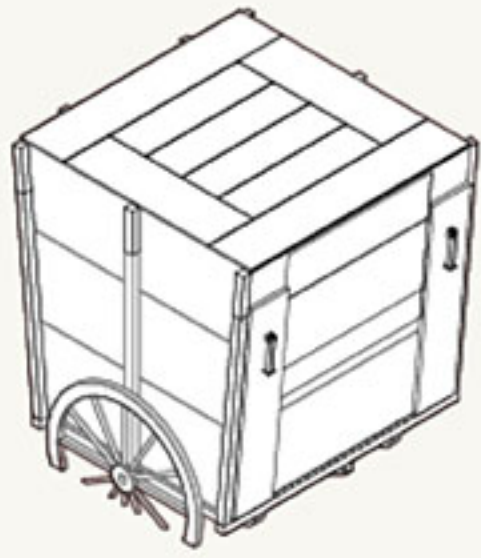


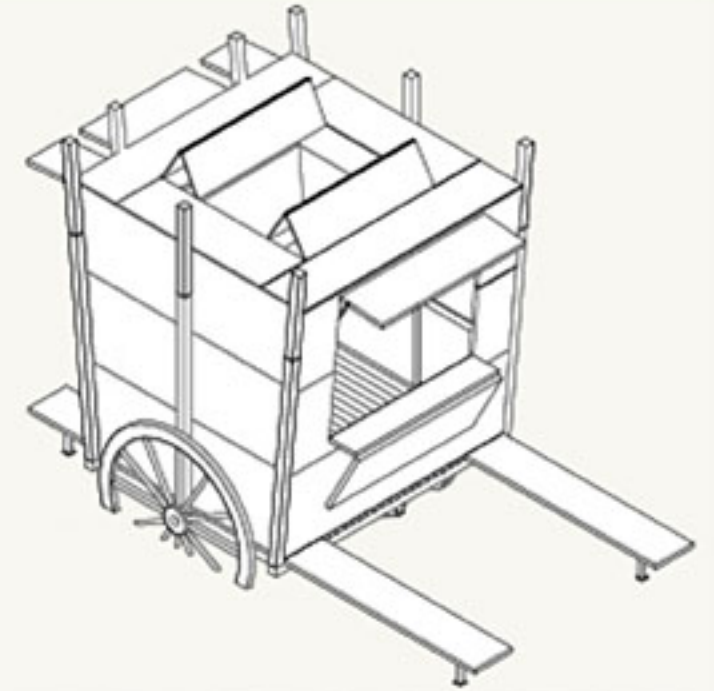
IL CARRETTO

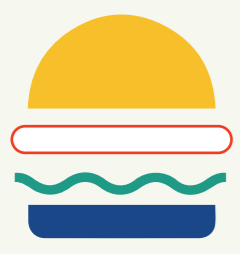


+



+





food

+



10 mq

+



sicily

Sicilia: tradizioni locali & Street Food; questo binomio dà vita ad "Il carretto": un Food Point trainabile per offrire ristoro attraverso invitanti bruschette con ingredienti selezionati e prodotti localmente.

Il Frame è ovviamente ispirato all'omonimo mezzo di trasporto ma non solo, infatti essendo a sezione trapezia le colonnine perimetrali puntano nella direzione in cui si scava e al tempo stesso divergono in direzione opposta aprendosi verso il cielo e rimandando alla prospettiva che si riscontra all'interno di una cava.

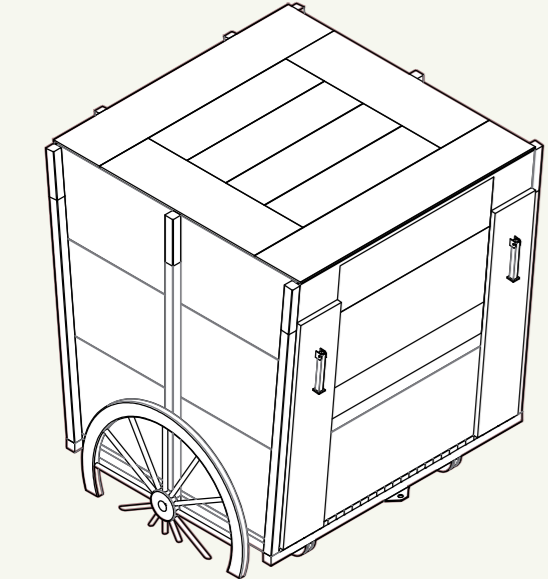
Essendo composto da componenti ripetuti è facilmente montabile ed inoltre offre la possibilità di ridurre al minimo gli ingombri grazie ad una serie di componenti basculanti che aderiscono alla parete una volta chiusi.

L'importanza rivestita dagli approvvigionamenti orientati alla filiera corta e al km 0 spicca attraverso il Menù che propone essenzialmente bruschette con il pane nero di Castelvetro Presidio Slow Food, ed altri prodotti tipici.

