



- 1 FUNNU DI CASCIA
- 2 MASCIDDARI
- 3 PUTTEDDU



**MASCIDDARU DI L'ACQUA**  
Lavello, Vasche di recupero/smaltimento delle acque (150 Lt) e pompa idrica.

**MASCIDDARU DI VINNITA**  
Bancone e Storage

**MASCIDDARU DI TRAVAGGIU**  
Bancone di preparazione Storage

**MASCIDDARI ATTREZZATI**  
Forno e Banco-frigo

**MASCIDDARU DA ISPENSA**  
Storage per il Pane

- 1 FUNNU DI CASCIA
- 2 FUNNU DI CASCIA SCORREVOLE
- 3 PUTTEDDU banconi nichel e gluten free

Dalla rivisitazione del tradizionale carretto siciliano, nasce "U CARRETTU CA POTTA SAPURI". Dotato di ruote, può essere spostato all'interno della cava; la disposizione frontale dei banconi lascia un notevole spazio centrale per poter lavorare agevolmente; i "Masciddari" sono attentamente studiati per accogliere elementi tecnici, attrezzature e il pane, differenziando gli spazi destinati al pane gluten free e nichel.

#pan...i e prisenza!





## Fasi costruttive

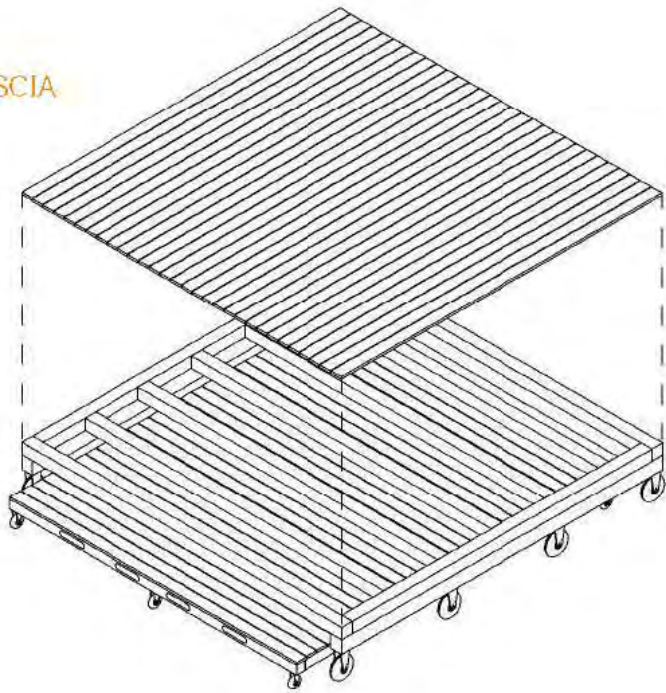
### 1 FUNNU DI CASCIA SCORREVOLE

Telaio di base:  
9 travi 80x80  
tavolato antiscivolo  
6 ruote.



