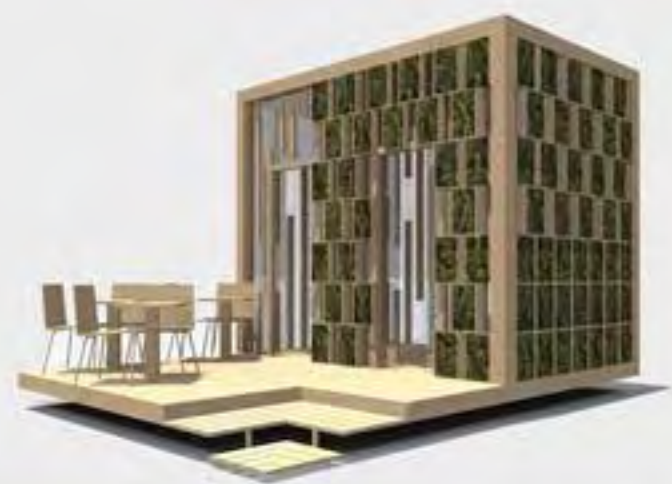
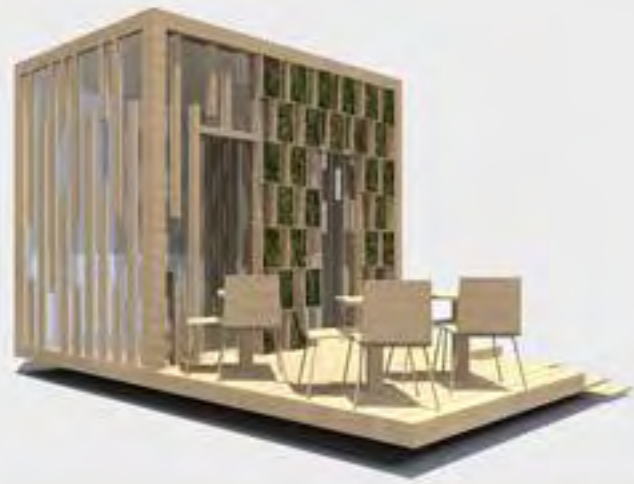
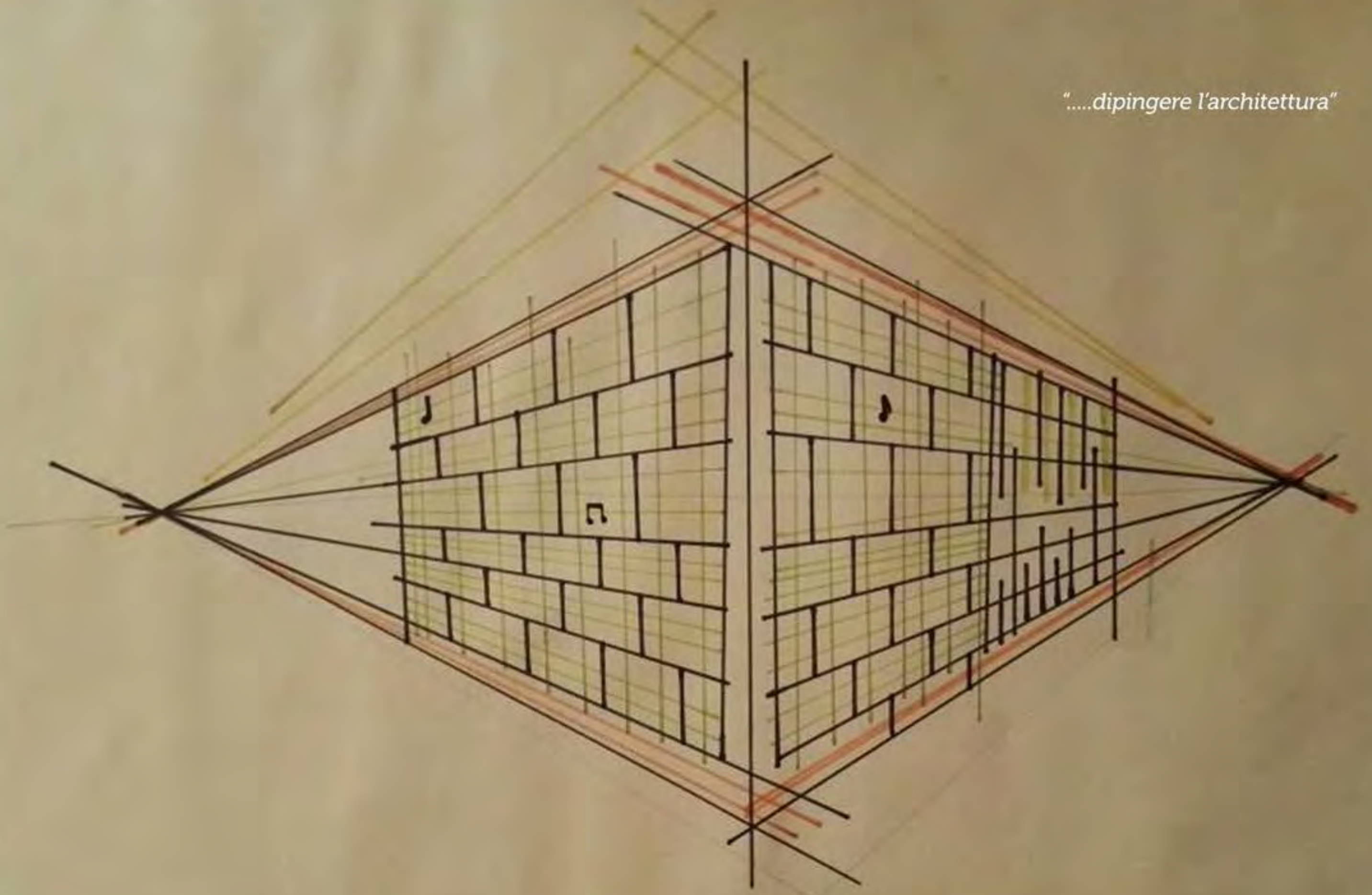


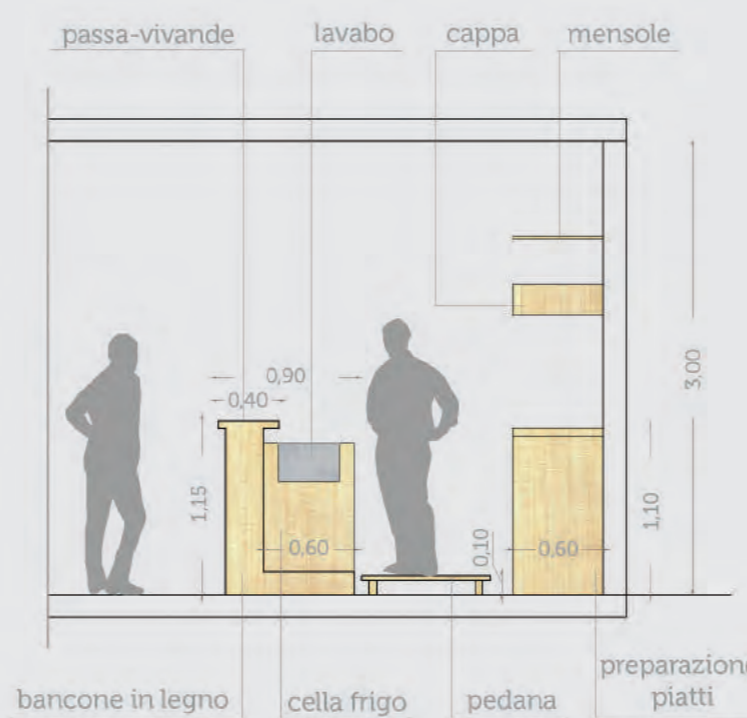
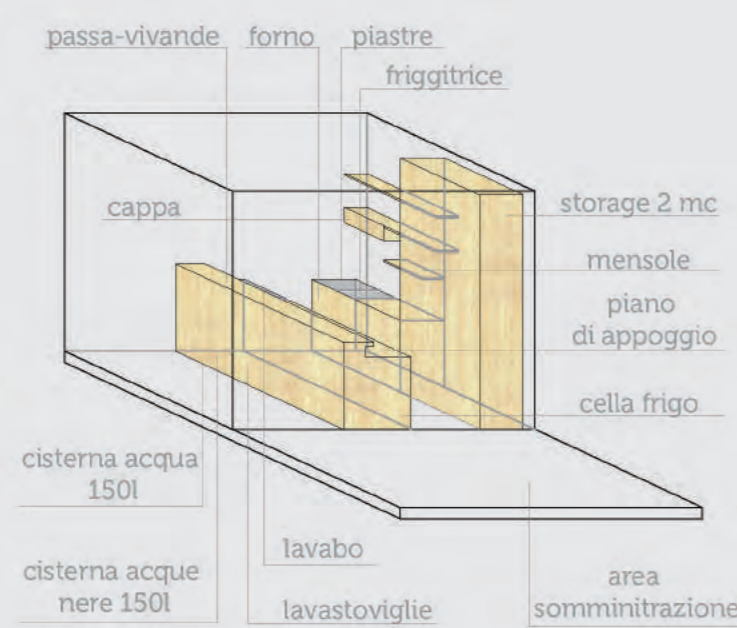
"....dipingere l'architettura"