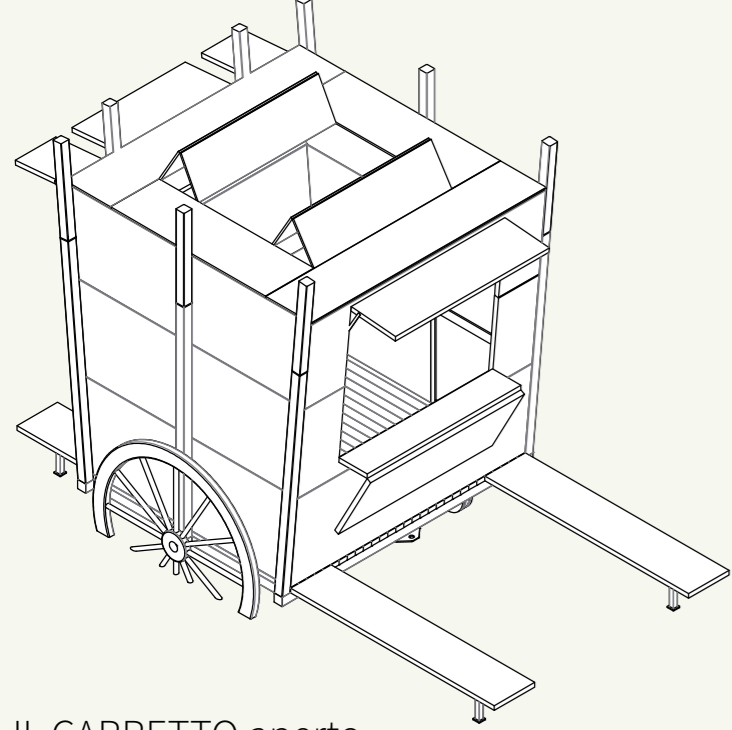
IL CARRETTO