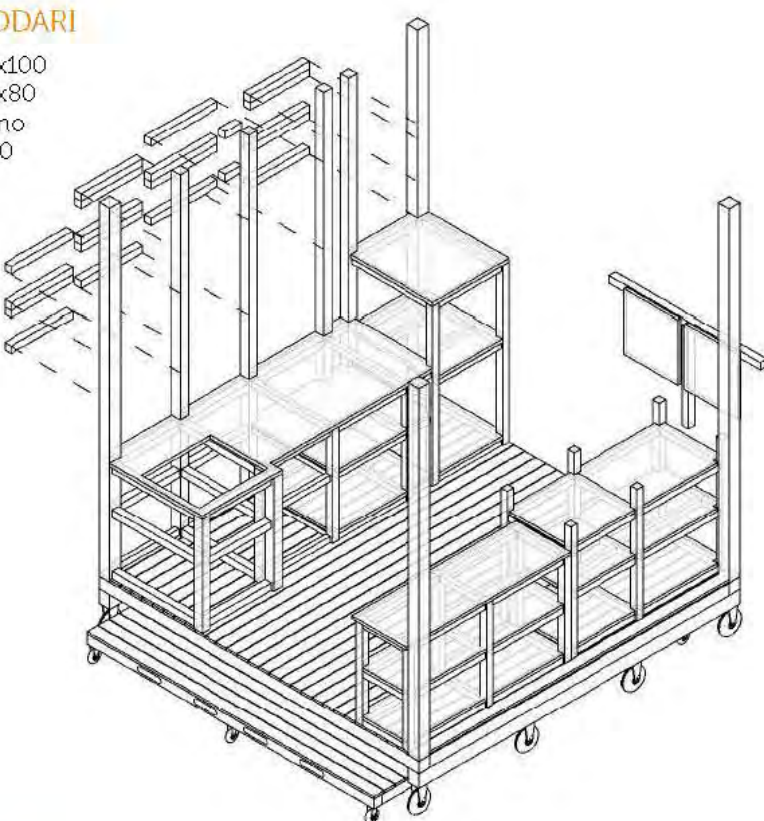
### 2 FUNNU DI CASCIA

Telaio:  
10 travi 100x100  
tavolato antiscivolo  
8 ruote.



