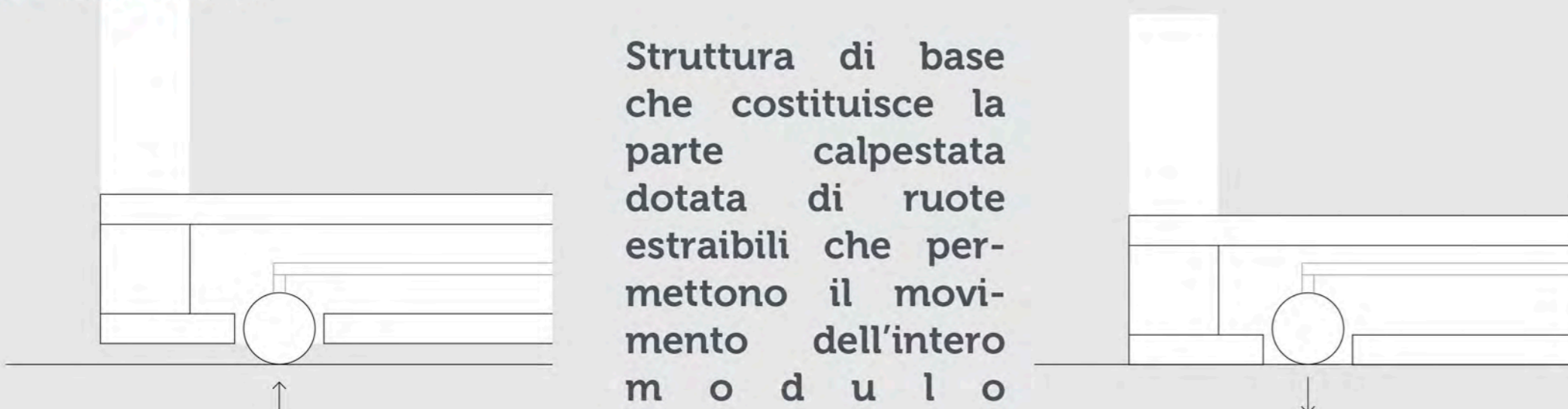
**STRUTTURA**



Copertura con bries solei mobili che consentono, attraverso sistema a manovella, di decidere la loro inclinazione e di conseguenza l'intensità della luce che viene filtrata



Struttura di base che costituisce la parte calpestata dotata di ruote estraibili che permettono il movimento dell'intero modulo