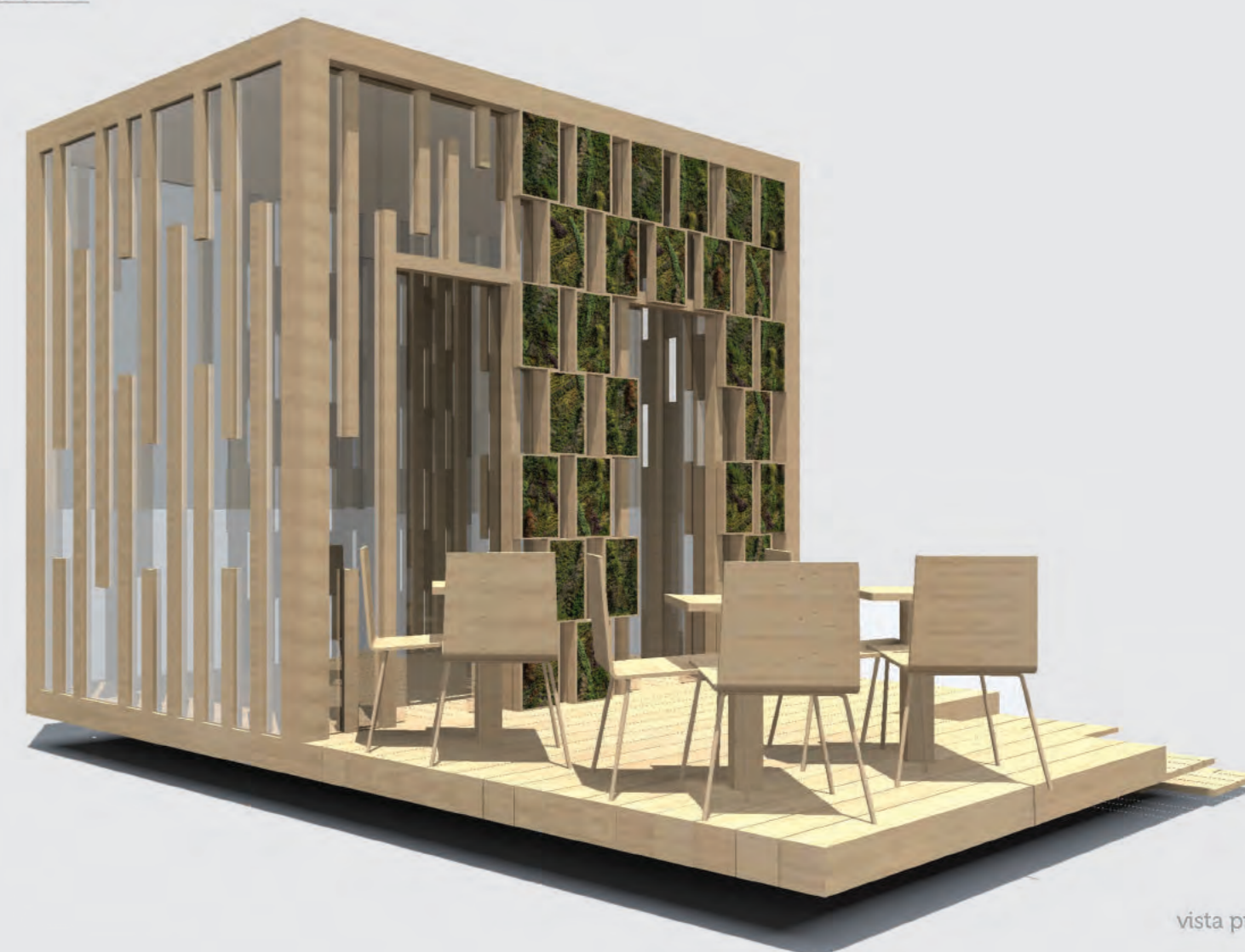
Schemi



La cucina

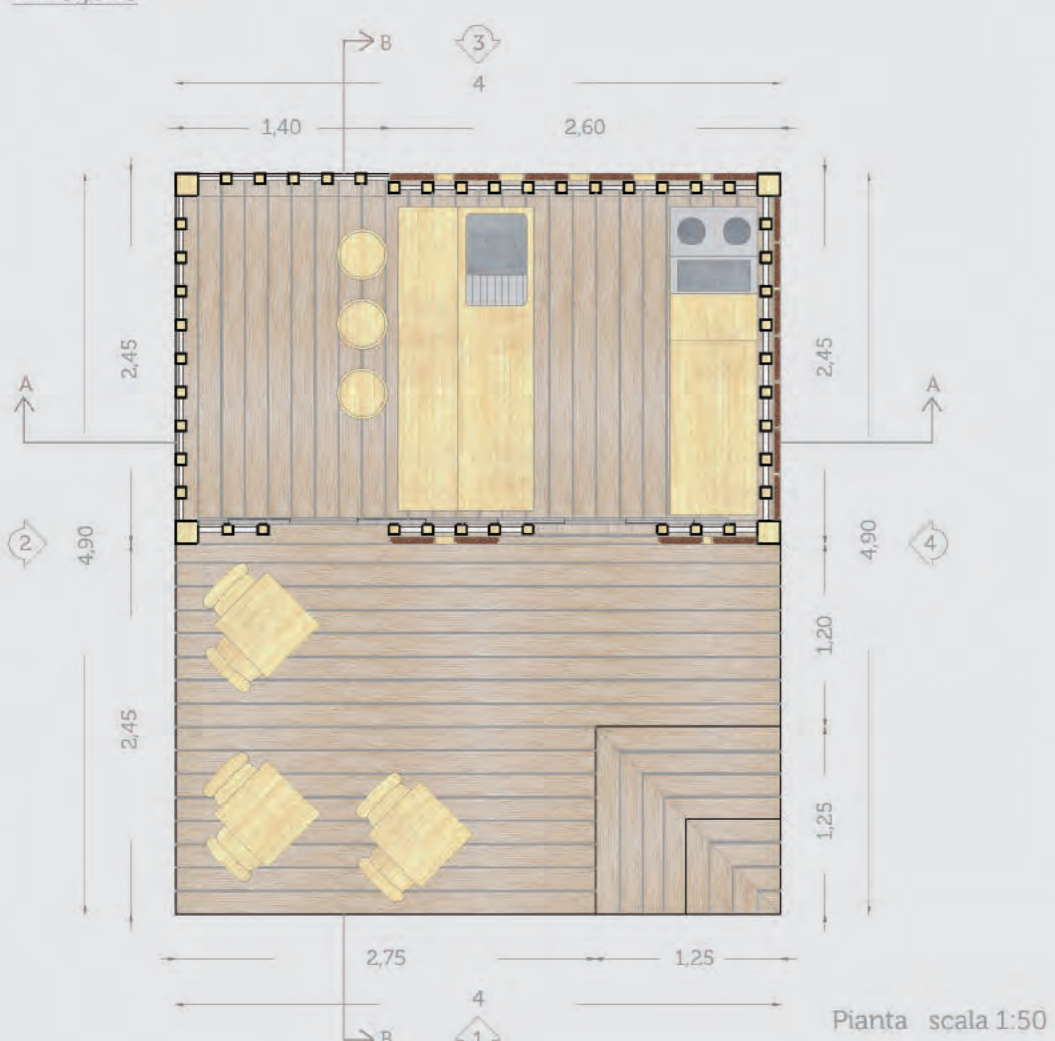


Viste tridimensionali



vista prospetti 1 e 2

Il Progetto



Materiali

- Struttura
Per la struttura portante del Food Point si è pensato di utilizzare il legno di abete non solo per motivi economici ma anche per le caratteristiche di elasticità e resistenza che possiede. Inoltre l'abete rientra nell'elenco di quei materiali ad alta sostenibilità, poiché dopo essere stato tagliato cresce in fretta evitando così il disboscamento delle foreste.

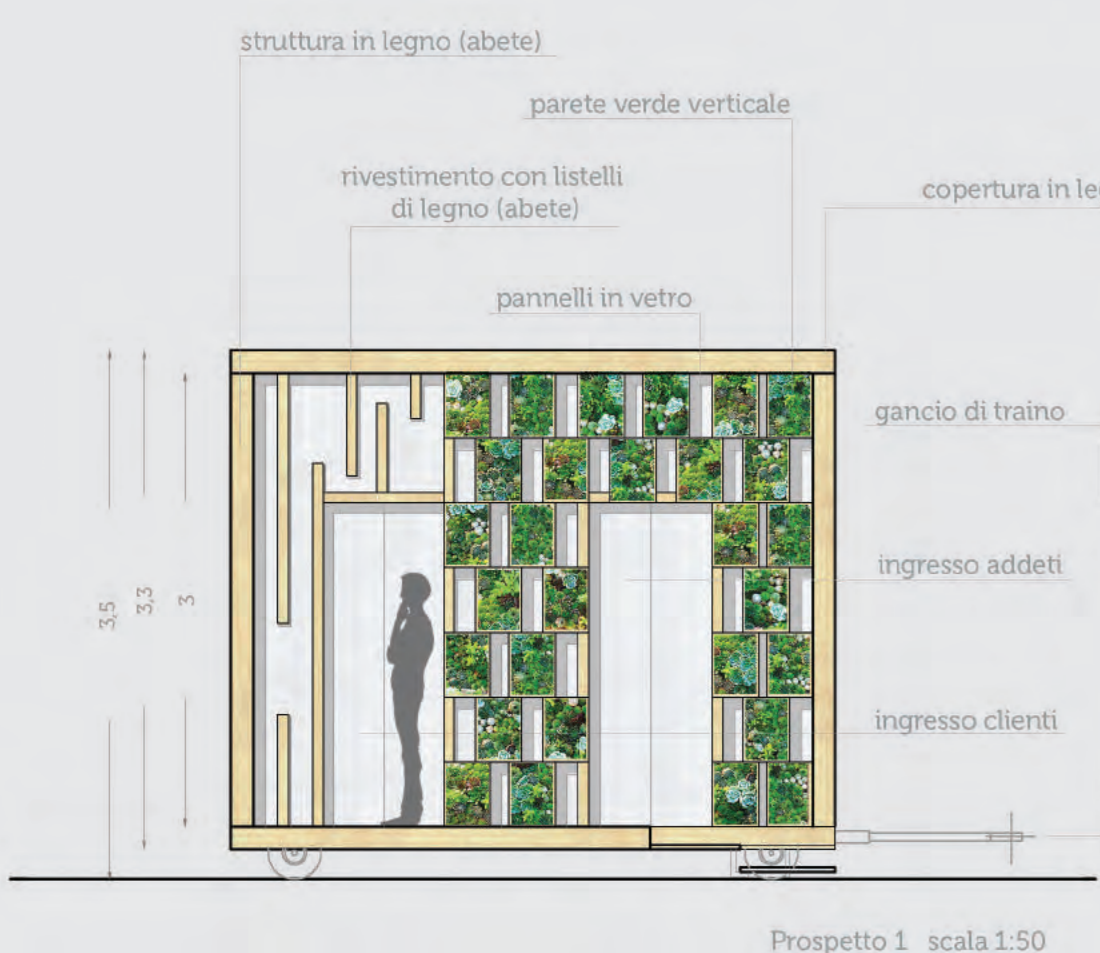
- Chiusure verticali e rivestimenti
Le chiusure verticali ed i suoi rivestimenti sono pensati per creare all'interno della struttura, un gioco di luci ed ombre che variano durante tutto il giorno. I prospetti, inoltre, sono trattati in modo da leggere, direttamente dall'esterno le diverse funzioni interne del Food Point, preparazione e somministrazione: in particolare, nell'area di somministrazione la parete verticale è all'insegna della trasparenza grazie al vetro e oscurata leggermente dall'alternarsi di listelli in abete ancorati alla struttura portante, invece, per l'area dedicata alla preparazione si è pensato ad una chiusura più compatta costituita da vari pannelli verdi facilmente realizzabili che costituiscono una vera e propria parete verde verticale, in questo caso, le piante grasse, grazie alle loro peculiari caratteristiche, si prestano molto bene a tale realizzazione.

- Pavimentazione
La pavimentazione, interna ed esterna, è costituita da listoni di legno di abete antiscivolo, è il tipo di pavimentazione meno invasiva e stridente con il contesto naturale.