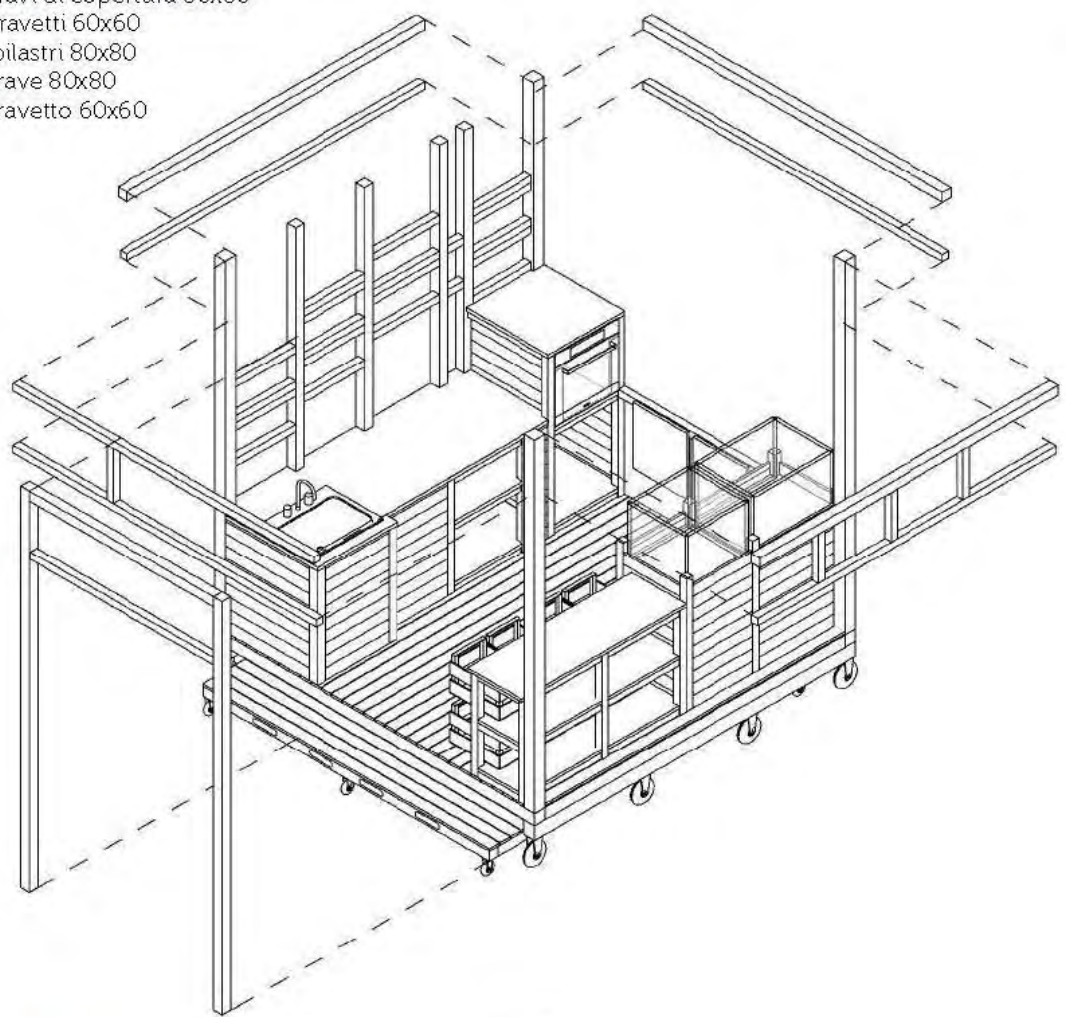
### 3 MASCIDDARI

4 pilastri 100x100  
24 pilastri 80x80  
pianali in legno  
travetti 60x60



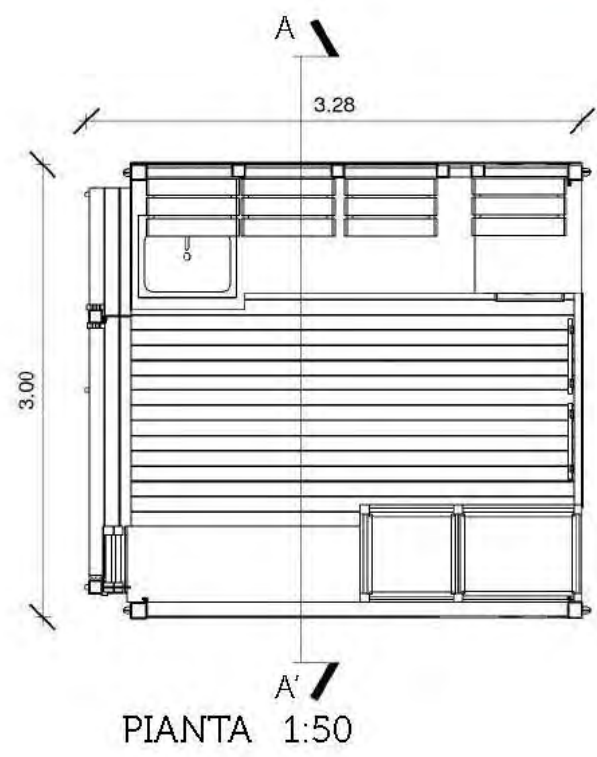
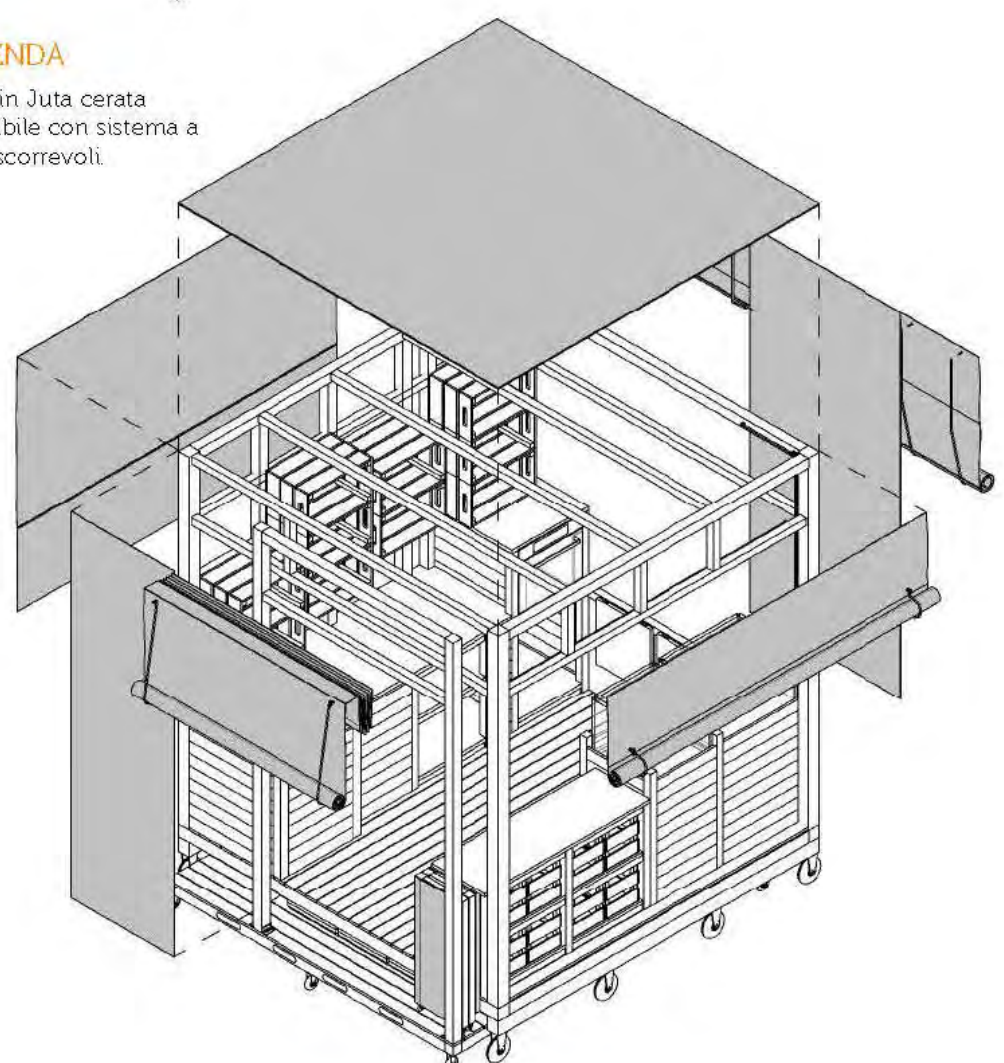
### 4 COPERTURA