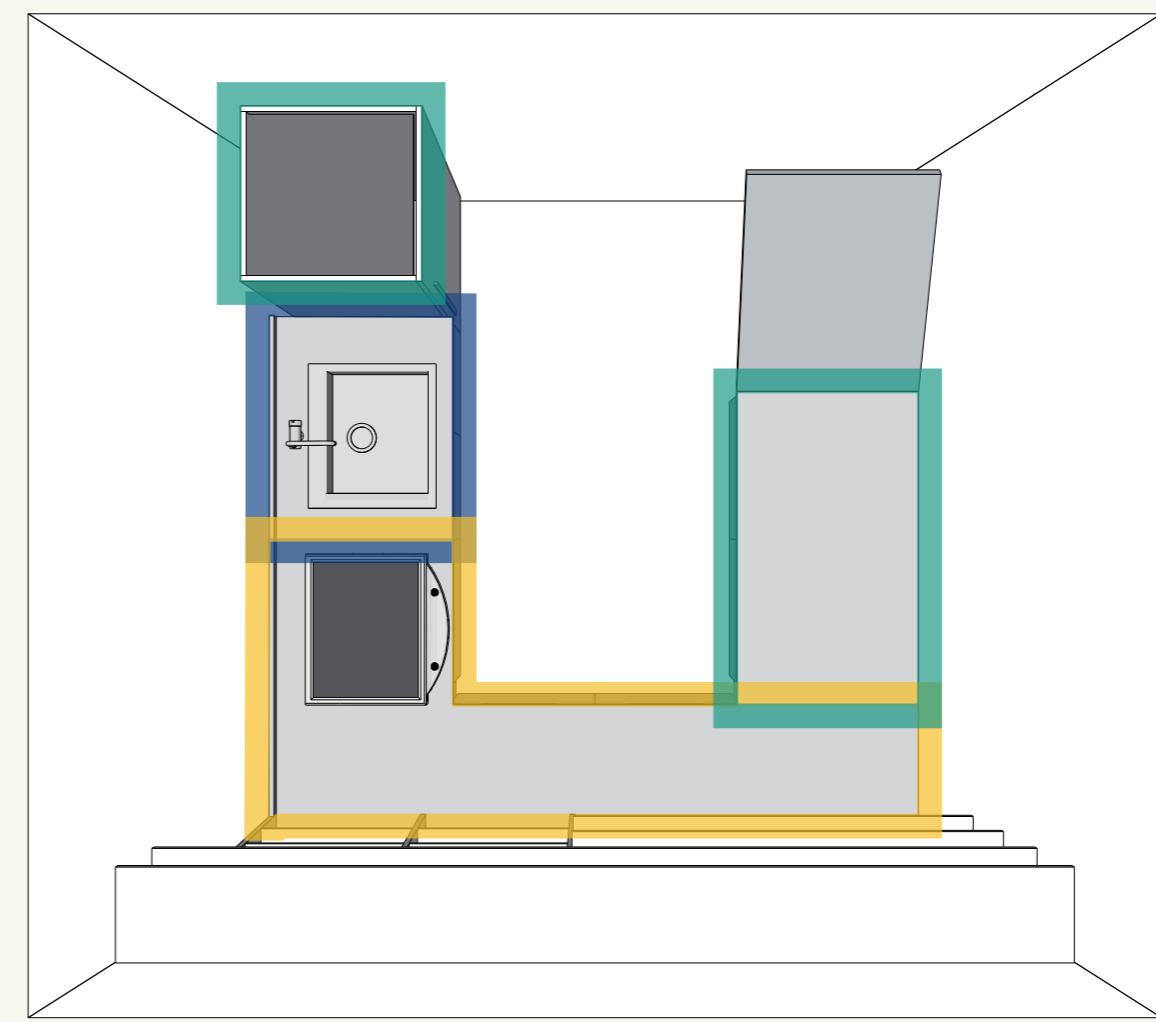
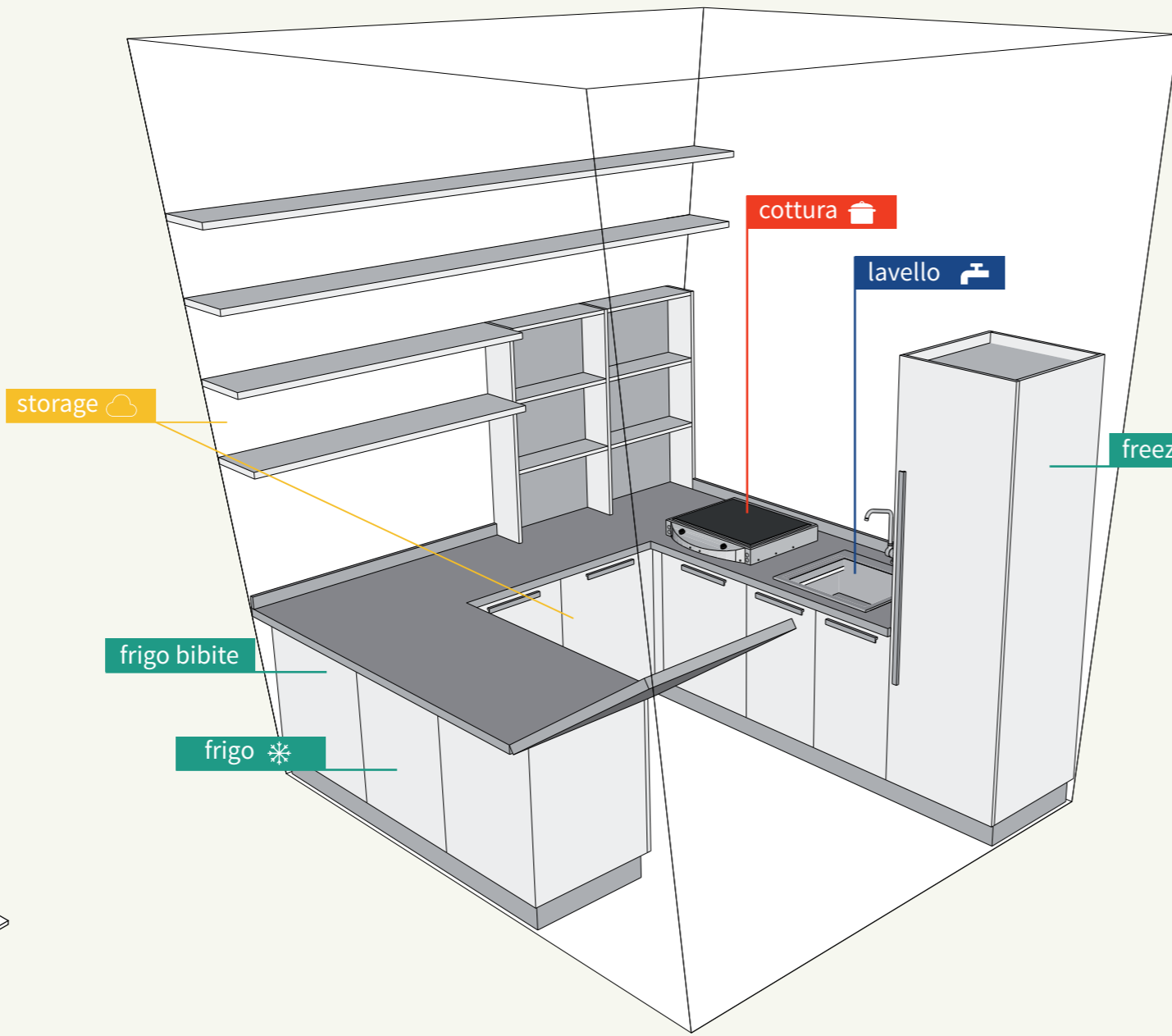
Concept



