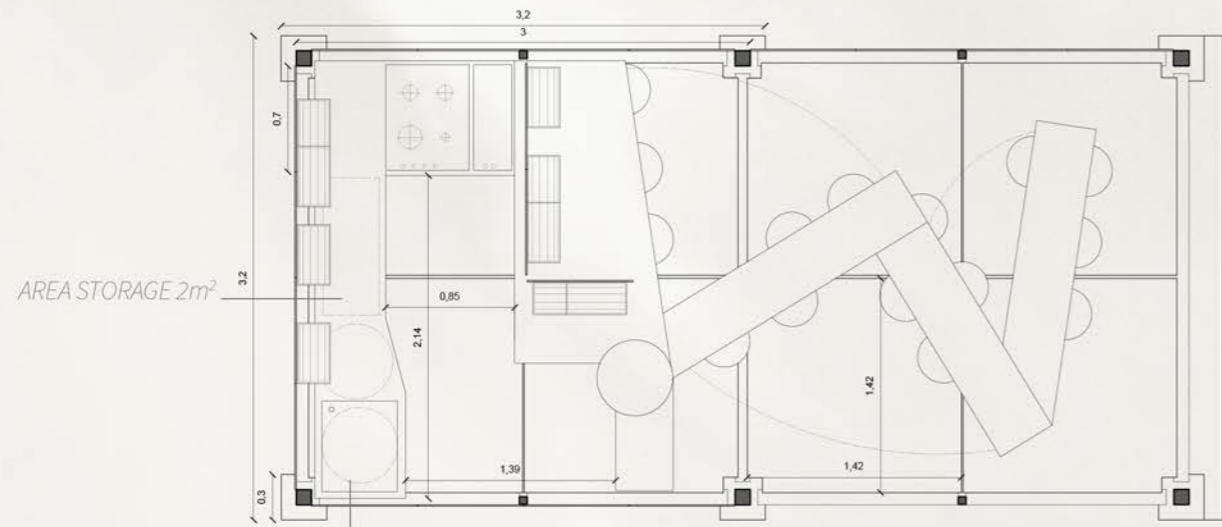


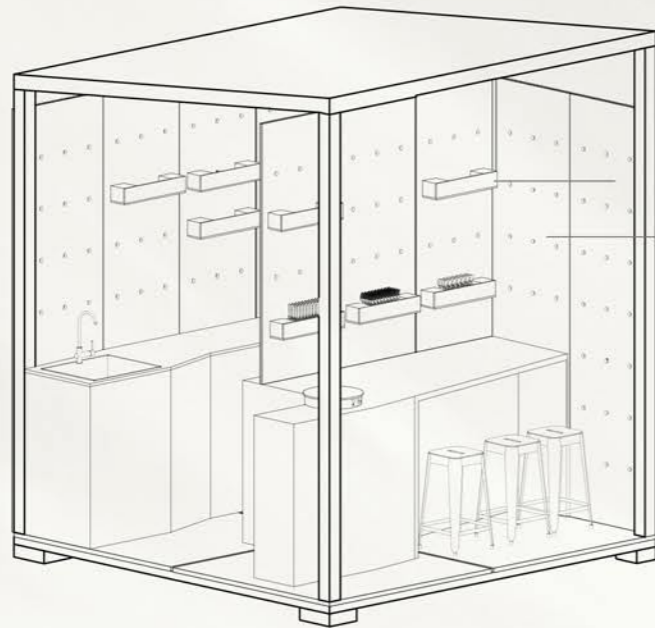


PIANTA MODULO 10m²+10m²

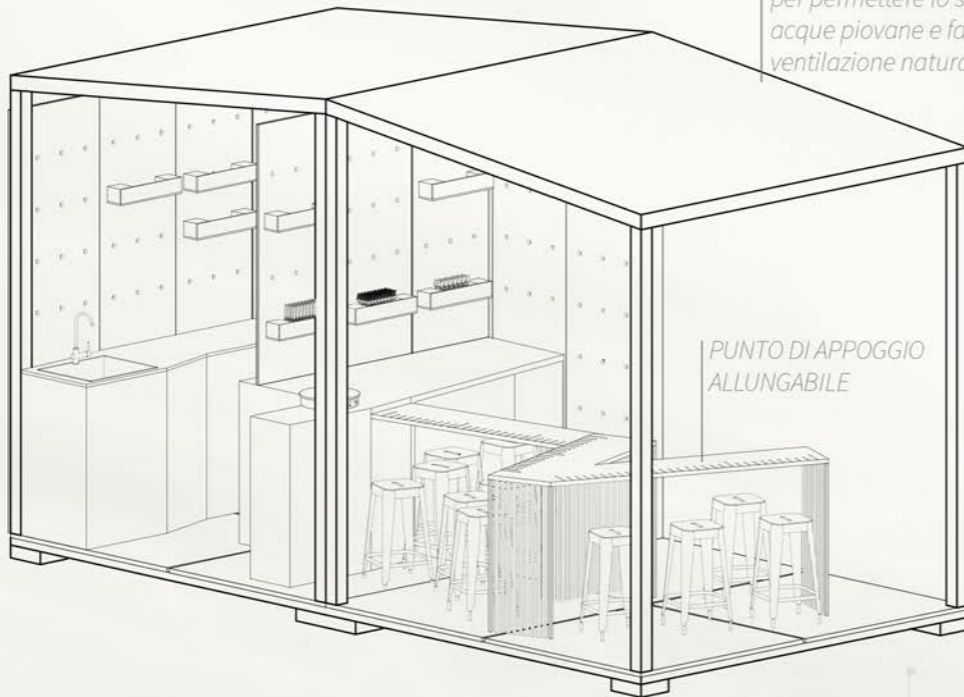


SERBATOIO 150lt acque bianche
+150lt acque nere

VISTA ASSONOMETRICA
MODULO 10m²



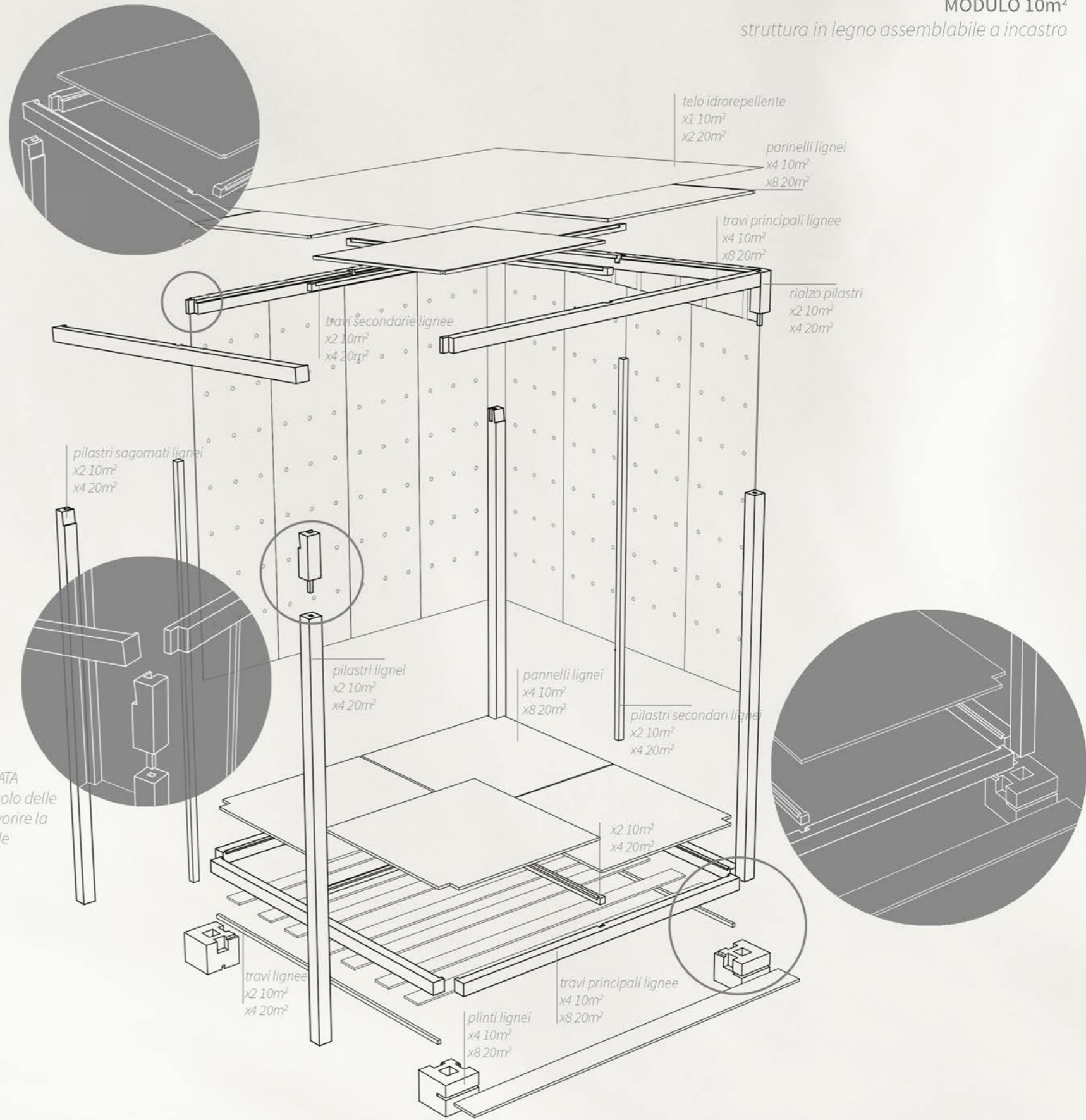
CASSETTE PORTA OGGETTI
PANNELLI SEPARATORI
E ACCESSORI



PUNTO DI APPOGGIO
ALLUNGABILE

ESPLOSO SISTEMA COSTRUTTIVO
MODULO 10m²

struttura in legno assemblabile a incastro



COPERTURA INCLINATA
per permettere lo scolo delle
acque piovane e favorire la
ventilazione naturale



ESPERIENZA CULINARIA