3 travi di copertura 80x80  
5 travetti 60x60  
2 pilastri 80x80  
1 trave 80x80  
1 travetto 60x60

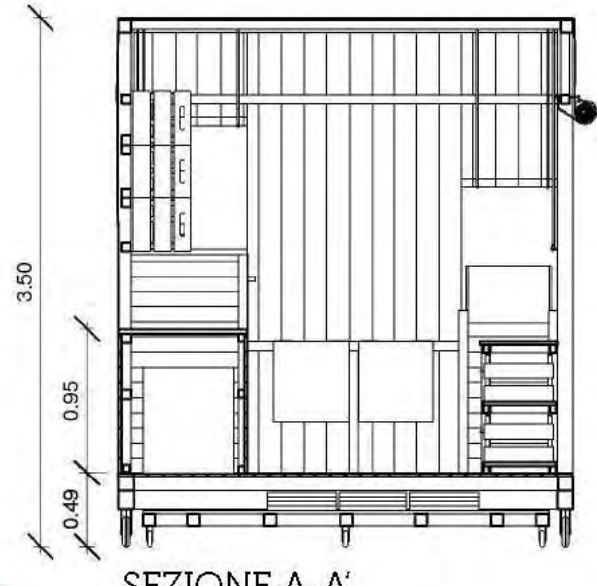


### 5 TENDA

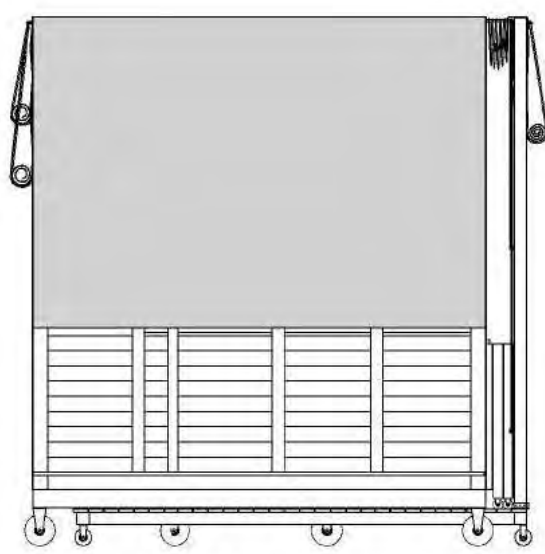
Tenda in Juta cerata  
avvolgibile con sistema a  
corde scorrevoli