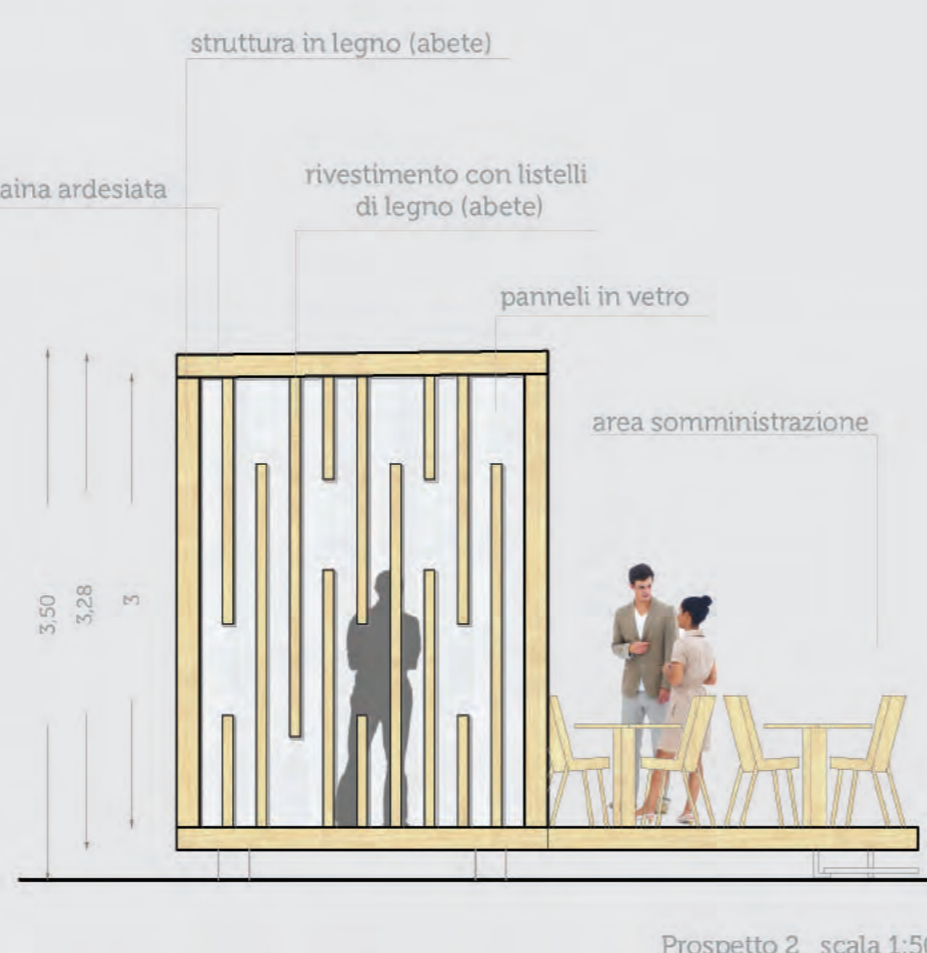
- Copertura
La copertura è stata pensata in legno rivestito con guaina ardesiata che permette di garantire una impermeabilizzazione e buon isolamento termico, è una guaina molto durevole nel tempo ed è capace di ottimizzare la resa estetica della struttura, cosa che, con le guaine di altro tipo, non è possibile.