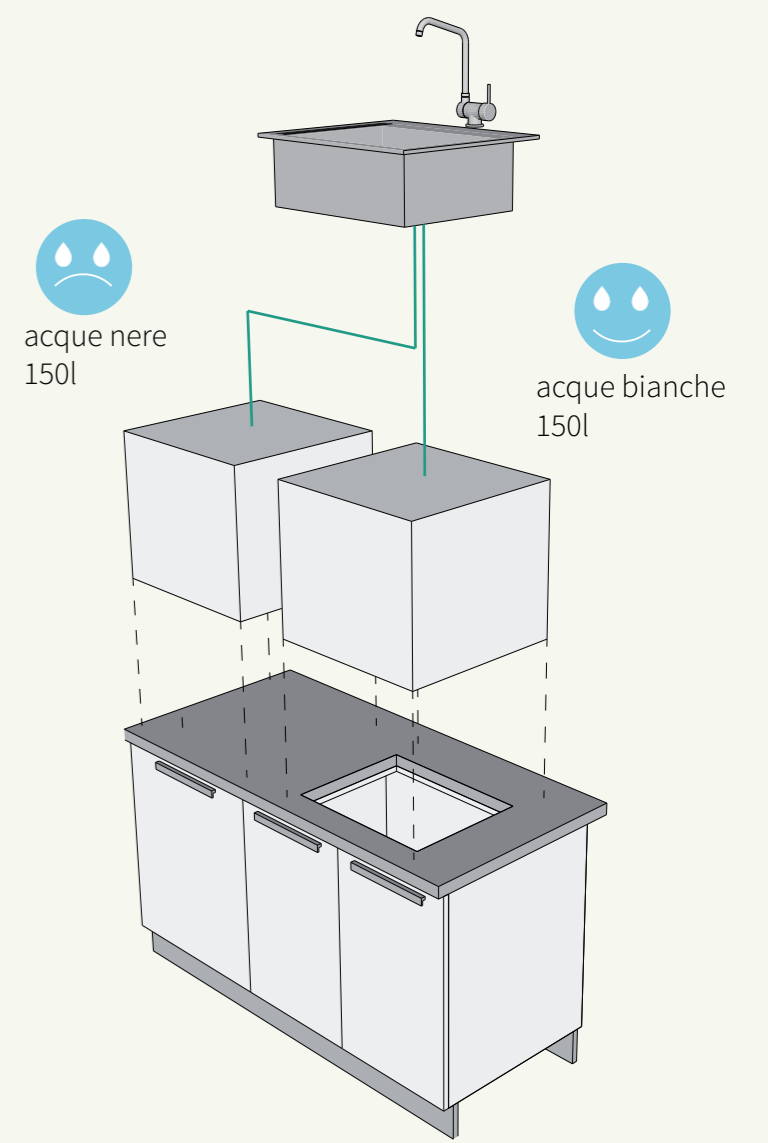
IL CARRETTO chiuso



IL CARRETTO aperto

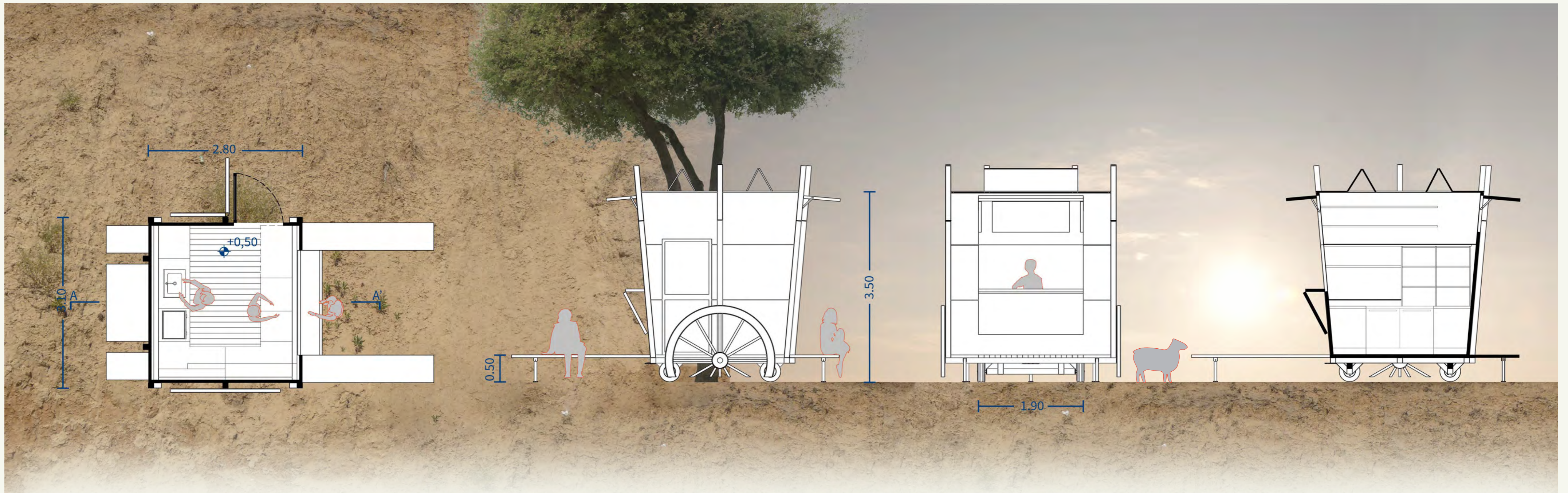


lavaggio conservazione preparazione



Layout

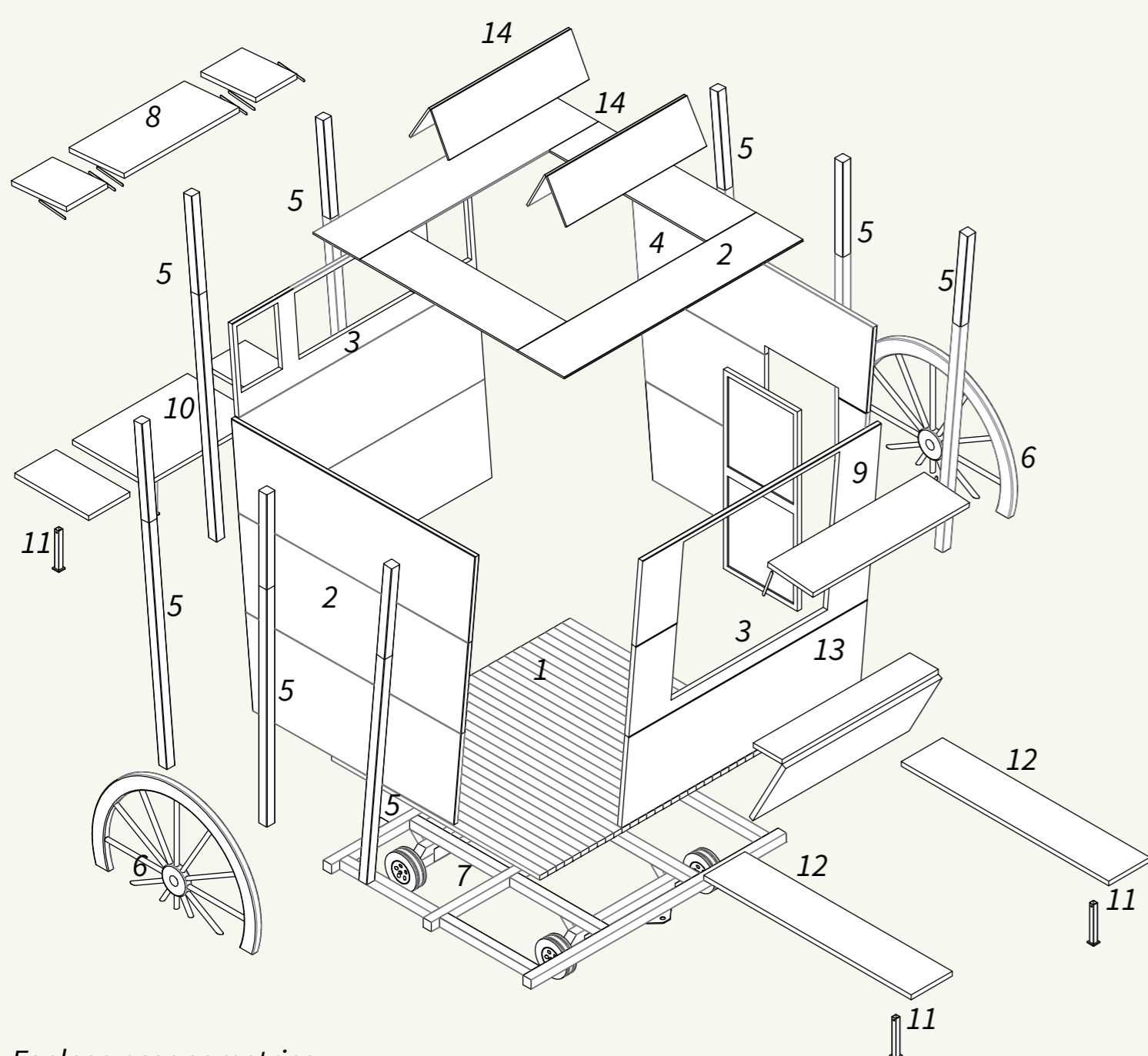
Schema acque nere/bianche



Pianta scala 1:50

Prospetti scala 1:50

Sezione AA' 1:50



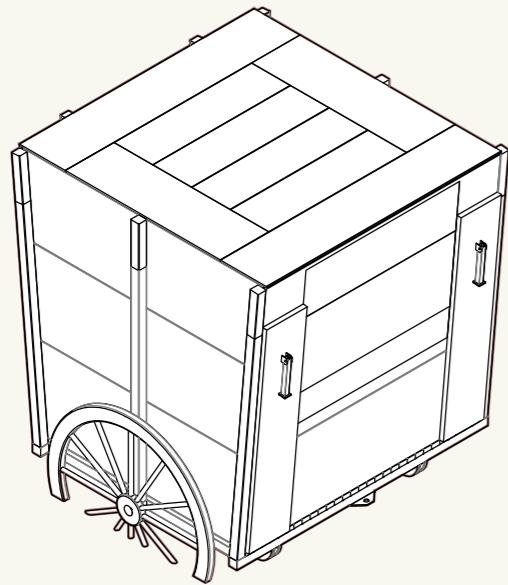
Esplso assometrico

- 1 pavimento in listelli di legno 10x15cm
- 2 pareti verticali tavole 100x5cm
- 3 pareti inclinate tavole 100x5cm
- 4 tetto apribile tavole 60x2cm
- 5 colonnine perimetrali estensibili 10x10cm
- 6 ruote tradizionali
- 7 telaio in legno 10x10cm con carrello a doppio asse
- 8 finestre basculanti con astine
- 9 parasole frontale basculante
- 10 panche anteriori in legno apribili
- 11 gambe con cerniera
- 12 panche posteriori in legno apribili
- 13 banco a doppia cerniera
- 14 lucernario con apertura a soffietto
- 15 porta d'ingresso