Il menu vuole trovare un connubio tra l'eleganza della cucina francese e la tradizione italiana, utilizzando prodotti naturali, biologici e presidi slow food.

Slow Food

CRÊPES BRETONNES
[crêpes di grano saraceno con fonduta di provola e trito di mandorle]

MACCHERONCINI ALL'ITALIANA
[maccheroncini di Campofelice con ragu di saliccia e bisellico fresco]

RATATOUILLE ESTIVA
[ratatouille con verdure estive]

ROLLE CON PRIMIZIE D'ESTATE
[rolle di crepes con concasse di frutta e miele]

FRESCO ASPRODOLCE
[praline di granita al limone, zenzero e fragoline]

#MÈTRE

MÈTRE

CRÊPES BRETONNES

MACCHERONCINI ALL'ITALIANA

RATATOUILLE ESTIVA

ROLLE CON PRIMIZIE D'ESTATE

FRESCO ASPRODOLCE

#MÈTRE



Il concept di progetto nasce dall'esigenza di realizzare un food print mobile che si distacca però dall'idea tradizionale di cucina. Questo fa sì che venga oltrepassata l'idea di una cucina fissa, standard, non adattabile a diverse esigenze, cercando invece di porre al centro il concetto di convivialità e condivisione. Si vuole progettare quindi un luogo, un punto d'incontro dove poter scambiare idee e relazioni.

Dove, se non in una cucina, luogo per eccellenza di incontro tra cibi, culture, tradizioni di tutto il mondo?