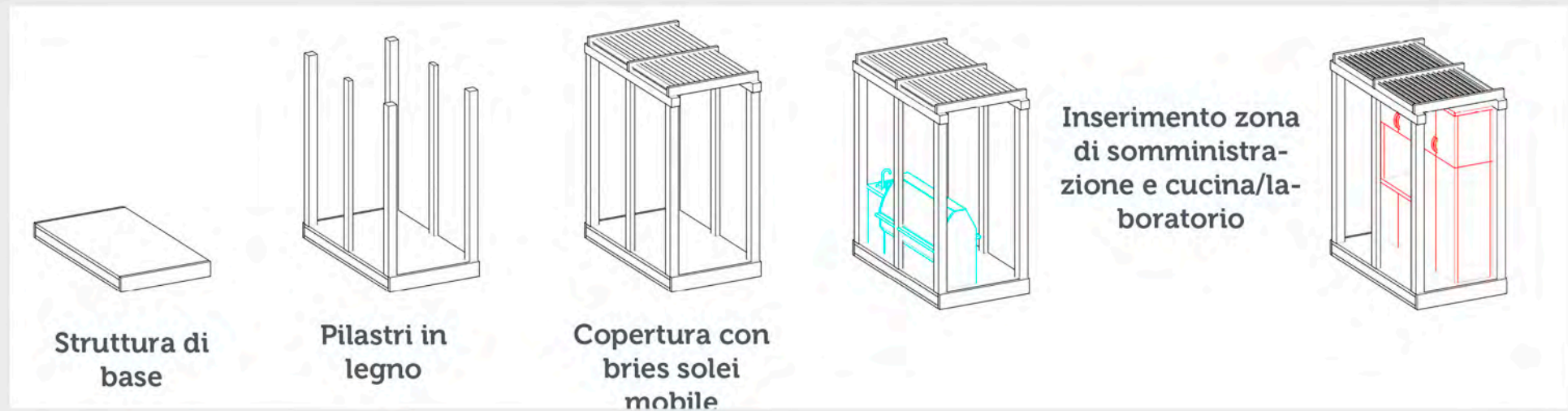


Tipologia D - Versione XL (+10 mq)

## FASE DI MONTAGGIO DEL MODULO

Tutta la struttura è costruita utilizzando il legno, partendo da una struttura di base vengono fissati i pilastri e successivamente montata la copertura.

Ottenuti così due moduli identici che vengono differenziati soltanto dall'inserimento della cucina e della zona di somministrazione