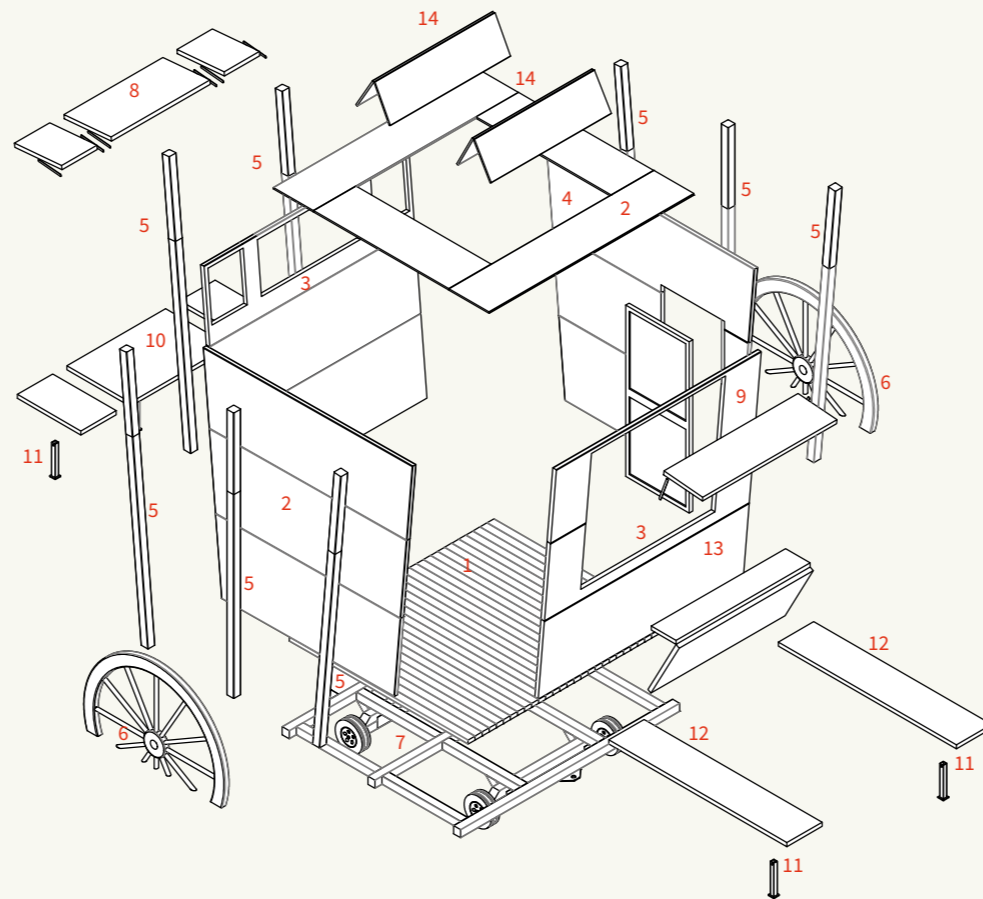


Menù

IL CARRETTO

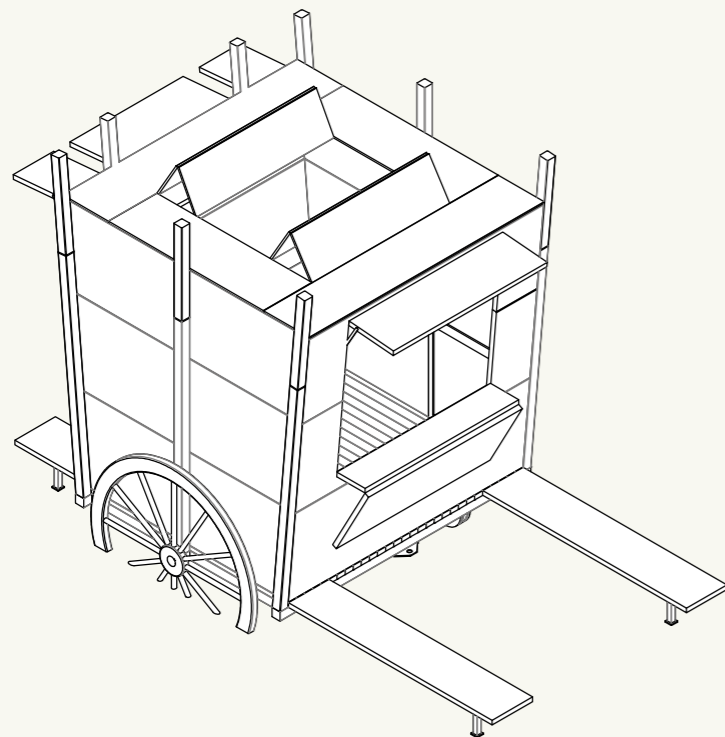


IL CARRETTO chiuso

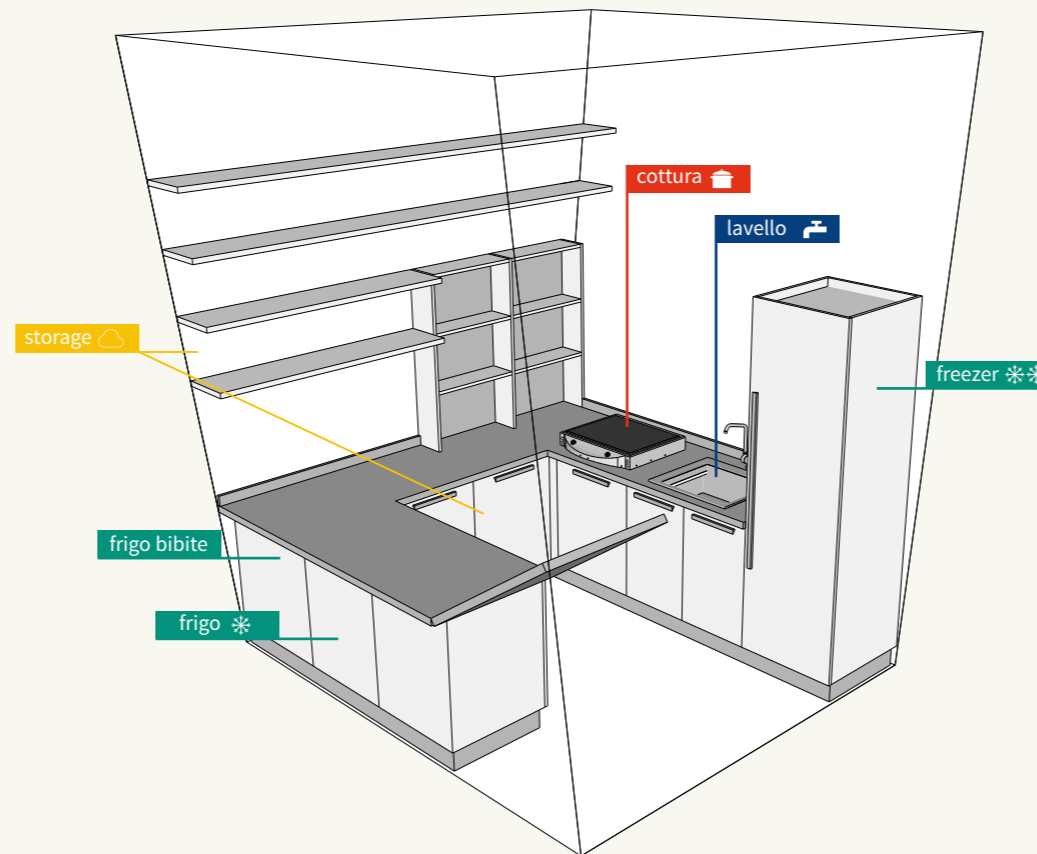


Esploso assometrico

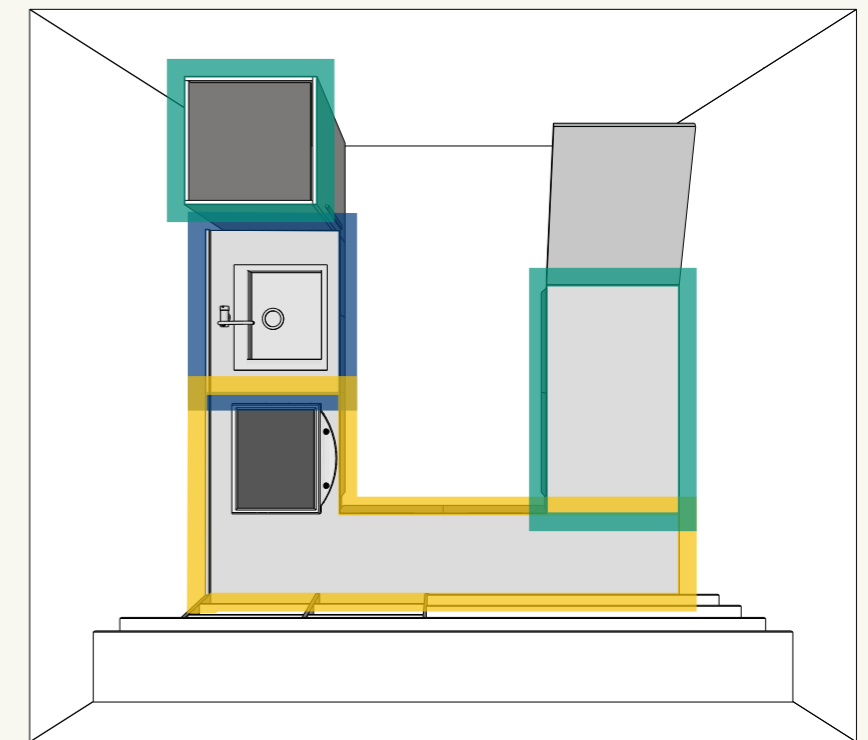
-  ① pavimento in listelli di legno 10x15cm
-  ② pareti verticali tavole 100x5cm
-  ③ pareti inclinate tavole 100x5cm
-  ④ tetto apribile tavole 60x2cm
-  ⑤ colonnine perimetrali estensibili 10x10cm
-  ⑥ ruote tradizionali
-  ⑦ telaio in legno 10x10cm con carrello a doppio asse
-  ⑧ finestre basculanti con astine
