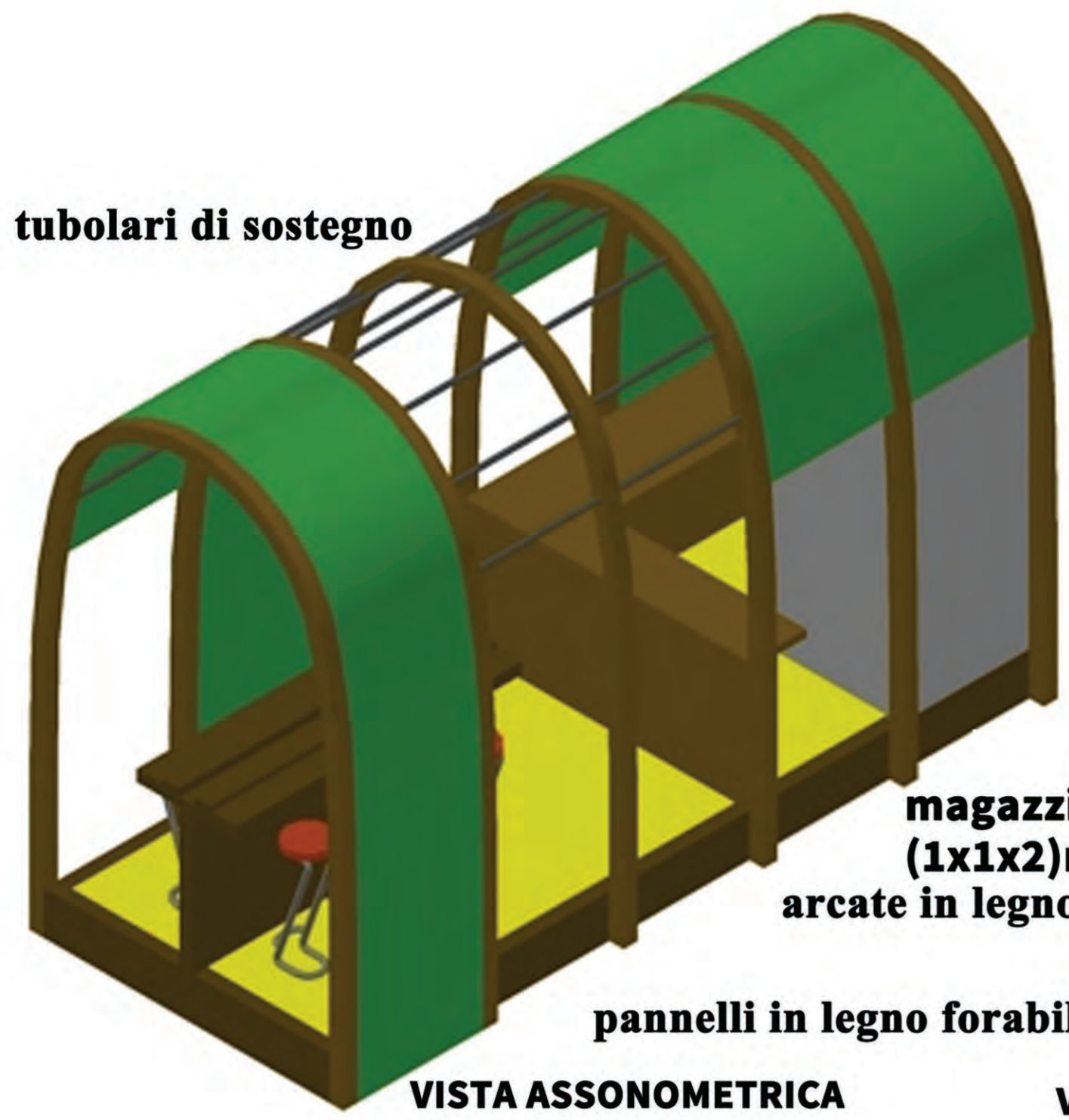




Danziamo e mangiamo insieme, il satiro ci attende!

tubolari di sostegno



magazzino (1x1x2)m arcate in legno

pannelli in legno forabile

VISTA ASSONOMETRICA



VISTA PROSPETTICA

CONCEPT+MENU'

'Finger food'

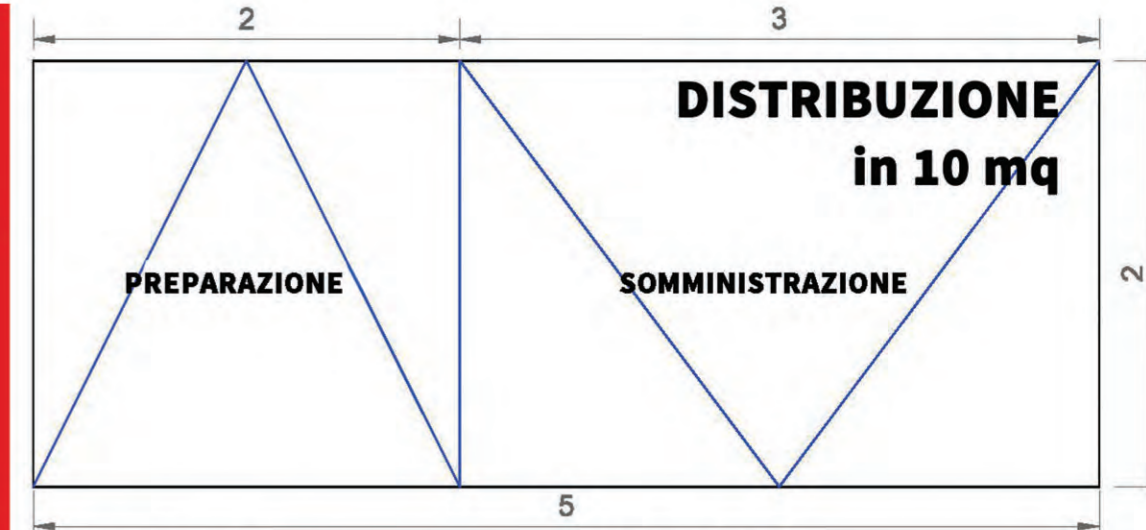
BISCOTTO
Cucchiaino di frolla e marmellata

'Beverage'

DISSETANTE
Frullato di fichi e latte di mandorla

'No cutlery'