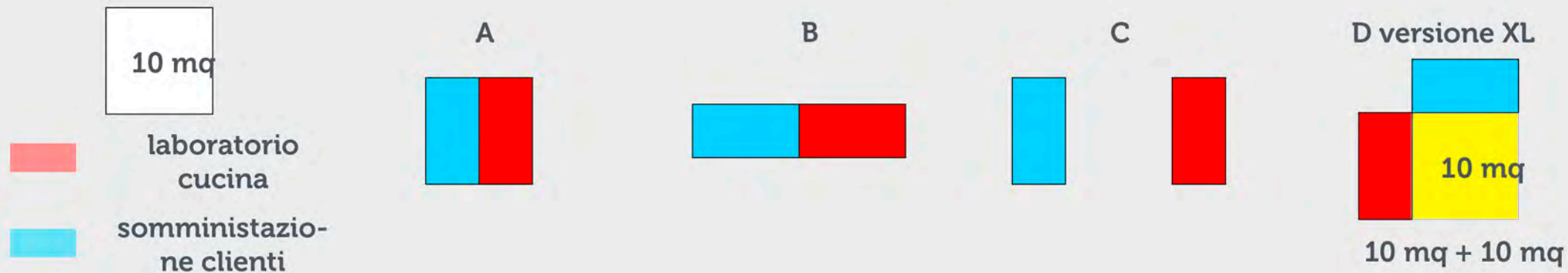


Tipologia B



Tipologia A

## SCHEMI AGGREGATIVI POSSIBILI

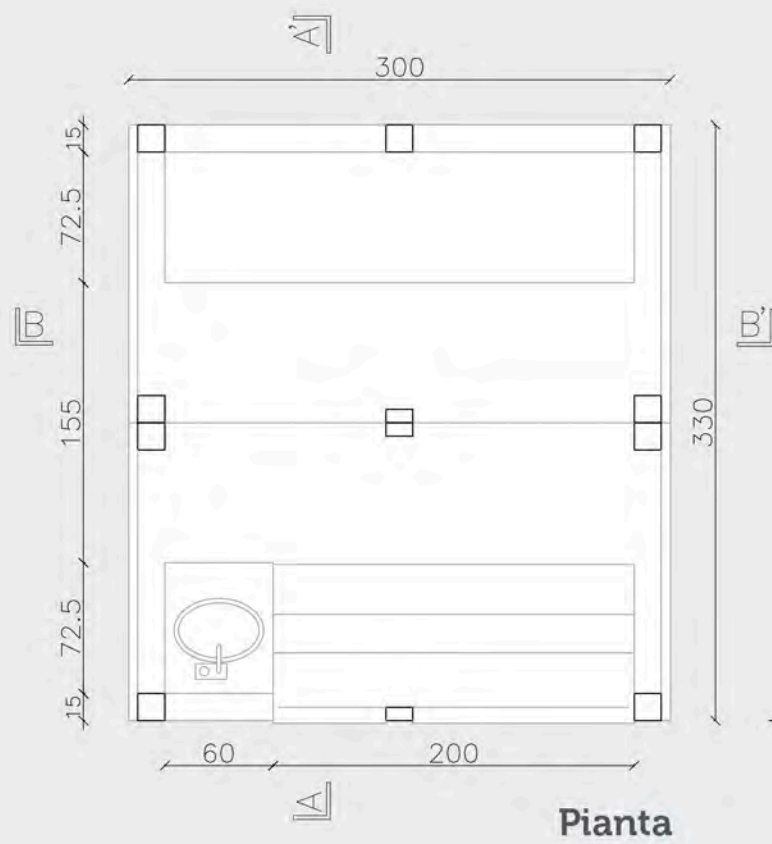


## FLESSIBILITA'

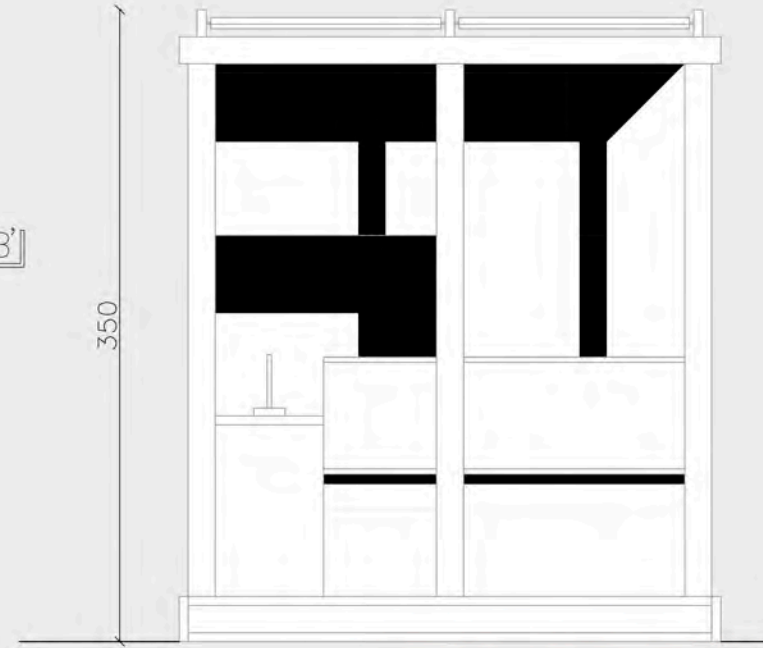
Il punto cardine del progetto è la sua flessibilità.

Creando due moduli rettangolari uguali di 5 mq, differenziati dalla loro funzione, è possibile ottenere differenti soluzioni aggregative.

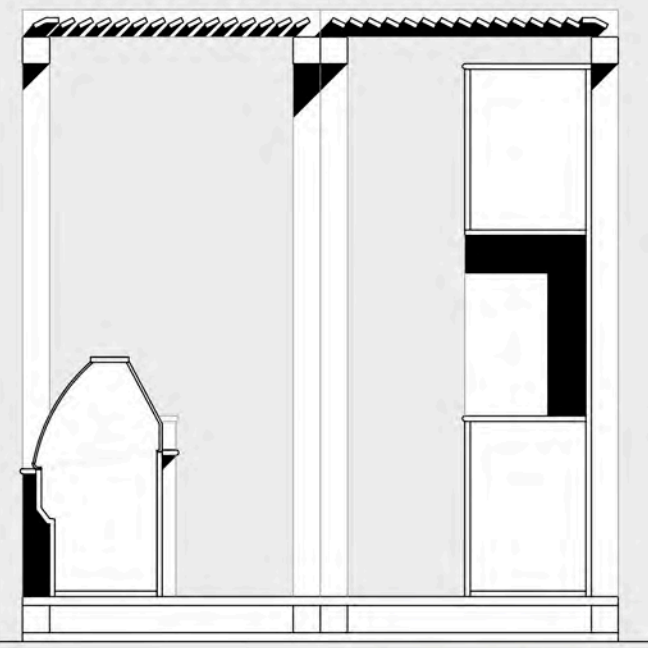
Così facendo si ha la possibilità di adattarsi a diversi contesti e collocazioni.