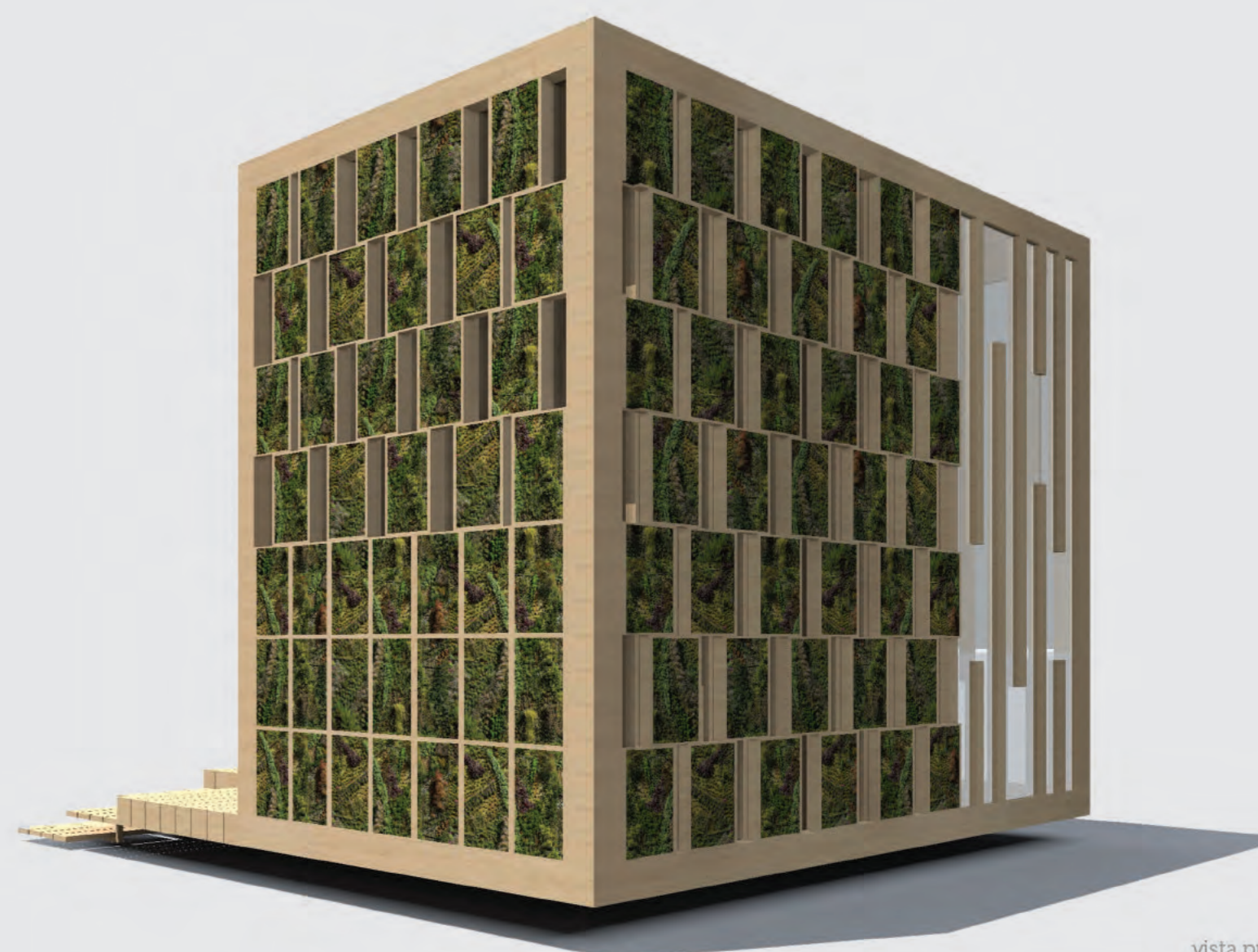
vista prospetti 2 e 3



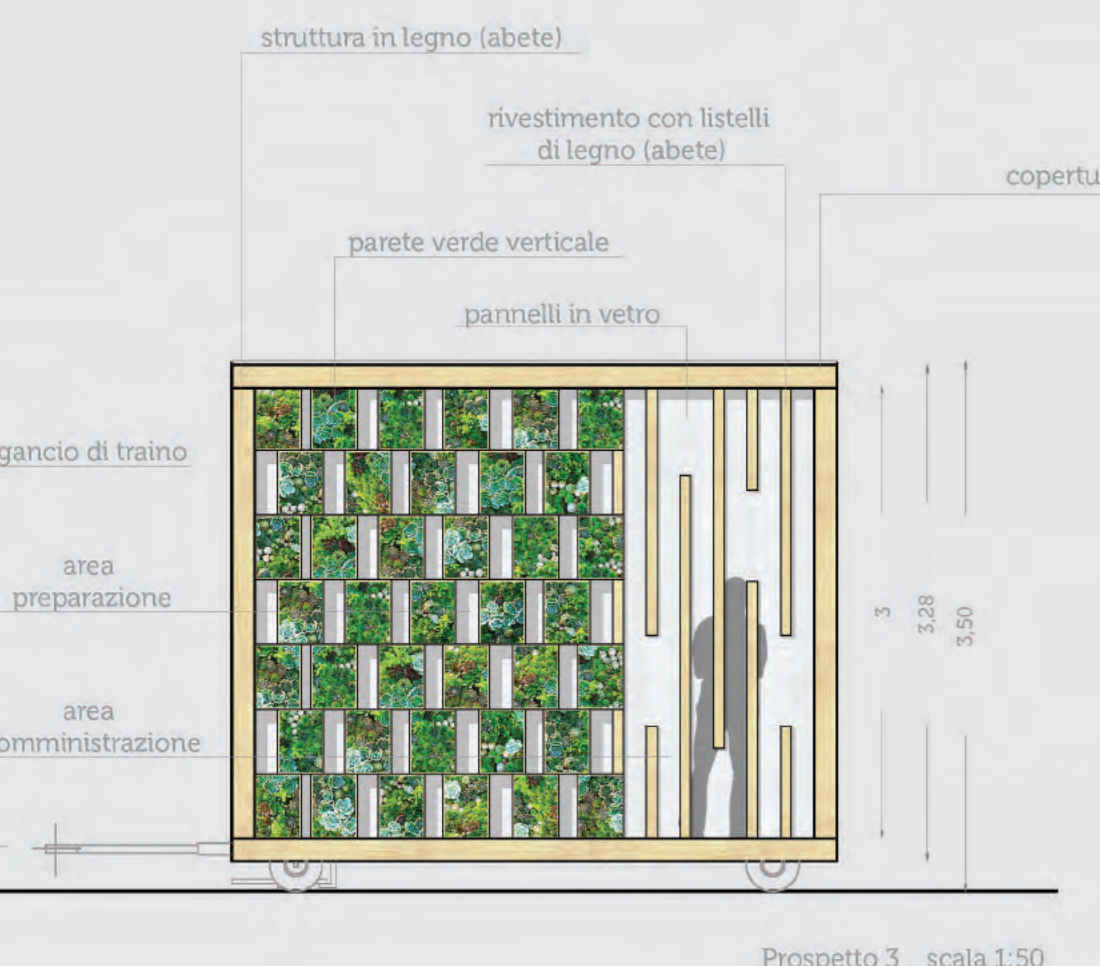
Prospetto 1 scala 1:50



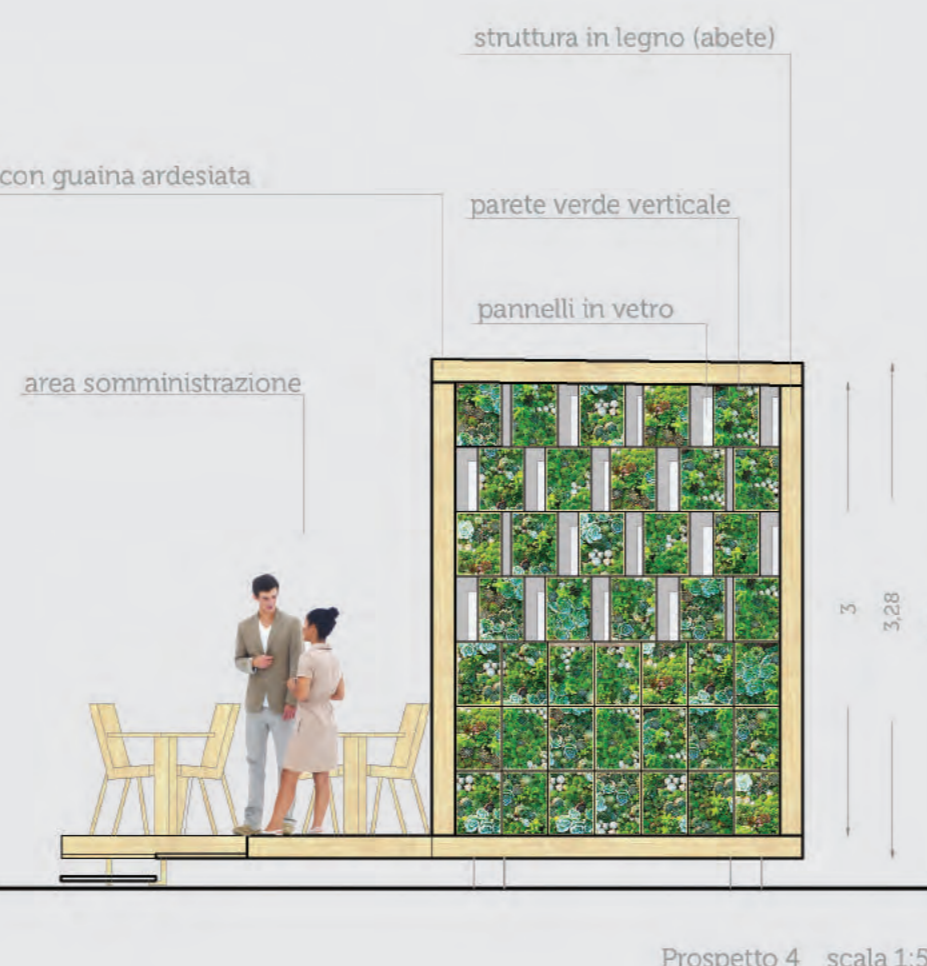
Prospetto 2 scala 1:50



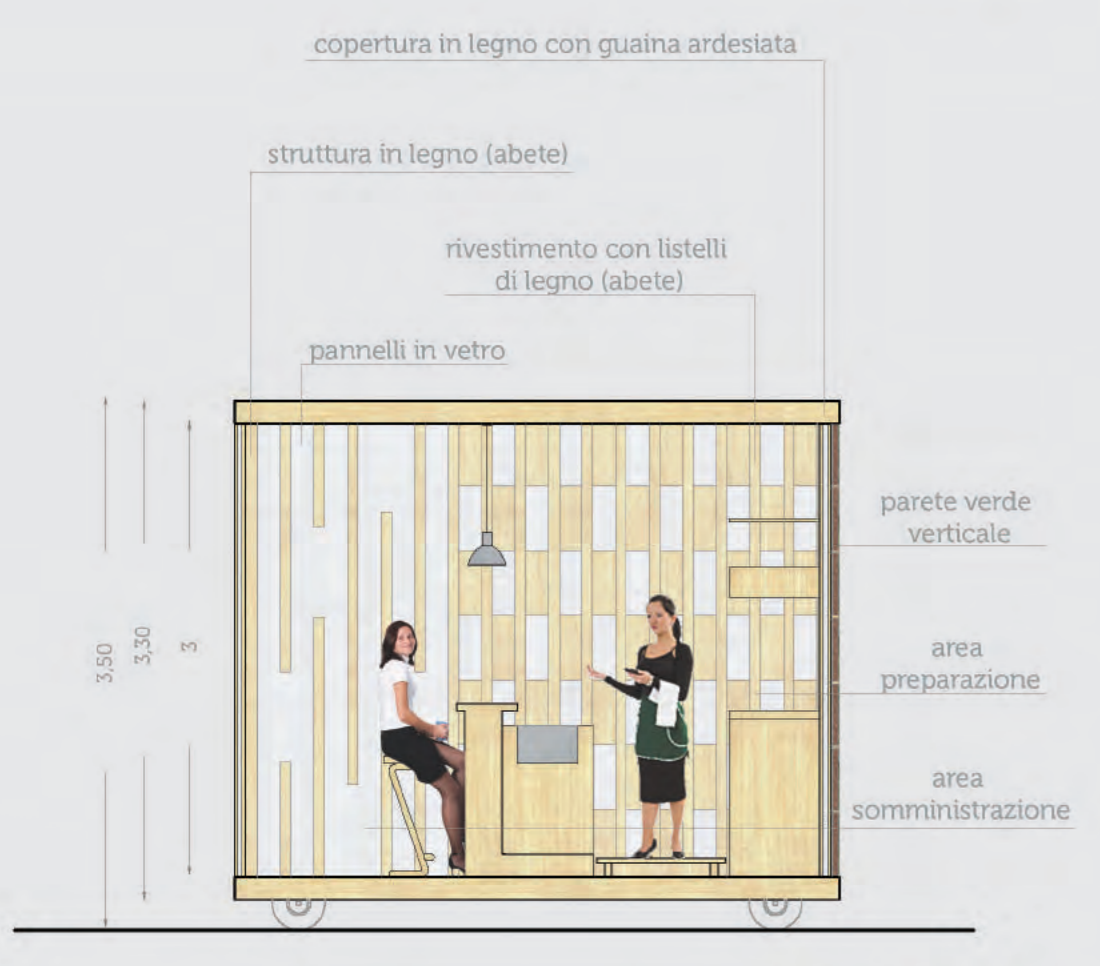
vista prospetti 3 e 4



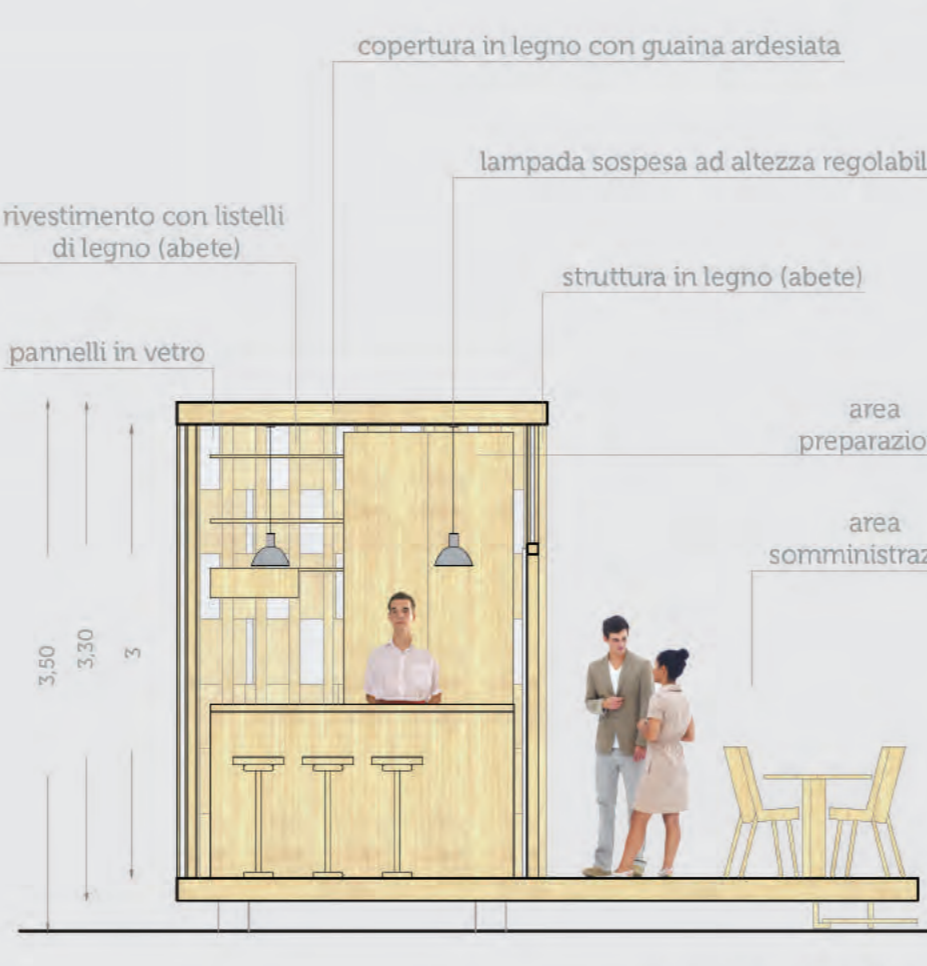
Prospetto 3 scala 1:50



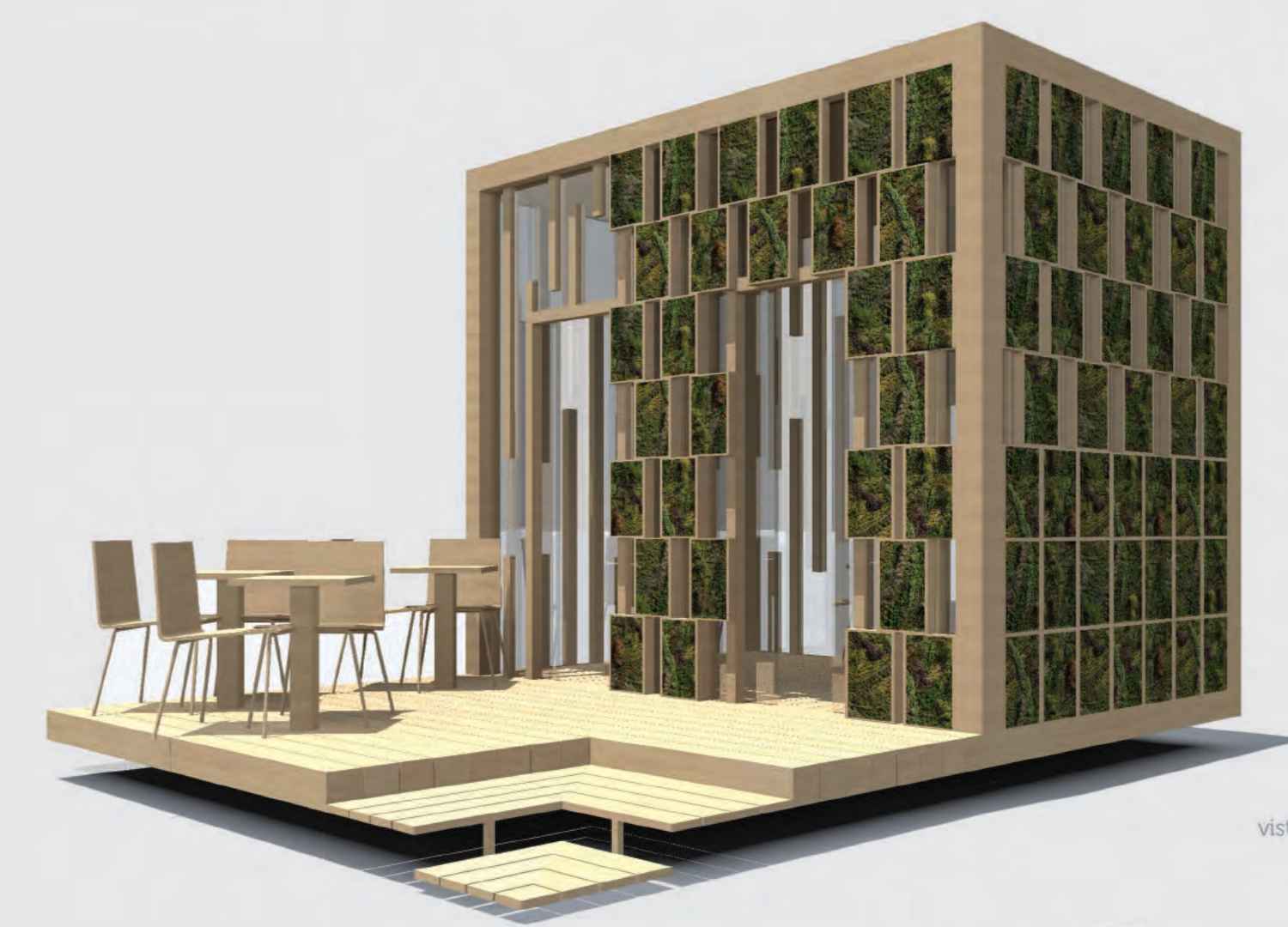
Prospetto 4 scala 1:50



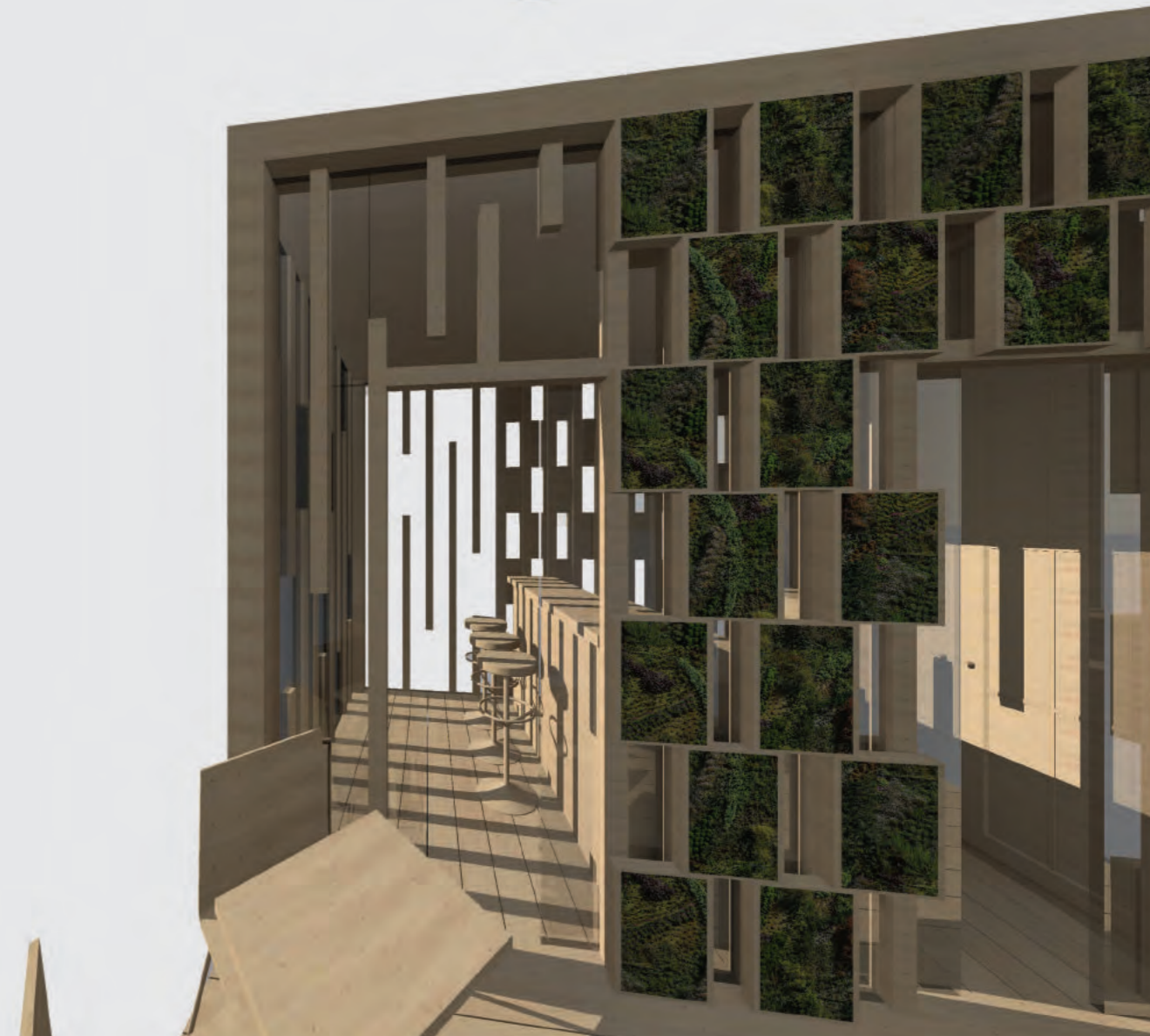
Sezione A scala 1:50



Sezione B scala 1:50



vista prospetti 4 e 1

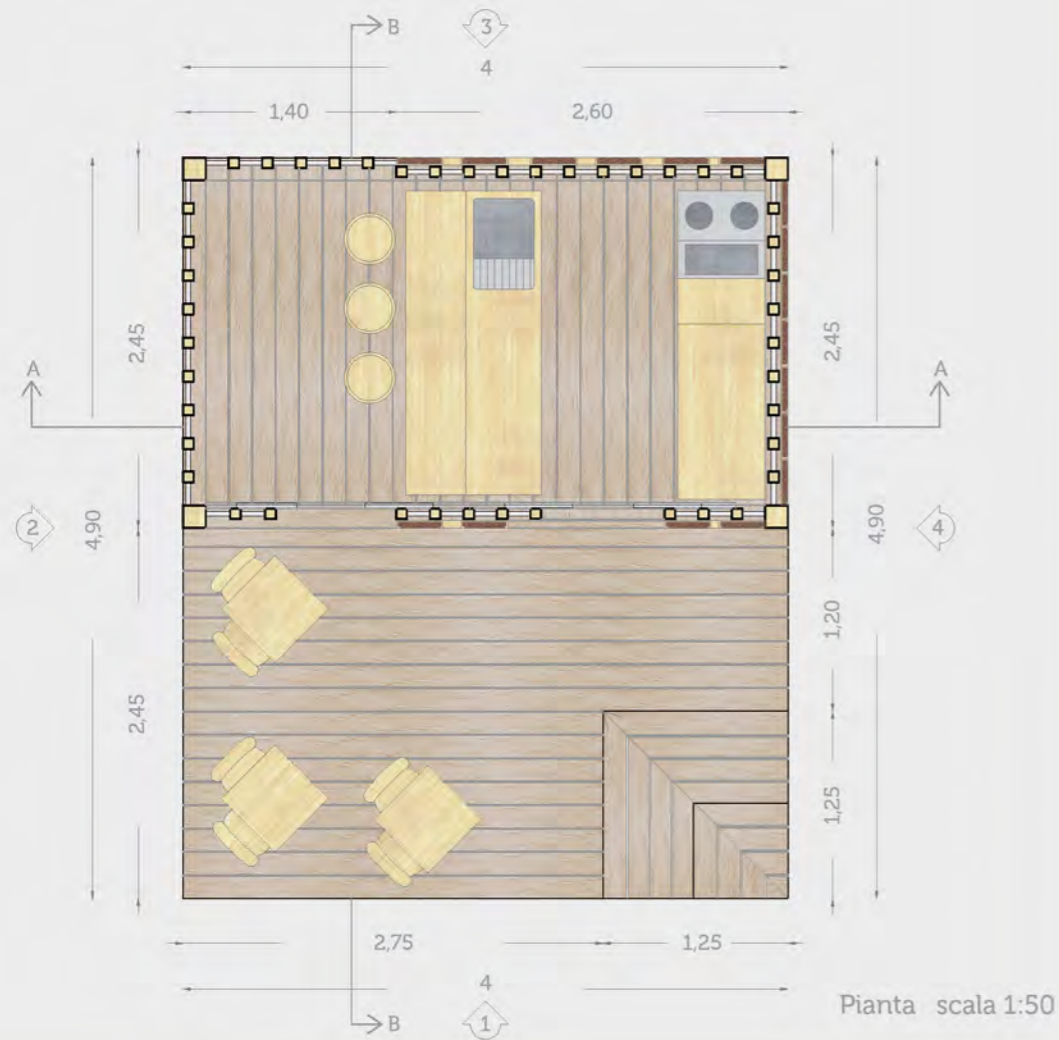


vista interna

Il progetto proposto parte dell'idea dello sviluppo e delle tradizioni del territorio, infatti il Food Point è pensato come luogo e mezzo di divulgazione delle tradizioni culinarie siciliane, ma allo stesso tempo fonte di valorizzazione di un luogo dismesso come quello di progetto. La proposta progettuale prevede un sistema di ruote e rimorchi che consentono al Food Point di essere trasportato senza essere smontato grazie anche alle sue dimensioni 4x2,45 mt, nella versione XL la pedana, di uguale grandezza, dedicata ad eventuali eventi o utilizzata come semplice area di relax per i clienti, può essere facilmente smontabile o richiudibile sulla facciata della struttura stessa. La cucina ed il suo allestimento sono stati progettati nel rispetto della normativa vigente in materia di igiene, sono previsti elementi di