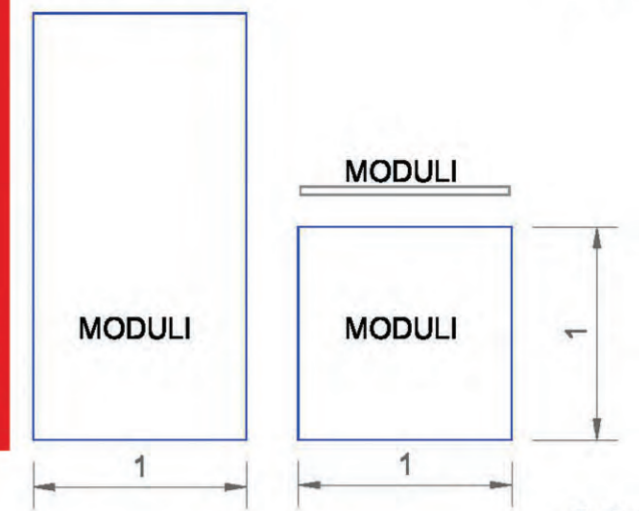
Non sono necessarie le posate ma solo bicchieri di carta e tovaglioli



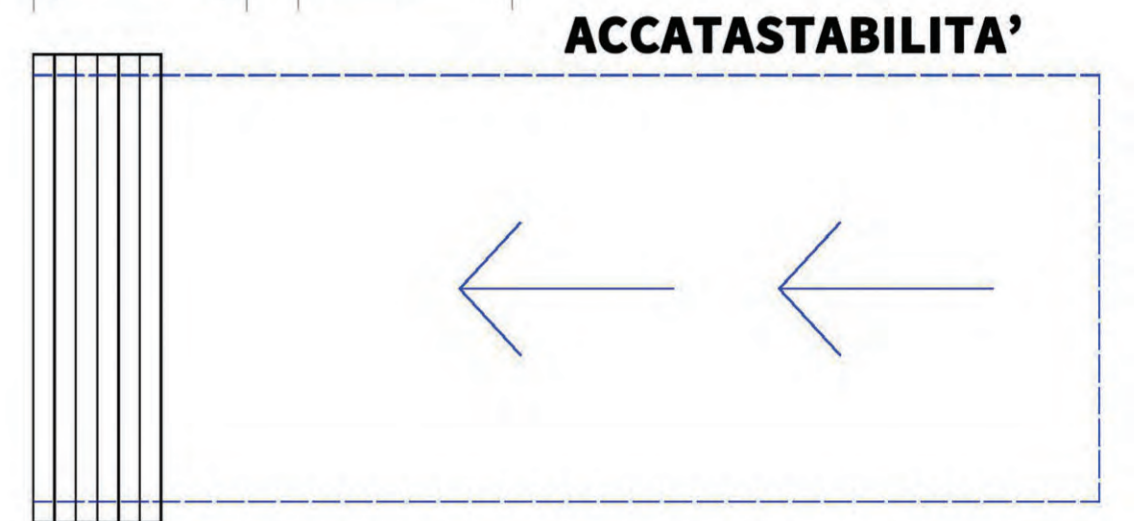
DISTRIBUZIONE in 10 mq

Strumenti zona preparazione: planetaria, fornello elettrico, frigorifero, utensili pasticceria, cutter, un fuoco ad induzione

Strumenti zona somministrazione: arredo interno tavolo e sedute, tubolari di appoggio ai pannelli di protezione pioggia/sole, punti luce, arcate



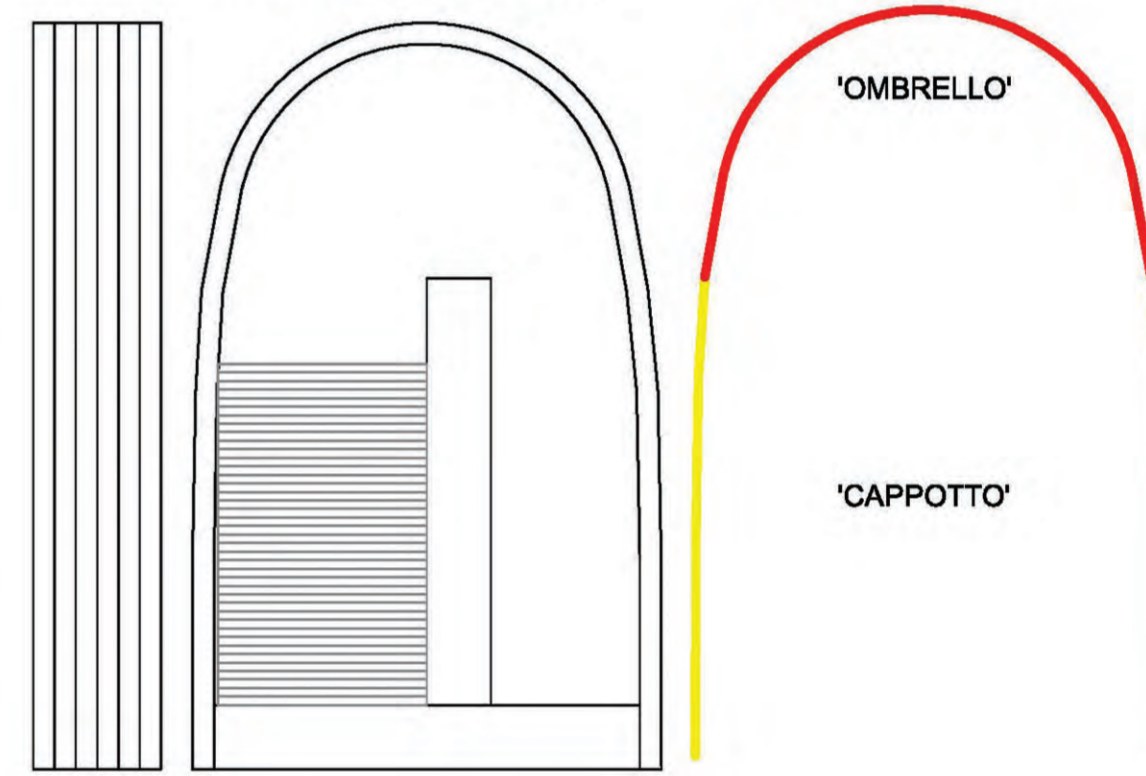
MODULARITA'



ACCATASTABILITA'