-  ⑨ parasole frontale basculante
-  ⑩ panche anteriori in legno apribili
-  ⑪ gambe con cerniera
-  ⑫ panche posteriori in legno apribili
-  ⑬ banco a doppia cerniera
-  ⑭ lucernario con apertura a soffietto
-  ⑮ porta d'ingresso






IL CARRETTO aperto



Layout



-  lavaggio
-  conservazione
-  preparazione

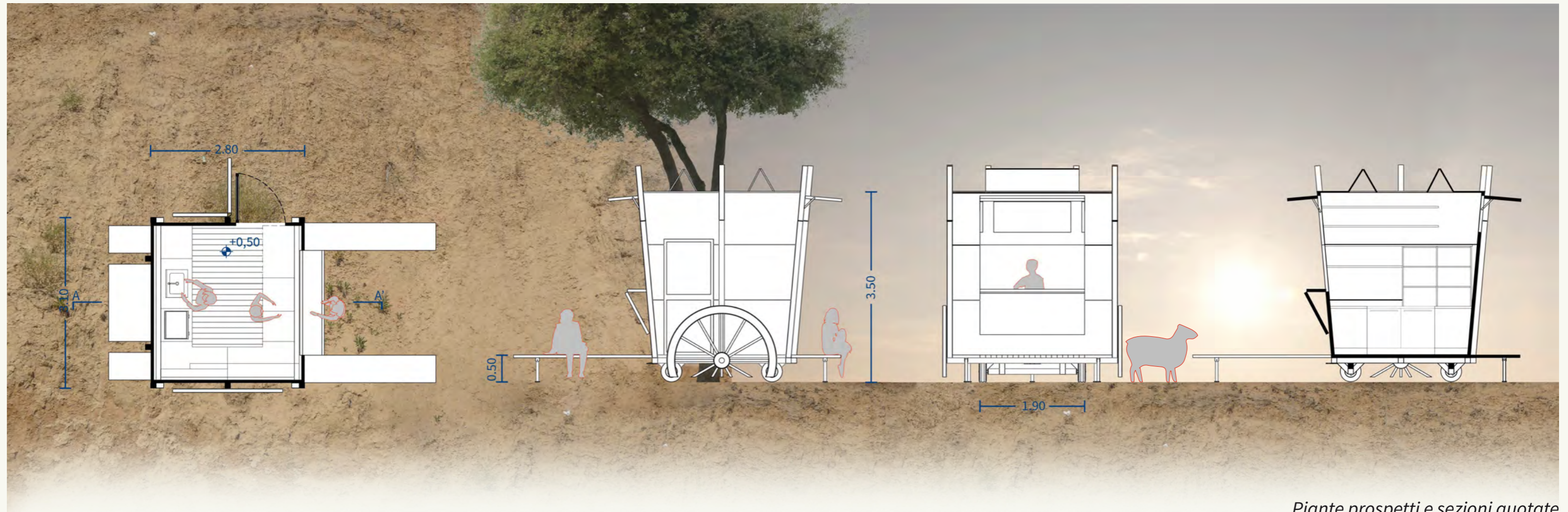


Sicilia: tradizioni locali & Street Food; questo binomio dà vita ad “Il carretto”: un Food Point trainabile per offrire ristoro attraverso invitanti bruschette con ingredienti selezionati e prodotti localmente.