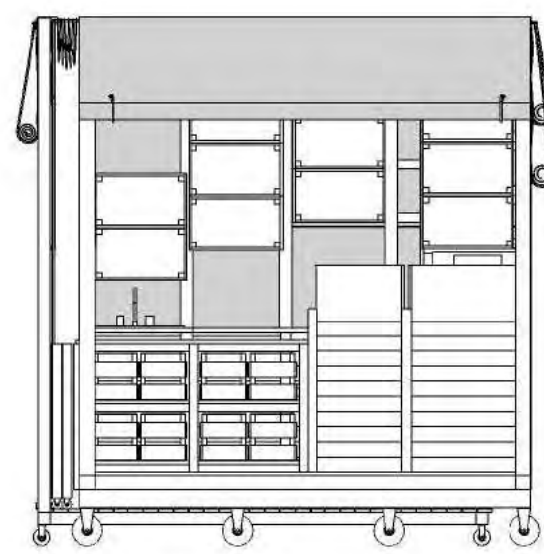
PIANTA 1:50



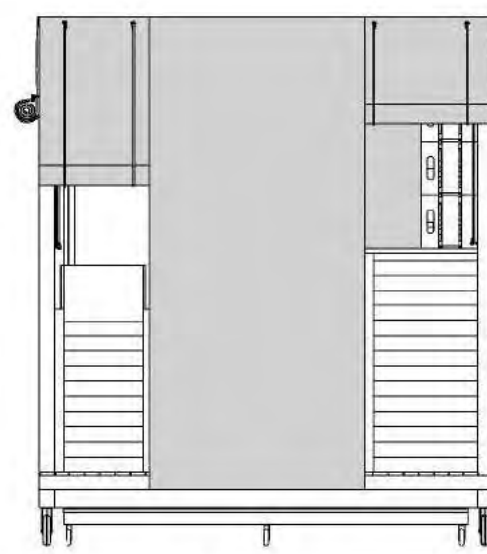
SEZIONE A-A'