DIMENSIONE RIDOTTA facilmente imballabile

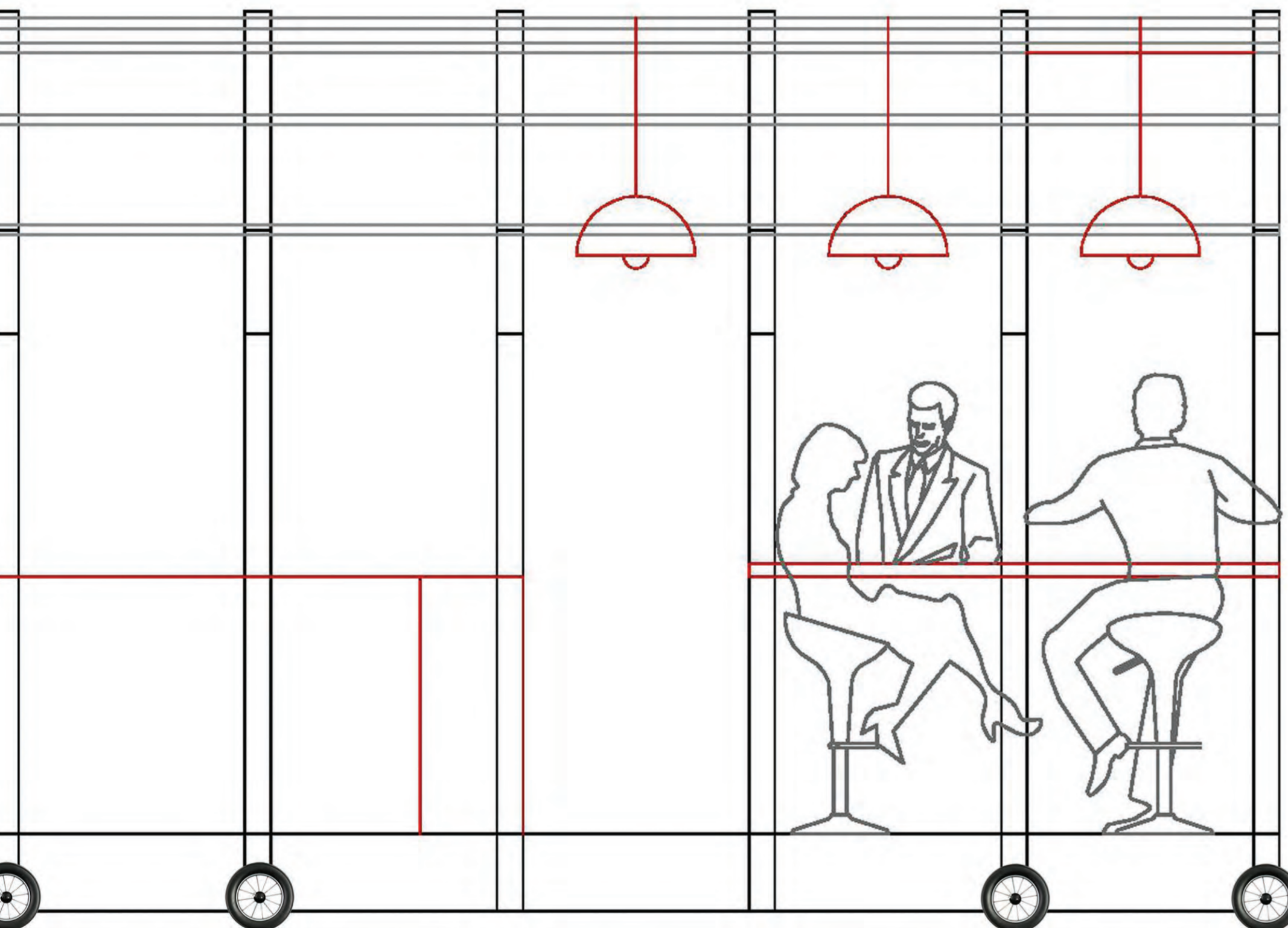
PANNELLI DI PROTEZIONE



PROSPETTO LONGITUDINALE

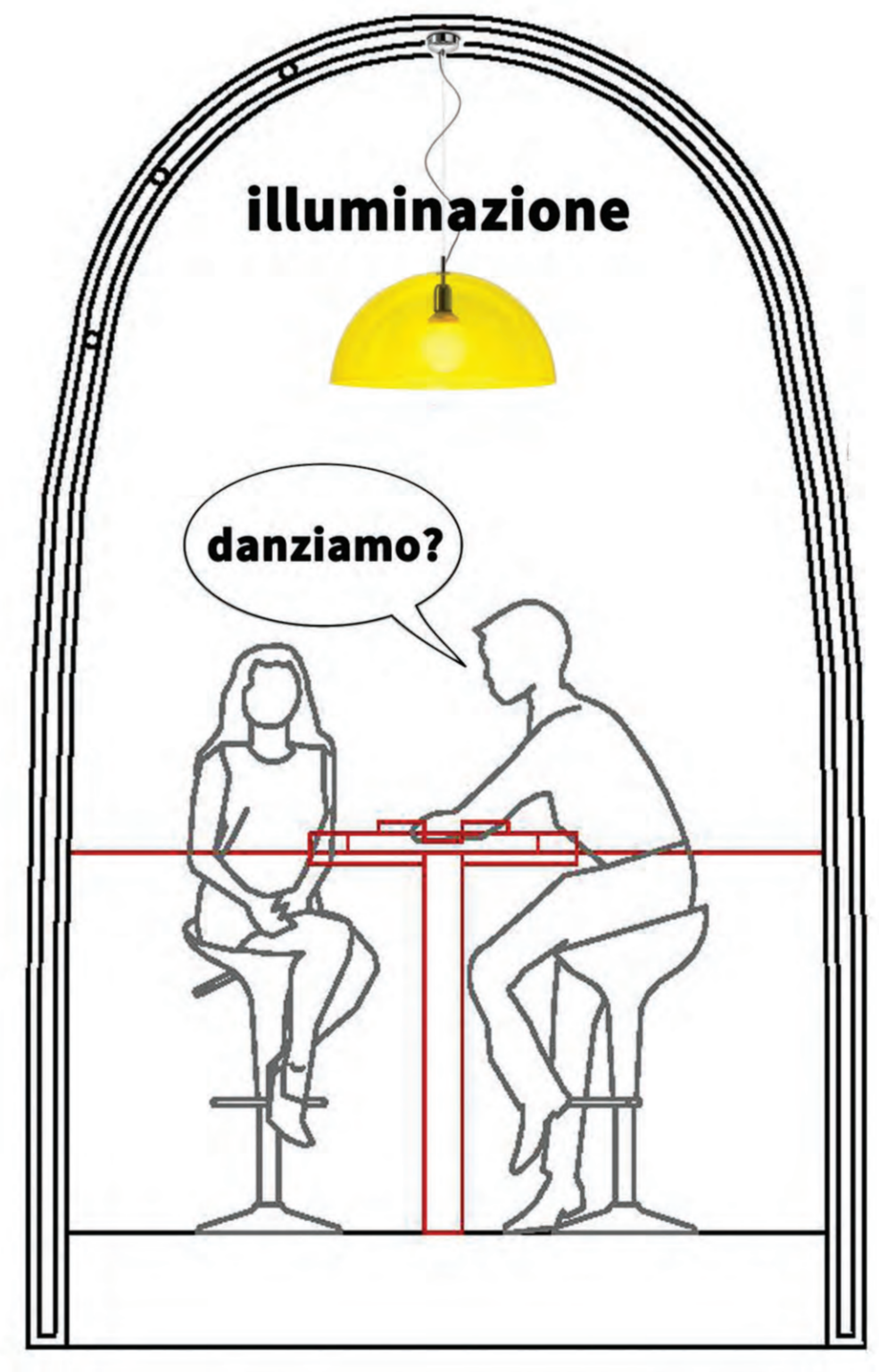


PROSPETTO TRAVERSALE



elementi in aggiunta per lo spostamento

PROSPETTO A SCALA 1:10



illuminazione

danziamo?