arredo quali lavabo, lavastoviglie, forno, piastre, friggitrice, piani di preparazione etc., in più, l'area di preparazione presenta un accesso separato da quello della somministrazione in modo tale che, in fase di esercizio, il fronte preparazione/somministrazione sia dedicato solo all'uscita delle pietanze da servire mentre l'accesso all'area preparazione solo all'entrata dei piatti "sporchi". "Tradizione in movimento" vuole esprimere l'unione tra l'idea di tradizione gastronomica nostrana e la volontà di volerla esportare come elemento culturale mediante il flusso turistico. Il progetto nasce dalla volontà di voler evidenziare l'importanza e la qualità della tradizione culinaria considerandola come uno dei capi saldi della cultura italiana senza trascurare la tendenza verso ciò che è esteticamente e visivamente bello. La combinazione di tali elementi è stata resa possibile grazie anche alla location; essa sarà infatti situata all'interno di una cava di tufo, ciò ha permesso di sfruttare la bellezza paesaggistica per l'inserimento di elementi naturali ad impatto eco-sostenibile, i quali inseriti nel contesto creano effetti suggestivi. Le piante utilizzate come elemento decorativo riprendendo il clima caldo e i colori dell'isola adattandosi perfettamente all'ambiente circostante, le forme invece evidenziano una scelta sobria ed elegante che lascia spazio alla modernità.