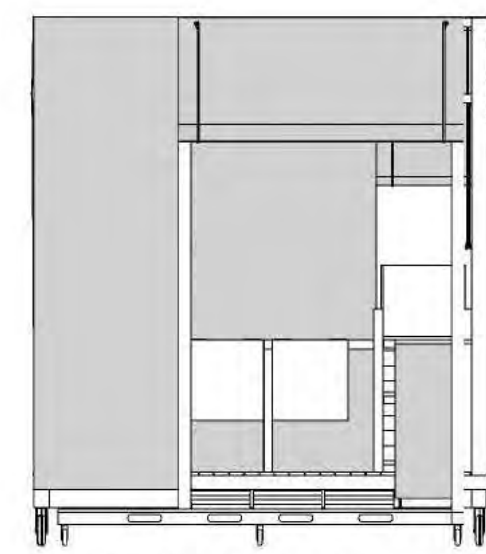
PROSPETTO NORD



PROSPETTO SUD



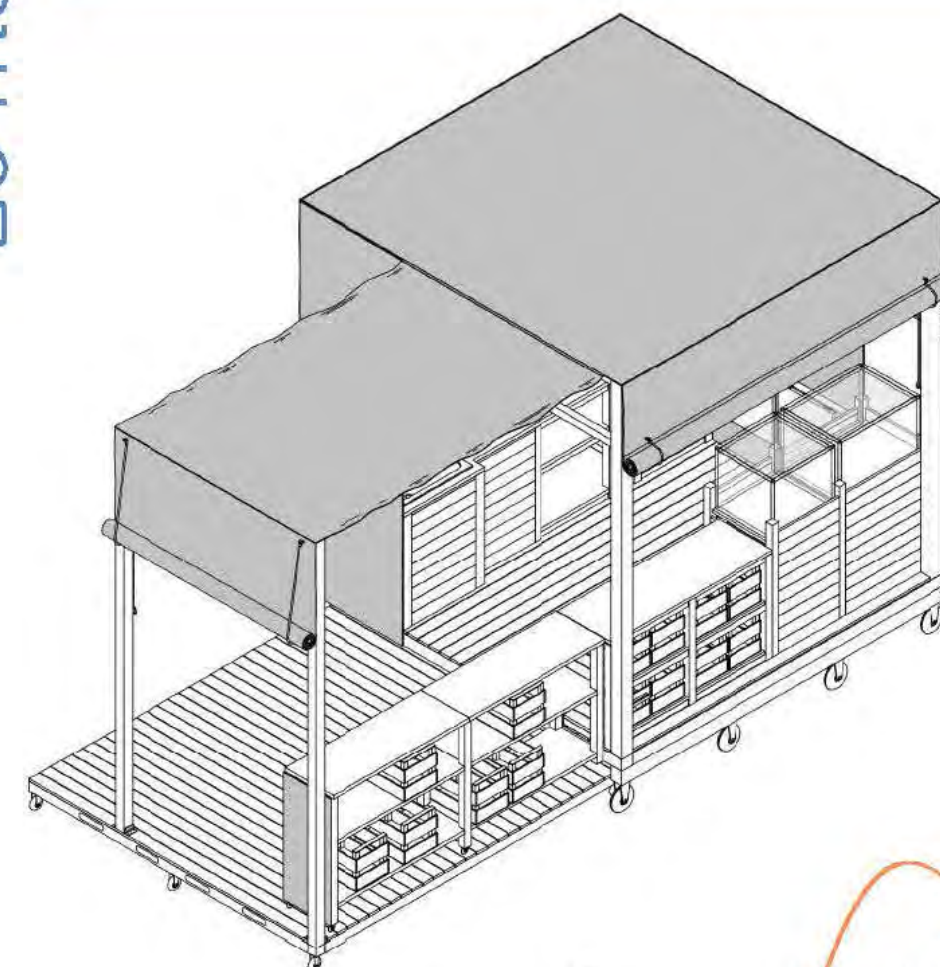
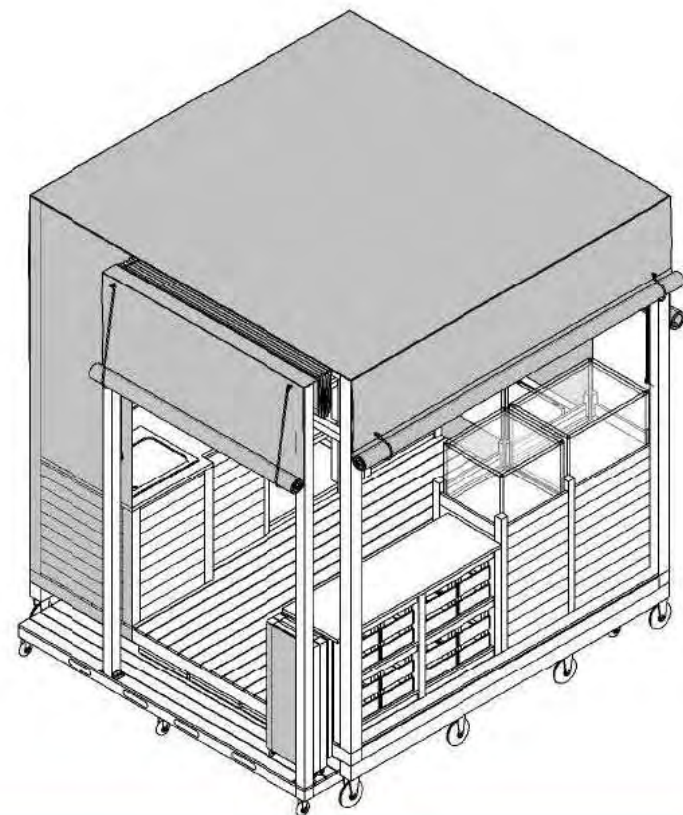
PROSPETTO EST