PROSPETTO B SCALA 1:10

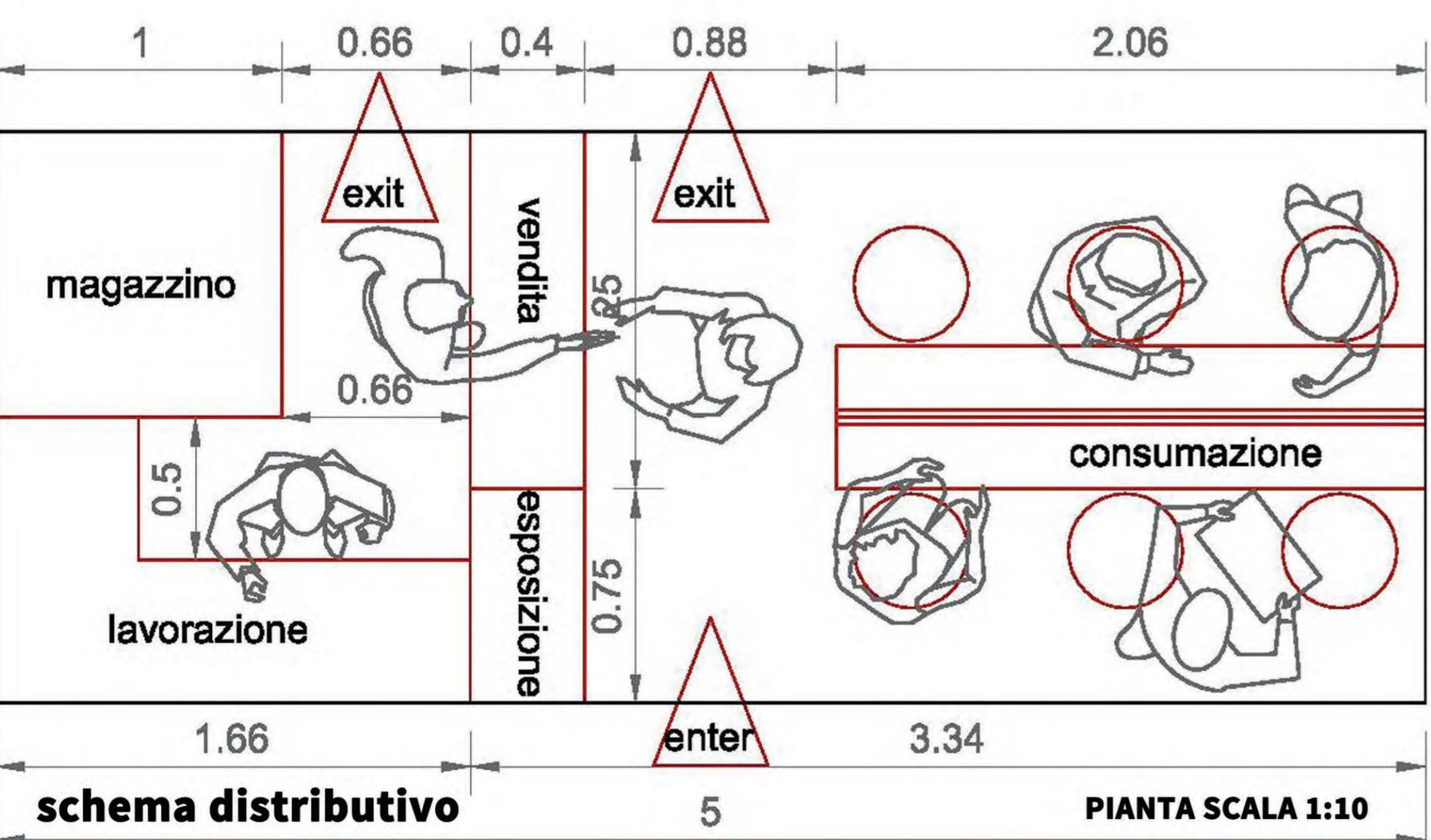
IDEA

satiro danzante



cucchiaino di pastafrolla

PRODOTTO



schema distributivo

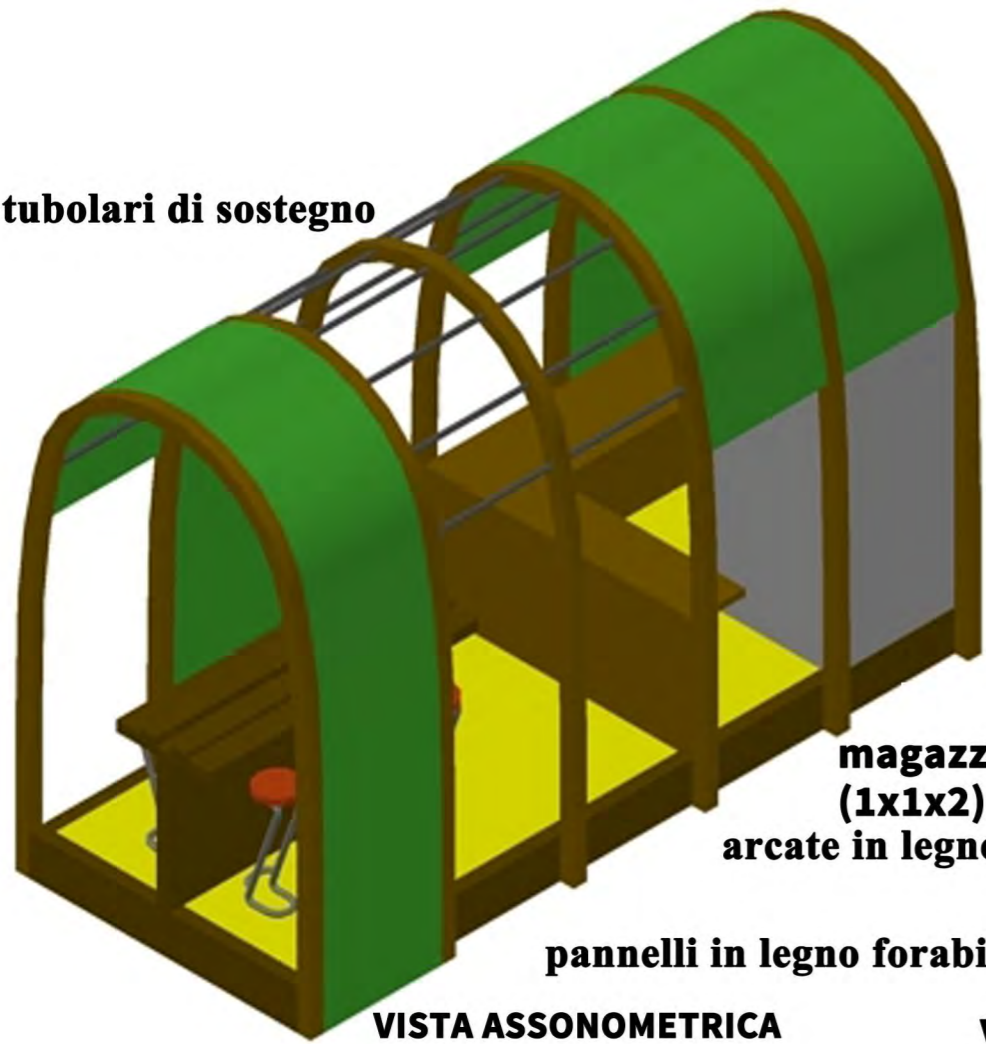
PIANTA SCALA 1:10



pannelli di protezione

PIANTA E PROSPETTI CON STRUTTURA COPERTA SCALA

tubolari di sostegno



VISTA ASSONOMETRICA

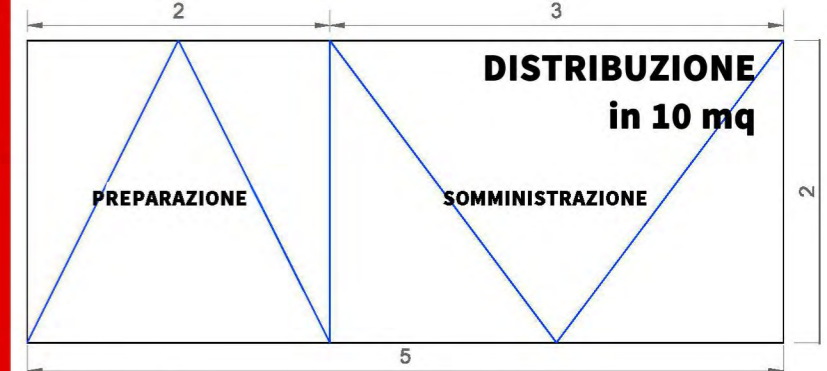


VISTA PROSPETTICA

magazzino
(1x1x2)m
arcate in legno

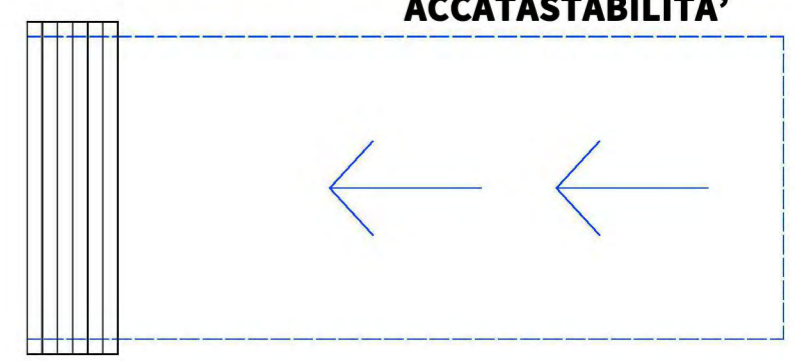
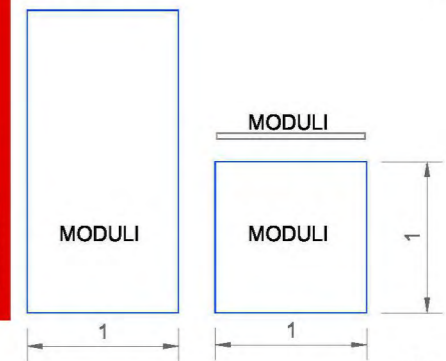
pannelli in legno forabile

- CONCEPT+MENU'**
-  'Finger food'