Mètre, nome del ristorante, vuole sottolineare ed enfatizzare il principio base dell'architettura, ovvero la dimensione, il metro, unità di misura internazionale, che regola e gestisce gli spazi.

In questo modulo si è voluto riportare proprio l'importanza delle dimensioni rendendole esse stesse parte del progetto, utilizzando quindi una struttura e arredi che grazie alle loro dimensioni potessero essere modulari e mutevoli, flessibili in modo da poter cambiare e generare nuovi spazi aggregativi.

La forma è stata dettata dall'esigenza di voler prefigurare un modulo che potesse essere aggregato infinite volte, al fine di essere adattabile ad ogni esigenza.

Questo voler creare un luogo d'incontro e di condivisione ha permesso di realizzare un sistema di appoggio che funzionasse come un vero e proprio metro da cantiere che a seconda della sua apertura potesse cambiare le sue dimensioni e quindi anche il suo stesso utilizzo.

La micro architettura è costituita da una struttura in legno che si sviluppa con modulo di dimensioni 3x3m con un'altezza variabile al massimo di 3.5m, il tutto assemblabile con incastri a secco.

All'interno della forma principale è contenuta una struttura secondaria gemella che permette di poter ampliare il modulo in qualsiasi momento e rendere così il tutto più ampio e utilizzabile da più utenti.

La cucina vera e propria si sviluppa circa sulla metà del modulo base, lasciando così spazio a una parte di vendita separata da pannelli costituiti da lamelle lignee.

Questi ultimi oltre ad avere funzione di separazione possono essere utilizzati per il montaggio di scaffalature o oggetti di vario tipo.

La copertura di questa struttura è stata poi pensata come una telo inclinato che potesse permettere lo scivolamento delle acque piovane qualora la struttura fosse posta in un ambiente esterno.

Il concept di progetto nasce dall'esigenza di realizzare un food print mobile che si distacca dall'idea tradizionale di cucina, non più fissa, standard, ma che cerca di porre al centro il concetto di condivisione. Si vuole progettare quindi un punto d'incontro dove poter scambiare idee e relazioni.

Dove, se non in una cucina, luogo per eccellenza di incontro tra cibi, culture, tradizioni di tutto il mondo?

Mètre, nome del ristorante, vuole sottolineare ed enfatizzare il principio base dell'architettura, ovvero la dimensione, il metro, unità di misura internazionale, che regola e gestisce gli spazi. In questo modulo si è voluto riportare proprio l'importanza delle dimensioni rendendole esse stesse parte del progetto, utilizzando una struttura e arredi flessibili in modo da poter cambiare e generare nuovi spazi aggregativi. La forma è stata dettata dall'esigenza di voler prefigurare un modulo che potesse essere aggregato infinite volte, al fine di essere adattabile ad ogni esigenza.

Il menù degustazione del Mètre vuole far vivere e assaporare una vera e propria esperienza culinaria che evoca i piatti rivisitati della tradizione di diversi paesi.

Fondamentale è l'utilizzo di prodotti genuini e biologici affiancati dalla singolarità e bontà di presidi slow food.

_ CREPES BRETONNES

Crepes di grano saraceno con fonduta di provola e trito di mandorle

Presidi slow food: Provola di Nebrodi, Mandorla di Noto

_ MACCHERONCINI ALL'ITALIANA

Maccheroncini di Campofilone con ragù di salsiccia e basilico fresco

Presidi slow food: Salsiccia di Palazzolo Acreide

_ RATATOUILLE ESTIVA

Ratatouille di verdure estive

Presidi slow food: Cipolla di Castrolibero, Peperone di Polizzi Generosa, Capperone di Salina

_ ROLLE CON PRIMIZIE D'ESTATE

Fiore di crepes con concassè di frutta estiva

Presidi slow food: Susine bianche di Monreale, Pesche nel sacchetto, Miele Ape nera sicula

_ FRESCO ASPRO/DOLCE

Praline di granita al limone, zenzero e fragoline

Presidi slow food: Fragoline di Sciacca e Ribera