Menù

- | | | | |
|------------|--|---------------------------------------|--|
| da strada: | - arancini | - sfincione | - stiggghiole |
| panini: | - pane nero di Castelvetrano e panelle | - pane e frittata con carciofi e fave | |
| antipasti: | - mauri | - matorocco | - caponata |
| | - couscous | | |
| pasta: | - pasta alla norma | - pasta "ncasciata" | - pasta al pesto di pistacchio verde di Bronte |
| secondi: | - faslo magro | - involtini di melanzane | |
| frutta: | - macedonia di melograno, melone e fichi | - susine bianche di Monreale | |
| dolci: | - cassata | - cannoli | - cuccia |
| granite: | - gelsi | - limone | |
| vini: | - malvasia di Lipari | - nero d'Avola | - della rivolelli |



Materiali

- Struttura

Per la struttura portante del Food Point si è pensato di utilizzare il legno di abete non solo per motivi economici ma anche per le caratteristiche di elasticità e resistenza che possiede. Inoltre l'abete rientra nell'elenco di quei materiali ad alta sostenibilità, poiché dopo essere stato tagliato cresce in fretta evitando così il disboscamento delle foreste.

- Chiusure verticali e rivestimenti

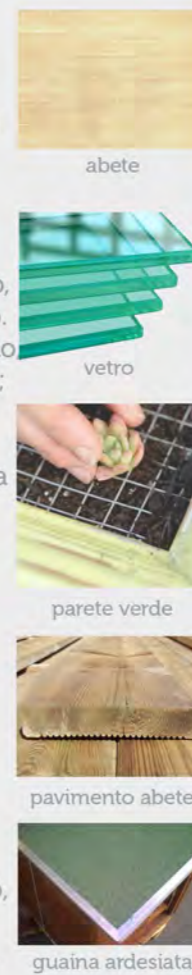
Le chiusure verticali ed i suoi rivestimenti sono pensati per creare all'interno, della struttura, un gioco di luci ed ombre che variano durante tutto il giorno. I prospetti, inoltre, sono trattati in modo da leggere, direttamente dall'esterno le diverse funzioni interne del Food Point, preparazione e somministrazione; in particolare, nell'area di somministrazione la parete verticale è all'insegna della trasparenza grazie al vetro e oscurata leggermente dall'alternarsi di listelli in abete ancorati alla struttura portante, invece, per l'area dedicata alla preparazione si è pensato ad una chiusura più compatta costituita da vari pannelli verdi facilmente realizzabili che costituiscono una vera e propria parete verde verticale, in questo caso, le piante grasse, grazie alle loro peculiari caratteristiche, si prestano molto bene a tale realizzazione.

- Pavimentazione

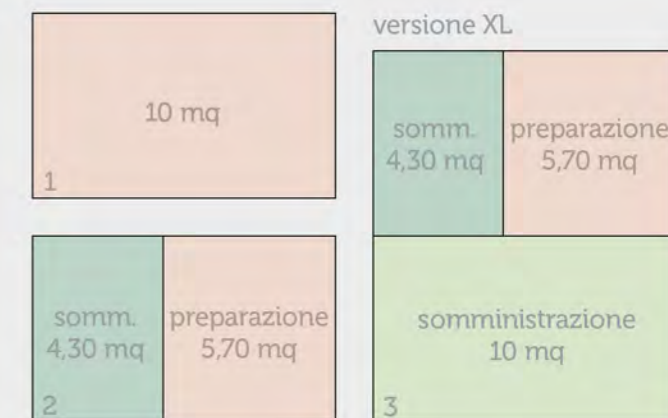
La pavimentazione, interna ed esterna, è costituita da listoni di legno di abete anticivolo, è il tipo di pavimentazione meno invasiva e stridente con il contesto naturale.

- Copertura

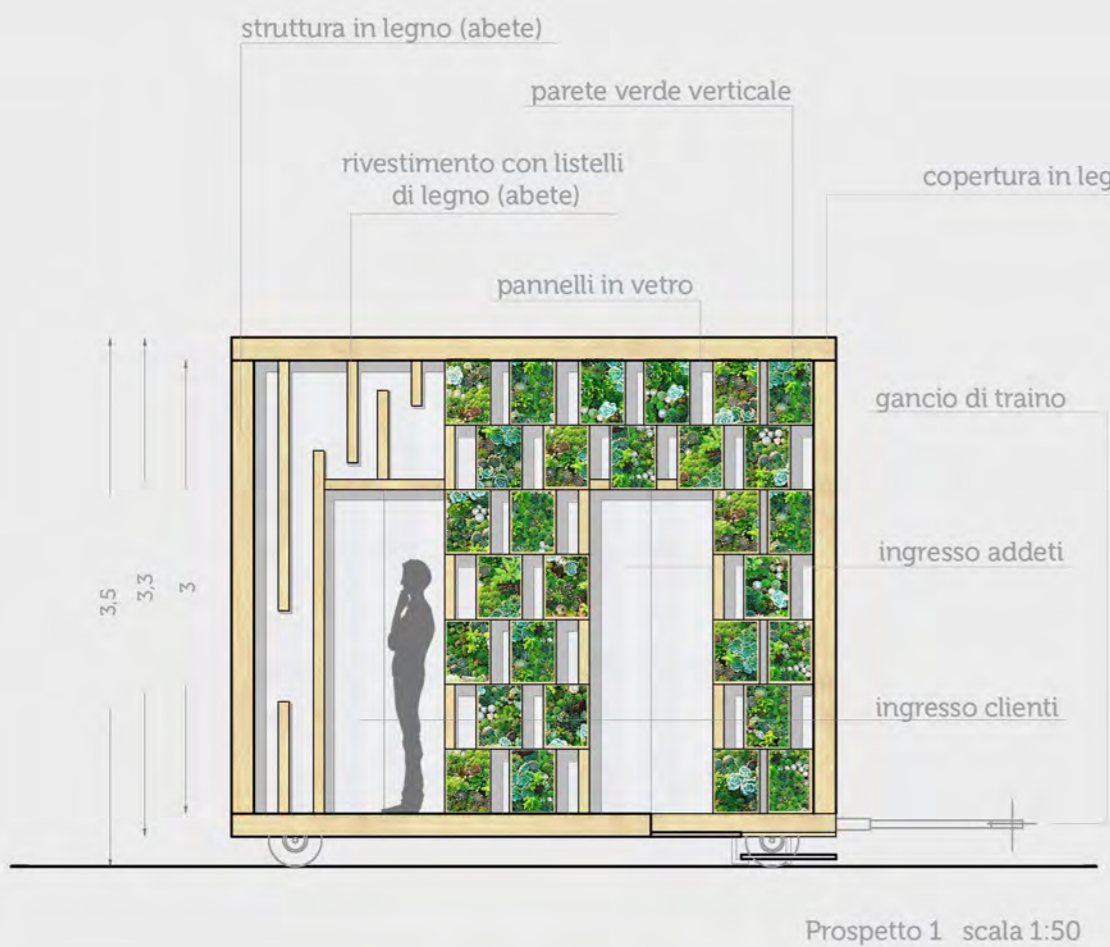
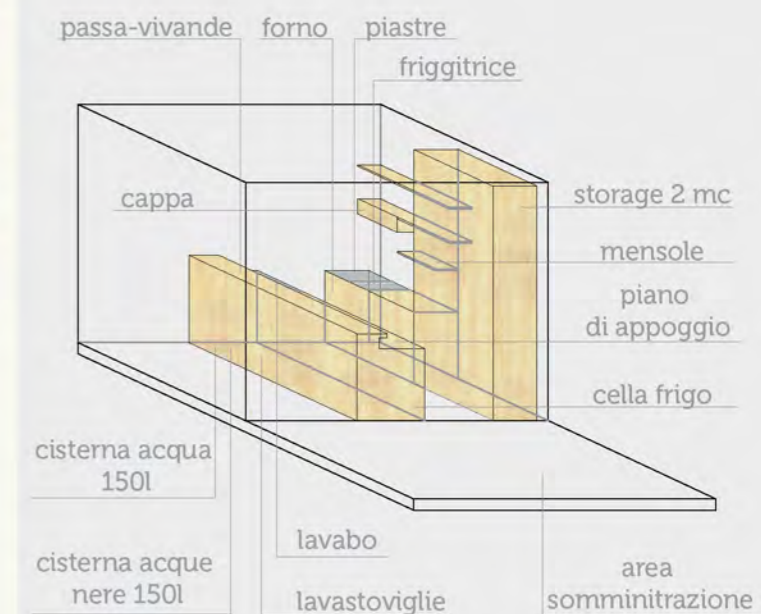
La copertura è stata pensata in legno rivestito con guaina ardesiata che permette di garantire una impermeabilizzazione e buon isolamento termico, è una guaina molto durevole nel tempo ed è capace di ottimizzare la resa estetica della struttura, cosa che, con le guaine di altro tipo, non è possibile.