 - BISCOTTO**
Cucchiaino di frolla e marmellata
 -  'Beverage'
 - DISSETANTE**
Frullato di fichi e latte di mandorla
 -  'No cutlery'
- Non sono necessarie le posate ma solo bicchieri di carta e tovaglioli

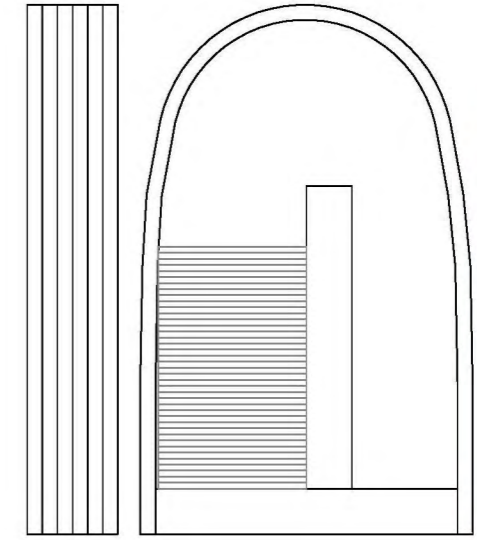


Strumenti
zona preparazione:
planetaria, fornello elettrico, frigorifero, utensili pasticceria, cutter, un fuoco ad induzione

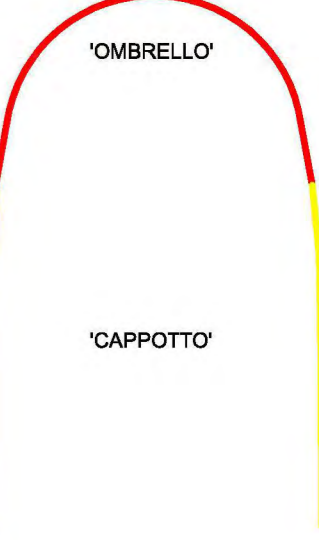
Strumenti
zona somministrazione:
arredo interno tavolo e sedute, tubolari di appoggio ai pannelli di protezione pioggia/sole, punti luce, arcate