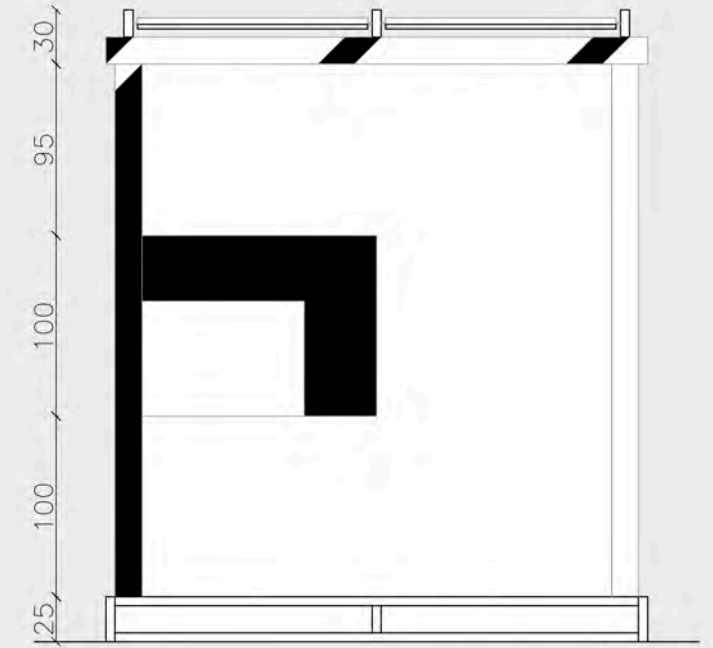
Pianta



Prospetto Frontale

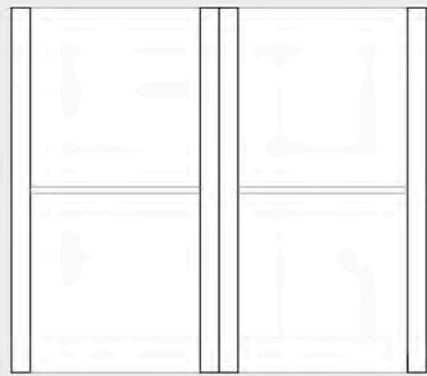


Sezione A-A'

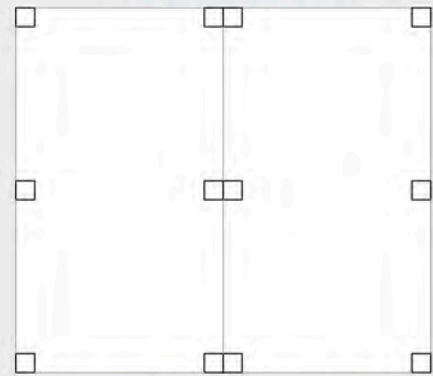


Sezione B-B'

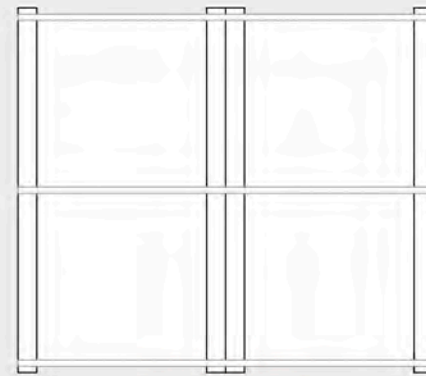
STRUTTURA



travi e pannelli

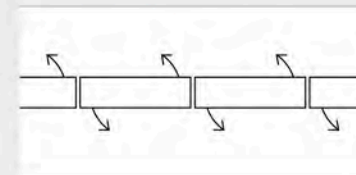
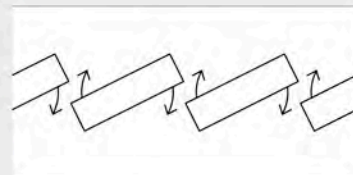