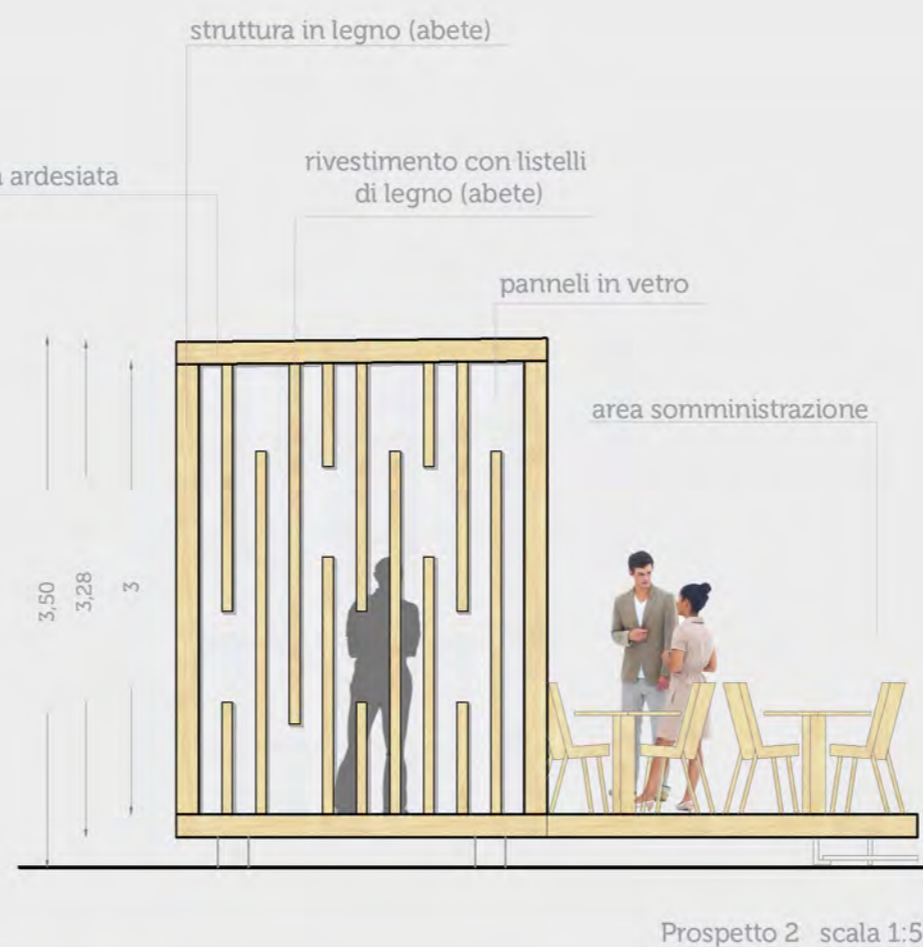
Schemi



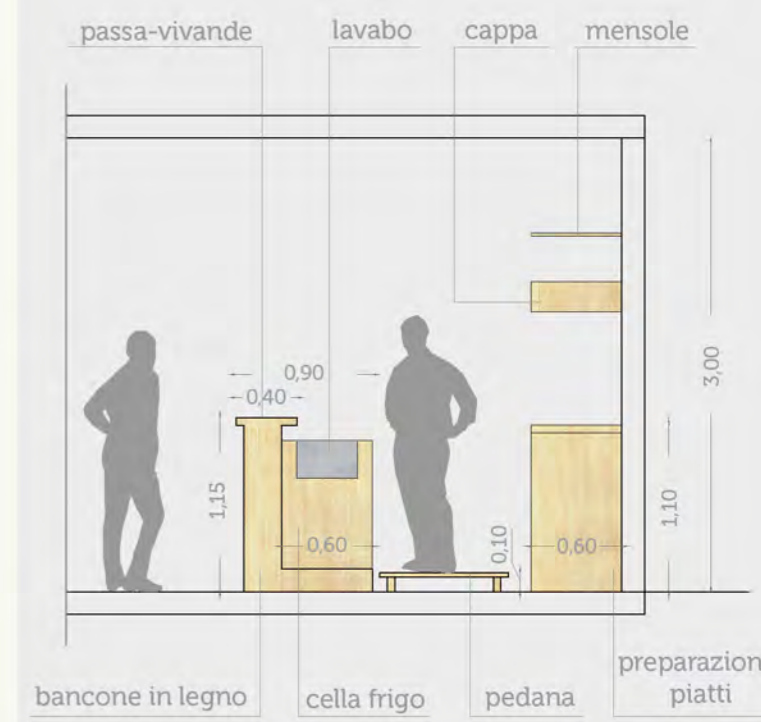
La cucina

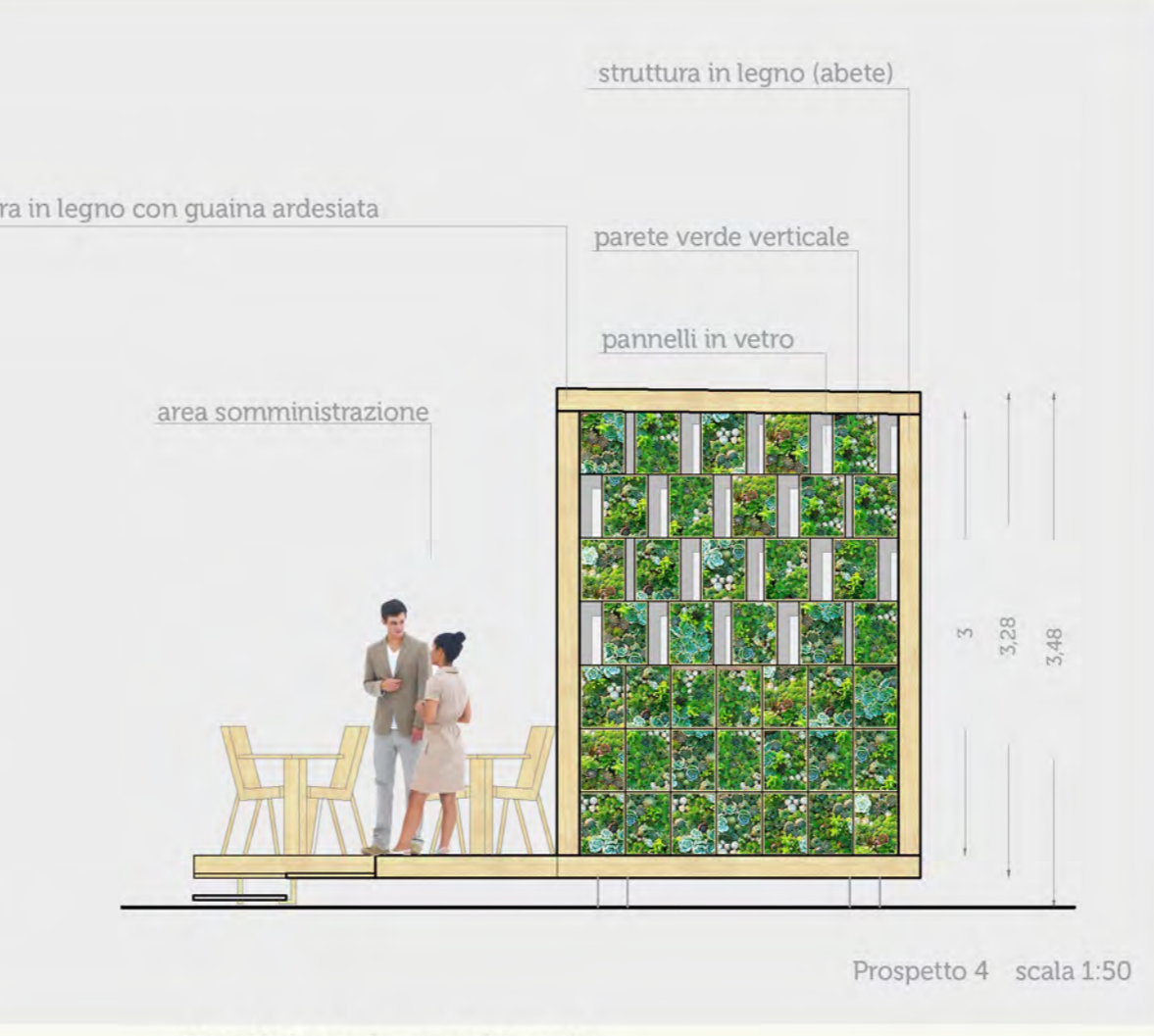
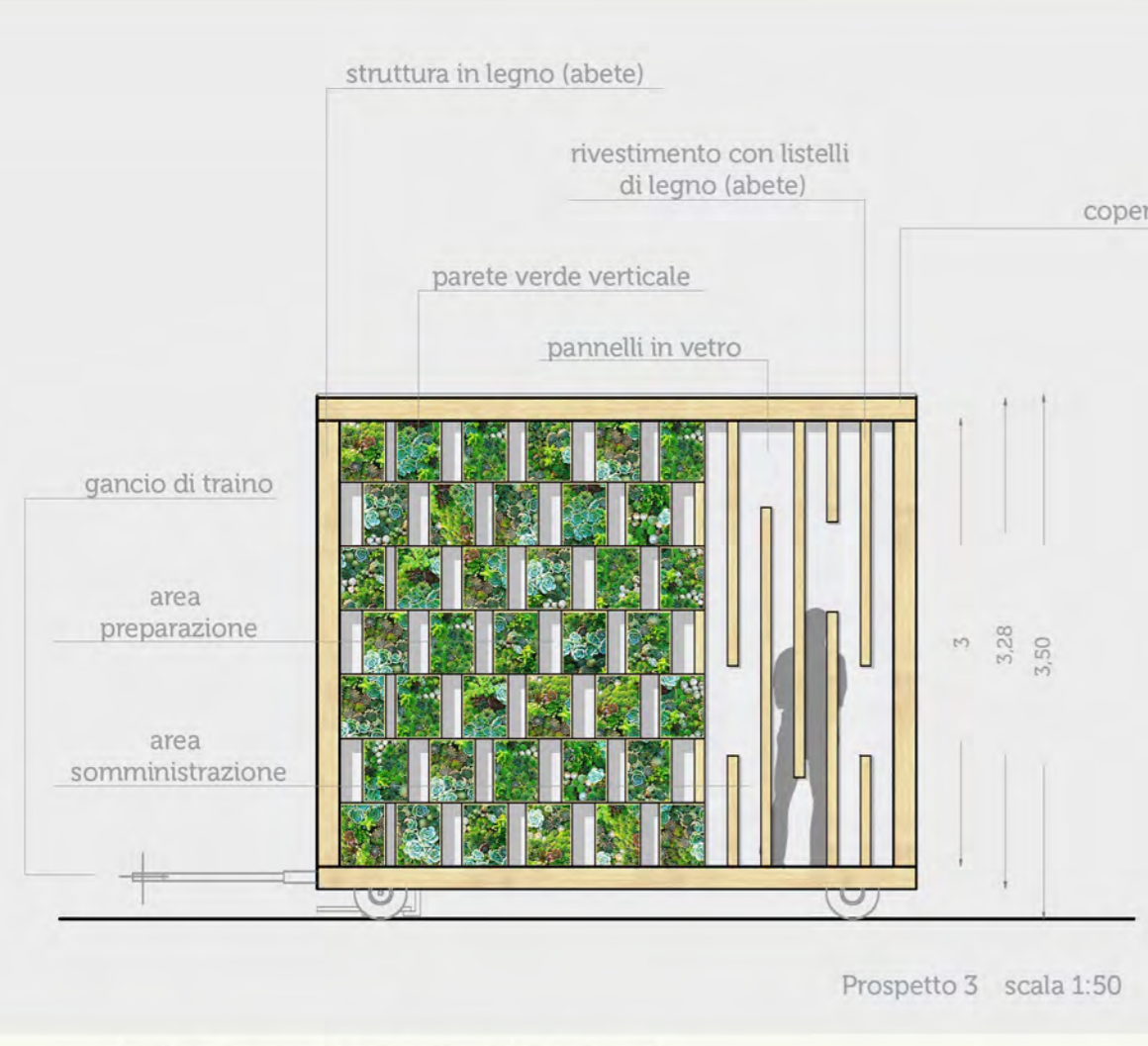
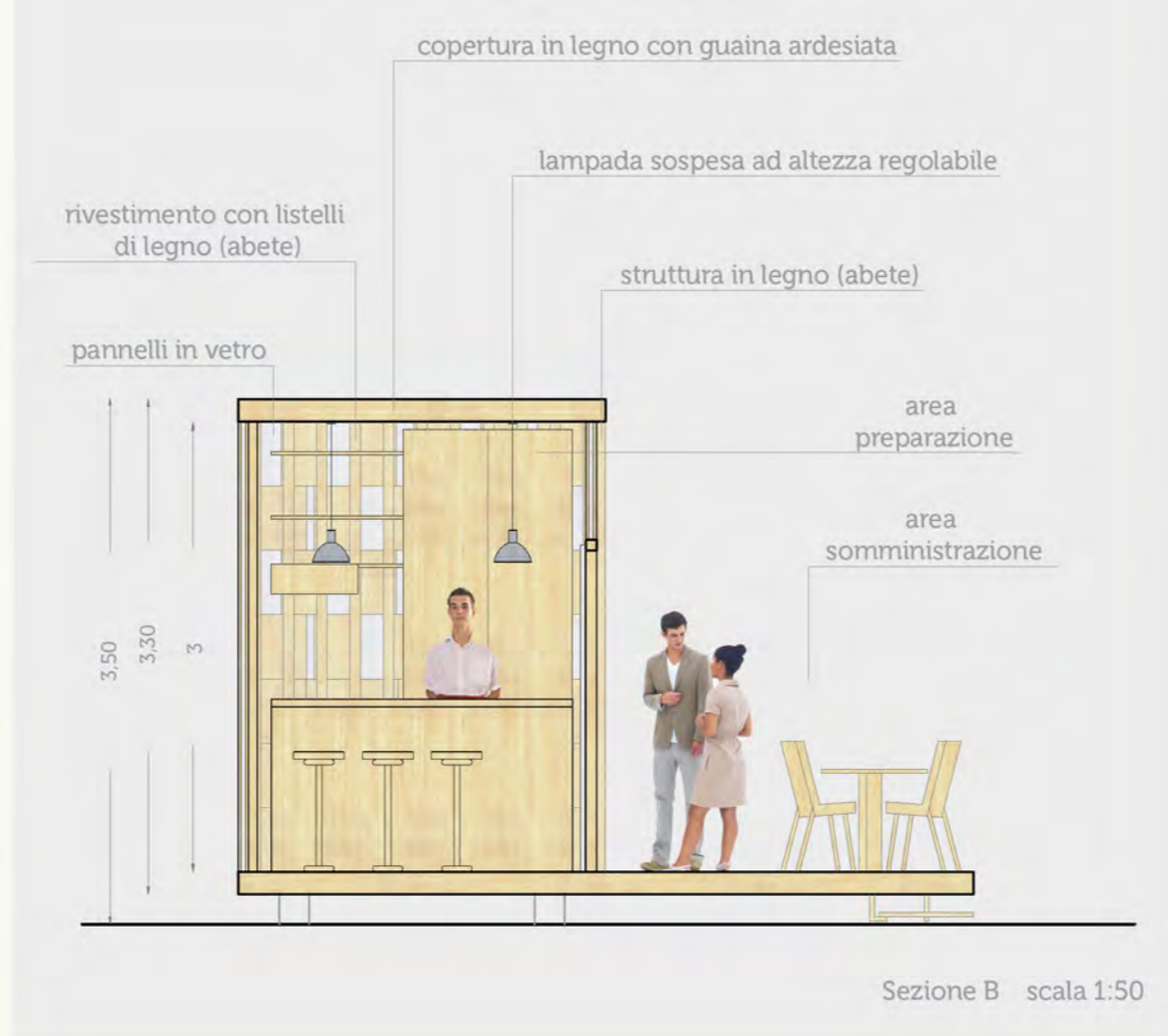
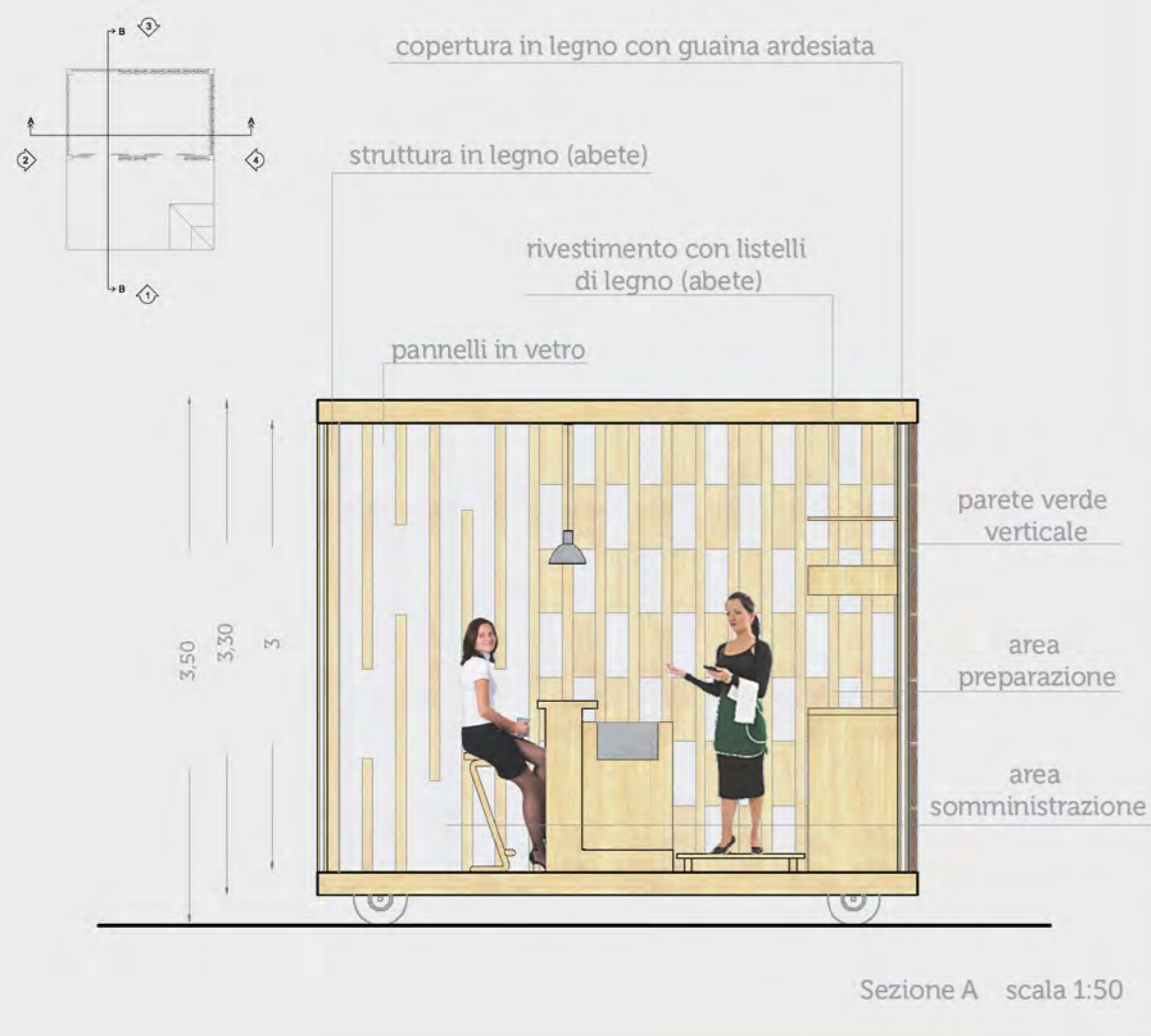