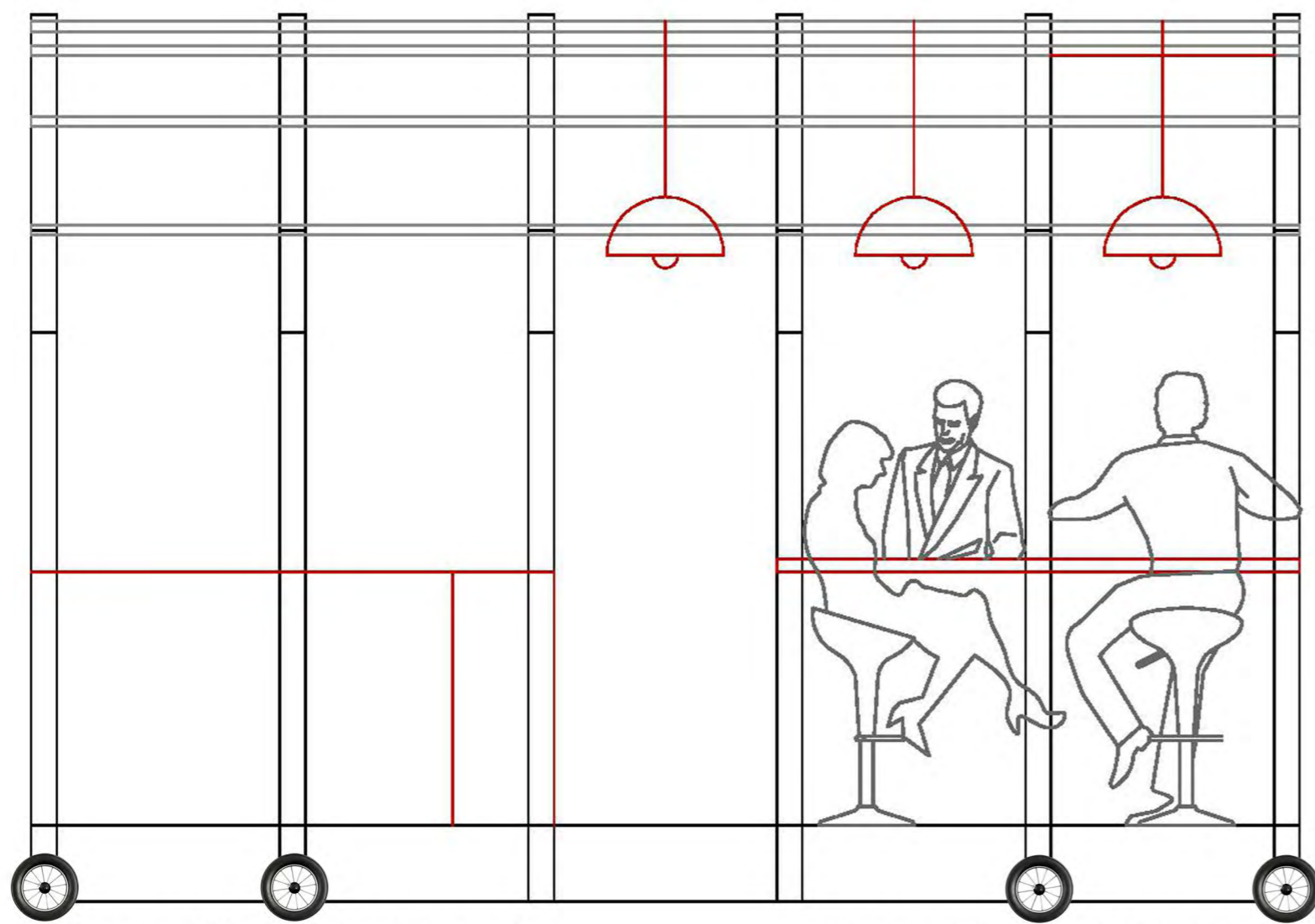


DIMENSIONE RIDOTTA
facilmente imballabile



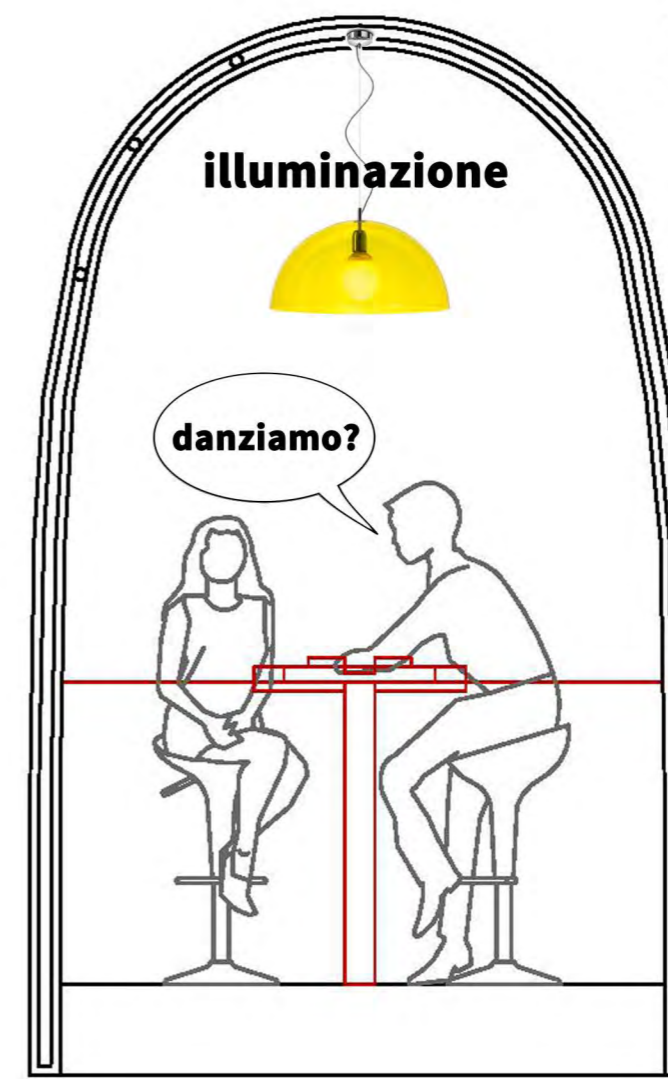
PANNELLI DI PROTEZIONE





elementi in aggiunta per lo spostamento

PROSPETTO A SCALA 1:25



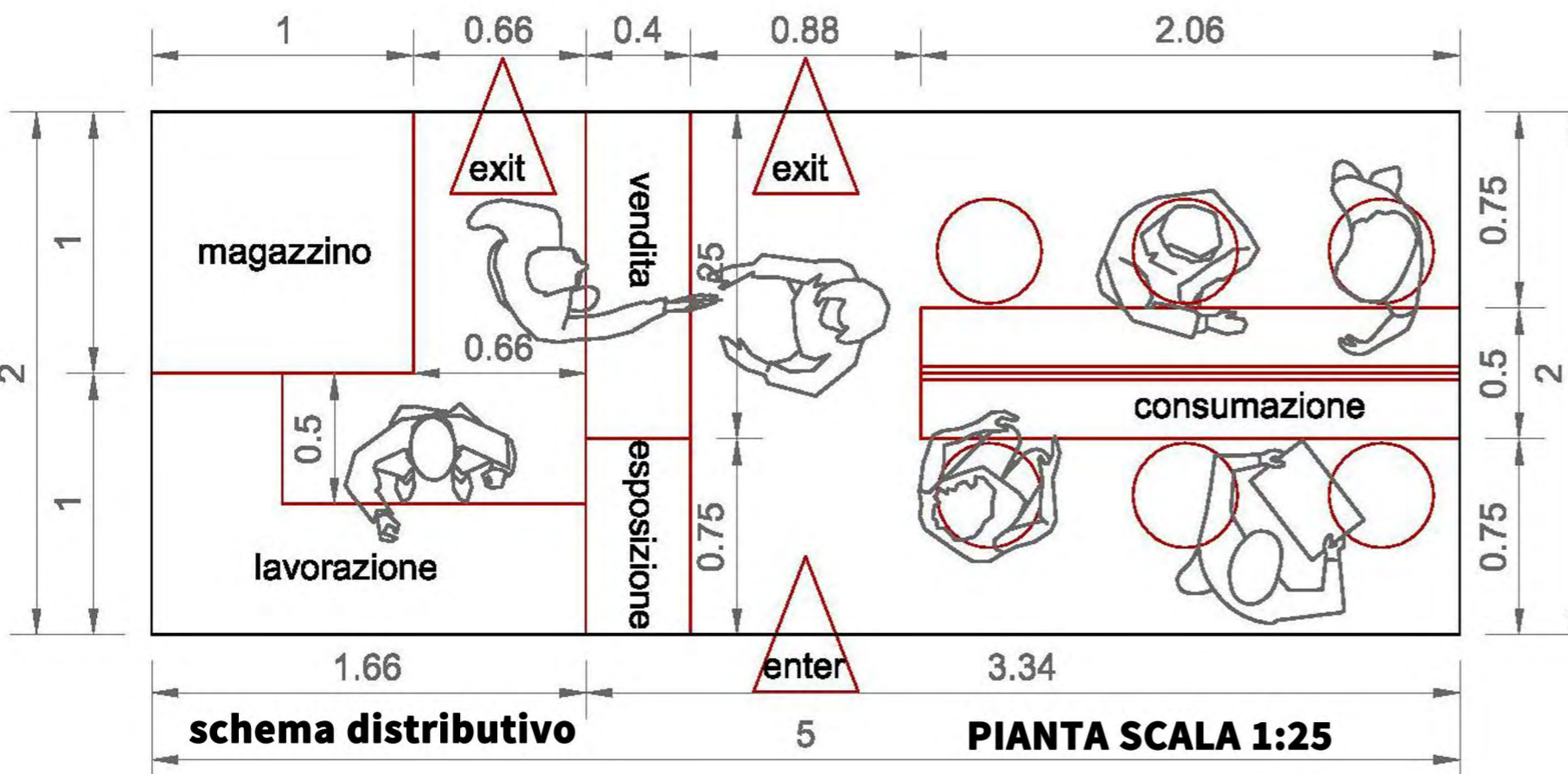
IDEA

satiro danzante