PROSPETTO OVEST

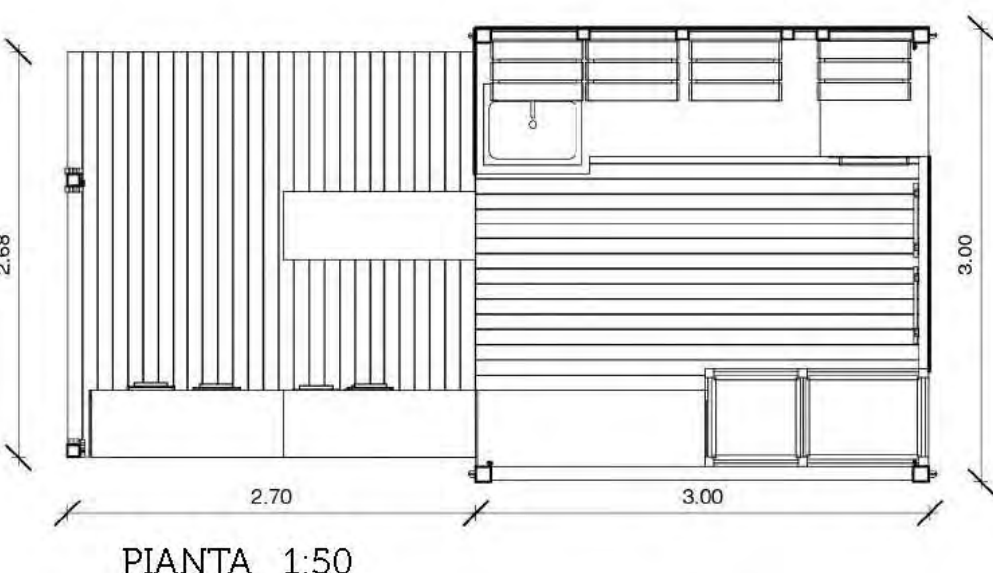
10 mq

20 mq

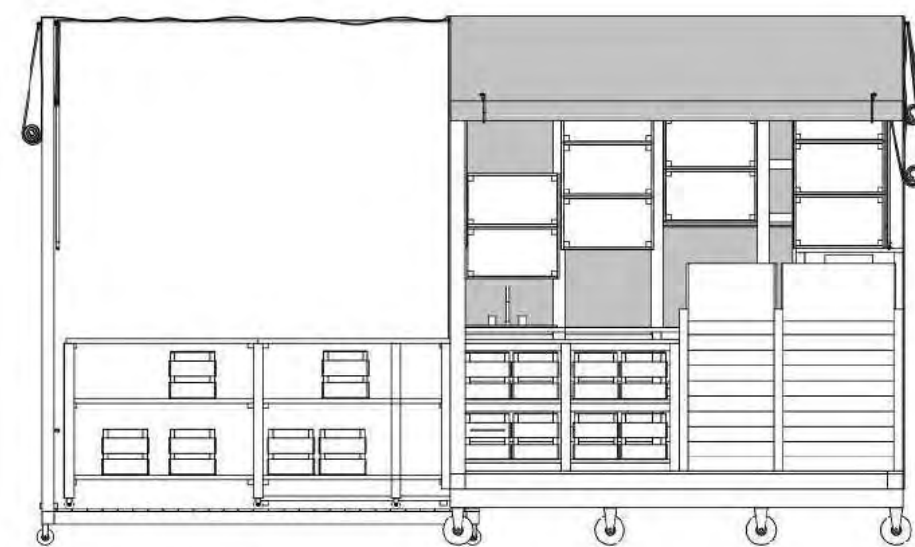


Il "funnu di cascia" scorrevole  
permetterà di aumentare lo spazio  
per la somministrazione, creando  
uno spazio semi coperto sul quale  
è possibile sedersi per mangiare.

I banconi aggiuntivi, riposti sul  
"funnu di cascia" scorrevole,  
vengono incastrati sui telai  
spostabili.