Prospetto 1 scala 1:50



Prospetto 2 scala 1:50





Giuria

Il progetto proposto parte dell'idea dello sviluppo e delle tradizioni del territorio, infatti il Food Point è pensato come luogo e mezzo di divulgazione delle tradizioni culinarie siciliane, ma allo stesso tempo fonte di valorizzazione di un luogo dismesso come quello di progetto. Dal punto di vista dei materiali la scelta è ricaduta su elementi sostenibili e a basso costo come il legno di abete, utilizzato per la struttura portante e per le chiusure verticali, infatti, l'abete rientra nell'elenco di quei materiali ad alta sostenibilità, poichè dopo essere stato tagliato cresce in fretta evitando così il disboscamento delle foreste. Le chiusure verticali ed i suoi rivestimenti sono pensati per creare all'interno, della struttura, un gioco di luci ed ombre che variano durante il giorno e che rendono il Food Point un luogo originale. I prospetti, inoltre, sono trattati in modo da leggere, direttamente dall'esterno, le sue diverse funzioni interne, preparazione e somministrazione; in particolare, nell'area di somministrazione la parete verticale è all'insegna della trasparenza grazie al vetro ed oscurata leggermente dall'alternarsi di listelli in abete ancorati alla struttura portante; per l'area dedicata alla preparazione si è pensato, invece, ad una chiusura più compatta costituita da vari pannelli verdi facilmente realizzabili ed a bassissimo costo che costituiscono una vera e propria parete verde verticale, in questo caso, le piante grasse, grazie alle loro peculiari caratteristiche, si prestano molto bene a tale realizzazione. La pavimentazione, interna ed esterna, è costituita da listoni di legno di abete antiscivolo, è il tipo di pavimentazione meno invasiva e stridente con il contesto naturale. La copertura è pensata in legno rivestito con guaina ardesiata che permette di garantire una buona impermeabilizzazione ed un buon isolamento termico, è una guaina molto durevole nel tempo ed è capace di ottimizzare la resa estetica della struttura, cosa che, con le guaine di altro tipo, non è possibile. Inoltre, la proposta progettuale prevede un sistema di ruote e rimorchio che consentono al Food Point di essere trasportato senza essere smontato grazie anche alle sue dimensioni 4x2,45 mt, nella versione XL la pedana, di uguale grandezza, dedicata ad eventuali eventi o utilizzata come semplice area di relax per i clienti, può essere facilmente smontabile o richiudibile sulla facciata della struttura stessa. La cucina ed il suo allestimento sono stati progettati nel rispetto della normativa vigente in materia di igiene, sono previsti elementi di arredo quali lavabo, lavastoviglie, forno, piastre, friggitrice, piani di preparazione etc., in più, l'area di preparazione presenta un accesso separato da quello della somministrazione in modo tale che, in fase di esercizio, il fronte preparazione/somministrazione sia dedicato solo all'uscita delle pietanze da servire mentre l'accesso all'area preparazione solo all'entrata dei piatti "sporchi".

Rete

"Tradizione in movimento" vuole esprimere l'unione tra l'idea di tradizione gastronomica nostrana e la volontà di volerla esportare come elemento culturale mediante il flusso turistico. Il progetto nasce dalla volontà di voler evidenziare l'importanza e la qualità della tradizione culinaria considerandola come uno dei capi saldi della cultura italiana senza tralasciare la tendenza verso ciò che è esteticamente e visivamente bello. La combinazione di tali elementi è stata resa possibile grazie anche alla location; essa sarà infatti situata all'interno di una cava di tufo, ciò ha permesso di sfruttare la bellezza paesaggistica per l'inserimento di elementi naturali ad impatto eco-sostenibile, i quali inseriti nel contesto creano effetti suggestivi. Le piante utilizzate come elemento decorativo riprendendo il clima caldo e i colori dell'isola adattandosi perfettamente all'ambiente circostante, le forme invece evidenziano una scelta sobria ed elegante che lascia spazio alla modernità.

Menù

da strada:

- arancini
- sfiincione
- stigghiule

panini:

- pane nero di Castelvetro e panelle
- pane e frittedda con carciofi e fave

antipasti:

- mauru
- matarocco
- caponata
- couscous

pasta:

- pasta alla norma
- pasta "ncasciata"
- pasta al pesto di pistacchio verde di Bronte

secondi:

- falso magro
- involtini di melanzane

frutta:

- macedonia di melograno, melone e fichi
- susine bianche di Monreale

dolci:

- cassata
- cannoli
- cuccia

granite:

- gelsi
- limone

vini:

- malvasia di lipari
- nero d'avola
- delia nivelelli