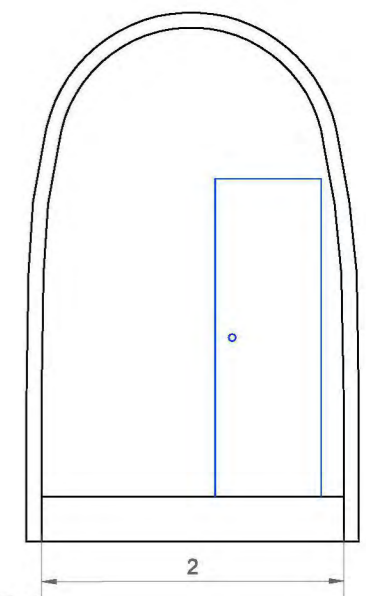
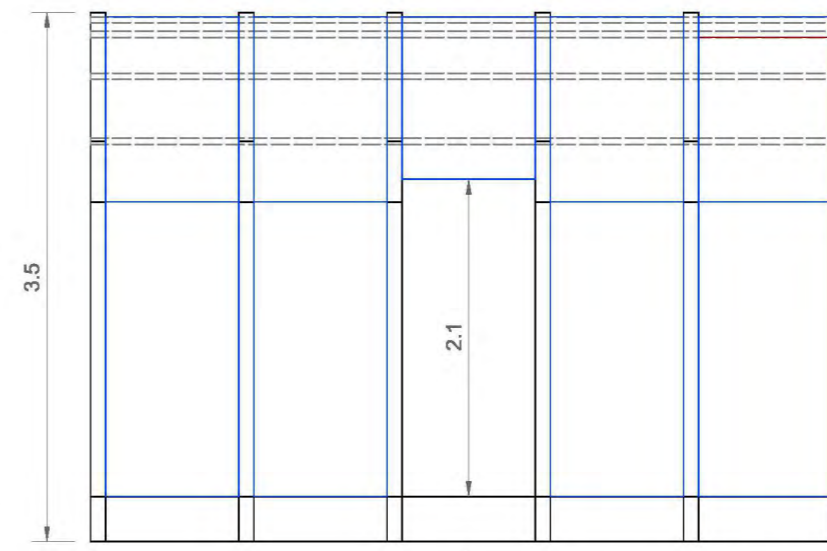
cucchiaino di pastafrolla

PRODOTTO

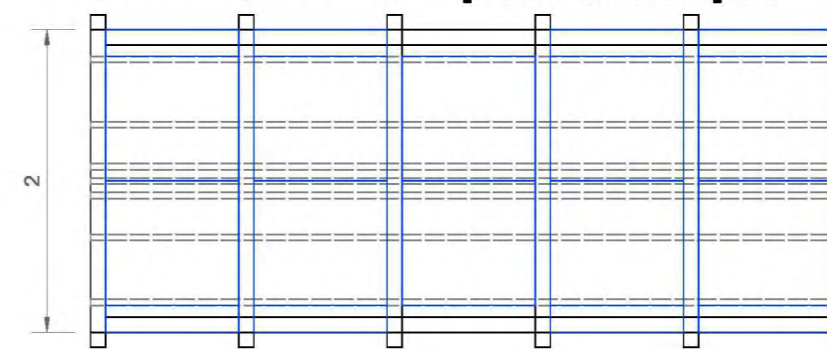


schema distributivo

PIANTA SCALA 1:25



pannelli di protezione



PIANTA E PROSPETTI CON STRUTTURA COPERTA SCALA 1:50

Il concept, esecuzione e risultato:

Dall'analisi del contesto che risulta essere molto curato, magico, musicale ma introverso con il grande vantaggio di tenere in grembo qualcosa di unico come la posizione ambientale naturale e la potenzialità immensa di suggestionare e arricchire che hanno la storia ed i racconti del passato, partorisce l'idea di avere un elemento molto semplice e ripetibile che però possa dare un senso di accoglienza e protezione e allo stesso tempo essere funzionale e flessibile. Gli elementi che compongono tutta la struttura sono in legno, esclusa la pavimentazione che è prevista in maiolicato tunisino materiale vicino alla cultura siciliana. Le parti di sostegno ovvero le arcate ricordano una grotta nella cava quasi come se si potesse entrare in uno spazio sacro o dedicato ai balli e alle cene come era per il nostro satiro. Le pannellature servono in caso di protezione sia dalla pioggia che dal sole ed in questo caso possono essere forati così da migliorare la circolazione dell'aria.

La scelta geometrica ricade in forme semplici come quella del rettangolo (2x5)m perchè la gestione dello spazio ci sembra più immediata. Abbiamo suddiviso al 35% lo spazio per la lavorazione e al 65% lo spazio per la somministrazione del nostro prodotto che verrà meglio esplicitato nel capitolo menù. Il prodotto può essere affiancato da una bevanda fresca pensata per l'occasione primavera-estate ovvero fichi e latte di mandorla frullati con ghiaccio.

Il Food point ha anche la possibilità di essere smontato e rimontato rapidamente ed i suoi elementi accatastati in (2x0,6x3,5)m ovvero 4,2 mc. Ci piace pensare che l'elemento possa essere accogliente e utilizzabile anche la sera sfruttando l'impianto di illuminazione posto nella parte centrale sfruttando il sostegno dei tubolari che rinforzano le arcate. Nel capitolo menù è indicato anche quali attrezzi e strumenti occorrono per la zona 'cucina-lavorazione' alla quale abbiamo concesso un magazzino di 2 mc. Si è pensato inoltre alla predisposizione di agganci ai piedi delle arcate così da poter inserire dei carrelli-ruote in modo da poter spostare rapidamente il food point. Si segnala che l'ancoraggio tra gli elementi avviene tramite bullonatura o incastro quindi in maniera molto rapida come se si montasse un mobile arredo.

Rete

Le suggestioni della storia e dell'ambiente ci hanno aiutato a pensare ad un Food Point molto semplice nella struttura e realizzazione ma anche molto diretto nei prodotti in vendita. Accoglienza e sapori, balli e piaceri, praticità e poco consumo di materiale conducono a poca produzione di rifiuti e facilità nello smaltimento, il tutto per una struttura ripetibile e sostenibile ed un prodotto legato alla tradizione.

Menù

Cucchiaini di frolla al pistacchio di Bronte con confettura di mele dell'Etna (PRODOTTI PRESIDIO SLOW FOOD)

Il concept:

L'idea nasce dalla possibilità di realizzare un prodotto originale da poter realizzare e consumare in spazi ristretti. La scelta è ricaduta sul "cucchiaino di frolla", che coniuga lo slow food, core dell'evento, con il finger food rappresentato da una "portata commestibile". Nella realizzazione sono stati usati pistacchi di Bronte sotto forma di farina e una confezione di confettura di mele dell'Etna, tuttavia sarà una discrezionalità dell'organizzatore, decidere se utilizzare i prodotti in tale formato oppure freschi. Nel nostro caso si è pensato che utilizzare marmellata già confezionata, di un prodotto comunque slow food, potesse avere vantaggi sia nello stoccaggio che ai fini commerciali aprendo alla possibilità di vendere nel food point il prodotto stesso separatamente. Inoltre le porzioni da "finger" consentono al consumatore di provare anche altri prodotti presenti nei presidi adiacenti.

L'esecuzione:

Per realizzare i cucchiaini si è proceduto secondo il metodo "sabbato", così definito per l'aspetto di sabbia assunto dagli ingredienti durante la lavorazione. Il metodo *sablè* prevede la lavorazione, a temperatura fresca (3/5 gradi), prima del burro (in dosi superiori al 50% rispetto al totale delle farine) con la farina e successivamente di uova e zucchero.

Il risultato:

Questo metodo è il più adatto alla preparazione di biscotti come i frollini poiché consente all'impasto, una volta cotto, di presentarsi al palato maggiormente friabile rispetto al sistema *della frolla classica*. Inoltre il sistema sabbato consente la lavorazione immediata dell'impasto abbattendo i tempi di realizzazione ed evitando eventuali problemi di stoccaggio. Nel caso specifico si è ritenuto opportuno utilizzare solo lo zucchero a velo proprio per dare la massima delicatezza e friabilità al prodotto.

Le dosi:

Un cucchiaino realizzato con stampo ha un peso di circa **10/12g**, con un impasto di **500g** di prodotto è possibile realizzare tra i **40** ed i **50** cucchiaini.

La marmellata ha un peso non superiore ai **4g** per cucchiaino, con una confezione da **360g** è possibile riempire circa **90** cucchiaini.

Il food cost:

INGREDIENTE	PESO	COSTO IMPASTO
Farina di pistacchio	80gr	6 €
Farina doppio 0	130g	0,09 €
Zucchero a velo	80gr	0,65 €
Uova	40gr	0,66 €
Burro	140gr	1,66 €
Confettura di mele	160gr	2 €
Totale		11,06€

Il food cost¹ è stato calcolato per una preparazione di **400gr** di prodotto grazie alla quale è stato possibile realizzare circa **40** cucchiaini, il cui prezzo unitario si aggira sui **0,27€**.

Nb: il numero dei cucchiaini dipende dal tipo di stampo impiegato per la realizzazione degli stessi.

Gli strumenti:

Per realizzare i cucchiaini occorrono:

1. Una planetaria di piccole dimensioni 3,5l oppure 5l.
2. Un fornetto elettrico che possa contenere almeno tre teglie da 35/35.
3. Un frigorifero per lo stoccaggio dei prodotti ed uno per la conservazione dei semi-lavorati.
4. Utensileria da pasticceria di base.
5. Un cutter solo nel caso si voglia usare frutta a guscio e non farina di pistacchio.
6. Almeno un fuoco ad induzione o conduzione nel caso in cui si vogliono usare mele dell'Etna fresche.

¹ Il calcolo è stato realizzato utilizzando prezzi al dettaglio.