Il **Frame** è ovviamente ispirato all’omonimo mezzo di trasporto ma non solo, infatti essendo a sezione trapezia le colonnine perimetrali puntano nella direzione in cui si scava e al tempo stesso divergono in direzione opposta aprendosi verso il cielo e rimandando alla prospettiva che si riscontra all’interno di una **cava**.

Essendo composto da componenti ripetuti facilmente montabile ed inoltre offre la possibilità di ridurre al minimo gli ingombri grazie ad una serie di componenti basculanti che aderiscono alla parete una volta chiusi.

L’importanza rivestita dagli approvvigionamenti orientati alla filiera corta e al **km 0** spicca attraverso il Menù che propone essenzialmente bruschette con il pane nero di Castelvetroano Presidio Slow Food, ed altri prodotti tipici.



Piante prospetti e sezioni quotate

Giuria

Colori vividi, mare, cielo e sole, come si può non pensare alla Sicilia! Il contesto perfetto per esprimersi attingendo dalle tradizioni locali ed interpretando il concetto dello Street Food; questo binomio infatti dà vita ad "Il carretto": un Food Point trainabile per offrire ristoro attraverso invitanti bruschette con ingredienti selezionati e prodotti localmente.

Tutto parte dal souvenir di un viaggio che rappresenta per l'appunto un tradizionale carretto siciliano; il Concetto del trasporto è infatti il punto chiave del "cibo da strada" poiché si possono scavalcare i limiti dettati dall'urbanizzazione e, come in questo caso, ubicare la struttura in una cava di Tufo a Mazzara del Vallo.

Il Frame di "Il Carretto" è ovviamente ispirato all'omonimo mezzo di trasporto ma non solo, infatti essendo a sezione trapezia le colonnine perimetrali puntano nella direzione in cui si scava e al tempo stesso divergono in direzione opposta aprendosi verso il cielo e rimandando alla prospettiva che si riscontra all'interno di una cava. Per oltre il 90% della superficie viene impiegato materiale biocompatibile e per la restante parte dove necessario il metallo. Essendo composto da componenti ripetuti è facilmente montabile ed inoltre offre la possibilità di ridurre al minimo gli ingombri grazie ad una serie di componenti a basculanti che aderiscono alla parete una volta chiusi. La struttura essendo trainabile poggia su telaio sostenuto da 2 assi dove sono relativamente collocate le ruote, il pavimento è composto da listelli in legno a sezione rettangolare mentre le pareti sono costituite da tavole impilate e solidali alle colonnine perimetrali, lateralmente a scopo decorativo sono presenti due grandi ruote mentre per la facciata frontale e posteriore si utilizzano componenti basculanti sia per ottenere aperture di finestrelle sia per il banco e le panche richiudibili. Il tetto, anch'esso apribile, è pensato con un sistema a soffietto per sfruttare al meglio lo spazio ed aumentare l'areazione del locale.

All'interno si sfrutta al massimo lo spazio attraverso uno storage che aumenta di volume verso l'alto, per il lavaggio viene dedicata una zona predisposta con tutto il necessario per l'autonomia idrica, ed infine una generosa parte viene destinata alla preparazione del cibo. L'importanza rivestita dagli approvvigionamenti orientati alla filiera corta e al km 0 spicca attraverso il Menù che propone essenzialmente bruschette con il pane nero di Castelvetro Presidio Slow Food, ed altri prodotti tipici.

Rete

Sicilia: tradizioni locali & Street Food; questo binomio dà vita ad "Il carretto": un Food Point trainabile per offrire ristoro attraverso invitanti bruschette con ingredienti selezionati e prodotti localmente.

Il Frame è ovviamente ispirato all'omonimo mezzo di trasporto ma non solo, infatti essendo a sezione trapezia le colonnine perimetrali puntano nella direzione in cui si scava e al tempo stesso divergono in direzione opposta aprendosi verso il cielo e rimandando alla prospettiva che si riscontra all'interno di una cava.

Essendo composto da componenti ripetuti è facilmente montabile ed inoltre offre la possibilità di ridurre al minimo gli ingombri grazie ad una serie di componenti basculanti che aderiscono alla parete una volta chiusi. L'importanza rivestita dagli approvvigionamenti orientati alla filiera corta e al km 0 spicca attraverso il Menù che propone essenzialmente bruschette con il pane nero di Castelvetro Presidio Slow Food, ed altri prodotti tipici.

Menù

LA BRUSCHETTA DI PANE NERO

CLASSICA

Pane nero di Castelvetro - Olio extra vergine di oliva – Aglio - Passata di pomodoro - Acciuga

DELICATA

Pane nero di Castelvetro - Crema di carciofi di Menfi - Bresaola - Scaglie di grana

SICULA DOC

Pane nero di Castelvetro - Pomodorini - Mozzarella - Olive nere - Basilico

CARMELA

Pane nero di Castelvetro - Passata di pomodoro - Melanzane grigliate - Mozzarella

LA DOLCE

Pane nero di Castelvetro - Ricotta - Fragoline di Siccacà e Ribera

BIBITE FRESCHE