posizionamento pilastri

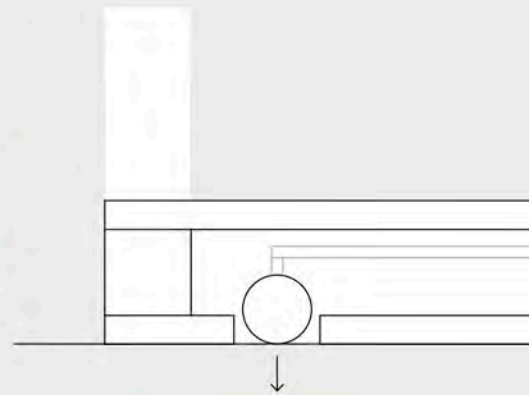
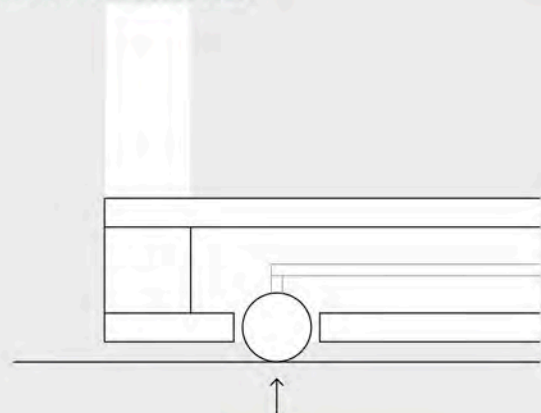


copertura

Copertura con brissolei mobili che consentono, attraverso sistema a manovella, di decidere la loro inclinazione e di conseguenza l'intensità della luce che viene filtrata



Struttura di base che costituisce la parte calpestata dotata di ruote estraibili che permettono il movimento dell'intero modulo



Tipologia D - Versione XL (+10 mq)

## Giuria

Il punto cardine del progetto e' la flessibilita' creata dalle differenti soluzioni di aggregazione dei due moduli che costituiscono la struttura. I 10 mq disponibili sono stati divisi in due moduli che si differenziano per la funzione di cucina e di somministrazione. Questi due moduli rettangolari si possono aggregare tra loro in soluzioni diverse dando la possibilita' di interagire meglio e in maniera piu' consona col contesto. E' possibile anche una soluzione XL con l'aggiunta di altri 10 mq destinati allo stazionamento del cliente.

L'intera struttura e' realizzata in legno ed e' costituita da: base di calpestio contenente ruote estraibili attraverso un sistema a manovella che consente lo spostamento dell'intero food point; pilastri di sostegno; copertura lignea costituita da bries solei mobili che permettono di scegliere la quantita' di luce che viene filtrata.

L'intera struttura e' pensata per soddisfare tutte le richieste per il contesto di riferimento, ma ha anche la possibilita' di collocarsi in altri contesti tramite il processo di montaggio che viene fatto in loco.

All'interno della struttura vengono poi collocati le attrezzature utili per svolgere la propria attivita', il che porta ulteriore flessibilita' data dalla possibilita' di utilizzare molteplici strutture per funzioni e attivita' differenti.

Le connessioni tra gli elementi sono favorite per il montaggio e la sua smontabilita'.

All'interno del food point e' garantito lo spazio di lavoro per quattro persone contemporaneamente tramite una divisione semplice e perfettamente ortogonale degli spazi.

L'offerta culinaria consiste nella preparazione e somministrazione di gelato artigianale. E' stato scelto il gelato perche' grazie alla sua varieta' di gusti e preparazioni puo' raggiungere un vasto pubblico, includendo vegano, celiaco e intollerante. Particolare attenzione va rivolta agli ingredienti che saranno il piu' possibile autoctoni. La preparazione artigianale avra' un riguardo verso la tradizione con l'utilizzo di nuove tecniche e accostamenti gastronomici innovativi (gelato caldo, accostamenti dolce salto, caldo freddo, degustazioni, finger food).

Il gelato, in passato considerato un semplice dessert, ora assume un ruolo importante nella dieta di tutto l'anno.

Le gelaterie un tempo aperte solo nel periodo estivo, ora negozi artigianali aperti tutto l'anno grazie alla capacita' di aver saputo innovare il prodotto con ingredienti biologici, autoctoni e in combinazione anche con dolci della tradizione.

Il gelataio non e' un semplice artigiano, ma paragonabile ad uno chef di cucina. E' per questo che il progetto e' adatto a qualsiasi realta' territoriale e culturale. I presidi slow food utilizzati saranno: Albicocca di Scillato, Mandorla di Noto, Pistacchio verde di Bronte e Susine bianche di Monreale.

## Rete

Il punto cardine del progetto e' la flessibilita' creata dalle differenti soluzioni di aggregazione dei due moduli che costituiscono la struttura. I 10 mq disponibili sono stati divisi in due moduli che si differenziano per la funzione di cucina e di somministrazione. Questi due moduli rettangolari si possono aggregare tra loro in soluzioni diverse dando la possibilita' di interagire meglio e in maniera piu' consona col contesto. E' possibile anche una soluzione XL con l'aggiunta di altri 10 mq destinati allo stazionamento del cliente.

L'intera struttura e' realizzata in legno ed e' costituita da: base di calpestio contenente ruote estraibili attraverso un sistema a manovella che consente lo spostamento dell'intero food point; pilastri di sostegno; copertura lignea costituita da bries solei mobili che permettono di scegliere la quantita' di luce che viene filtrata.

L'intera struttura e' pensata per soddisfare tutte le richieste per il contesto di riferimento, ma ha anche la possibilita' di collocarsi in altri contesti tramite il processo di montaggio che viene fatto in loco.

All'interno della struttura vengono poi collocati le attrezzature utili per svolgere la propria attivita', il che porta ulteriore flessibilita' data dalla possibilita' di utilizzare molteplici strutture per funzioni e attivita' differenti.

Le connessioni tra gli elementi sono favorite per il montaggio e la sua smontabilita'.

All'interno del food point e' garantito lo spazio di lavoro per quattro persone contemporaneamente tramite una divisione semplice e perfettamente ortogonale degli spazi.

## Menù

L'offerta culinaria consiste nella preparazione e somministrazione di gelato artigianale. E' stato scelto il gelato perche' grazie alla sua varieta' di gusti e preparazioni puo' raggiungere un vasto pubblico, includendo vegano, celiaco e intollerante. Particolare attenzione va rivolta agli ingredienti che saranno il piu' possibile autoctoni. La preparazione artigianale avra' un riguardo verso la tradizione con l'utilizzo di nuove tecniche e accostamenti gastronomici innovativi (gelato caldo, accostamenti dolce salto, caldo freddo, degustazioni, finger food).

Il gelato, in passato considerato un semplice dessert, ora assume un ruolo importante nella dieta di tutto l'anno.

Le gelaterie un tempo aperte solo nel periodo estivo, ora negozi artigianali aperti tutto l'anno grazie alla capacita' di aver saputo innovare il prodotto con ingredienti biologici, autoctoni e in combinazione anche con dolci della tradizione.

Il gelataio non e' un semplice artigiano, ma paragonabile ad uno chef di cucina. E' per questo che il progetto e' adatto a qualsiasi realta' territoriale e culturale. I presidi slow food utilizzati saranno: Albicocca di Scillato, Mandorla di Noto, Pistacchio verde di Bronte e Susine bianche di Monreale.