PIANTA 1:50



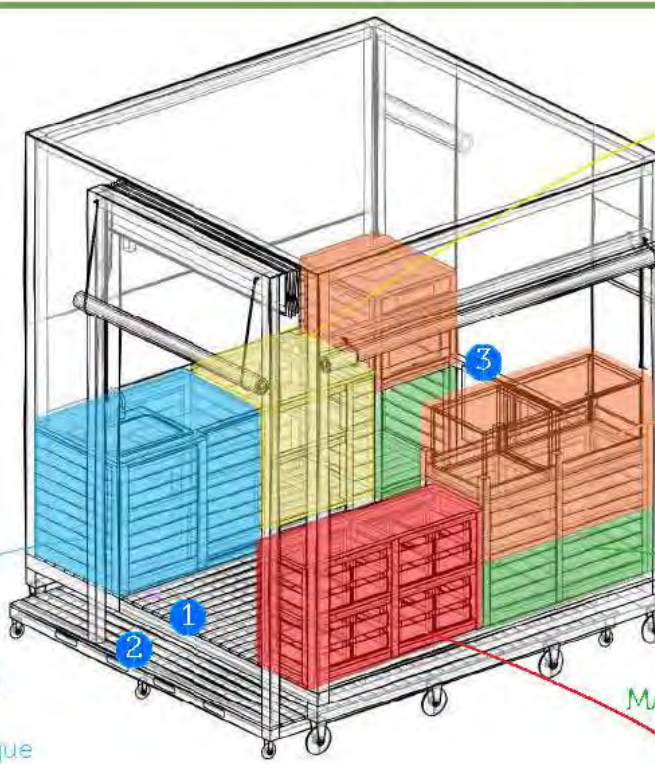
PROSPETTO SUD

Concept



1 FUNNU DI CASCIA  
2 MASCIDDARI  
3 PUTTEDDU

MASCIDDARU DI LACQUA  
Lavello, Vasche di  
recupero/smaltimento delle acque  
(150 Lt) e pompa idrica



MASCIDDARU DI TRAVAGGHIU  
Bancane di preparazione  
Storage

MASCIDDARI ATTREZZATI  
Forno e Banco-frigo

MASCIDDARU DA ISPENSA  
Storage per il Pane

MASCIDDARU DI VINNITA  
Bancane e Storage

Dalla rivisitazione del tradizionale carretto siciliano, nasce  
"U CARRETTU CA POTTÀ SAPURI".  
Dotato di ruote, può essere spostato all'interno della cava,  
la disposizione frontale dei banconi lascia un notevole spazio  
centrale per poter lavorare agevolmente.  
I "Masciddari" sono attentamente studiati per  
accogliere elementi tecnici, attrezzature e il pane,  
differenziando gli spazi destinati al pane gluten free  
e nichel free.

- 1 FUNNU DI CASCIA
- 2 FUNNU DI CASCIA SCORREVOLE
- 3 PUTTEDDU  
banconi nichel e gluten free

### U Carrettu ca potta Sapuri

La Tradizione dei Sapuri

#### U Pani Cunuzatu

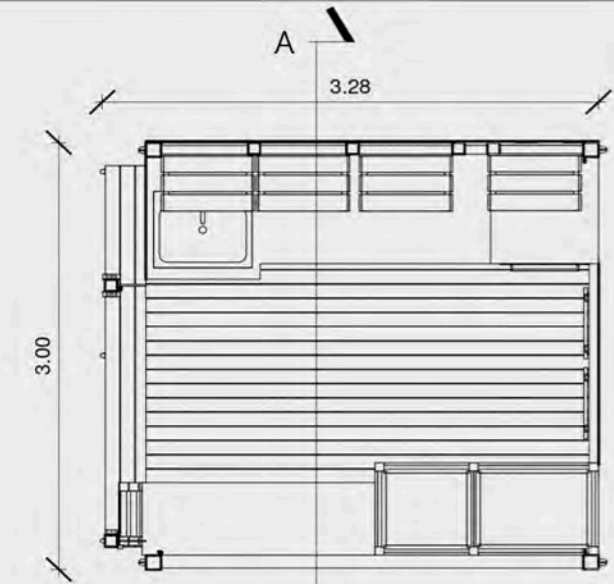
- SICULO  
Sicilia (nichel free)  
(mafaldà, ricotta al forno, olio extravergine d'oliva, sale, pepe)
- FENICIO  
Sicilia (pomodoro, formo, piacentinu, capperi, olive verdi, olio extravergine d'oliva, sale)
- GRECO  
Sicilia (speck, taggianina, olio extravergine d'oliva, sale, pepe, cipolla tritata, origano)
- ROMANO  
Sicilia (senza lattosio - lactose free)  
(soprono, cipolla al forno, olio extravergine d'oliva, sale, peperoncino)
- ARABO  
Sicilia (gluten free)  
(pane glutin free, panele palermitane, olio extravergine d'oliva, sale, prezzemolo, pepe)
- NORMANNO  
Sicilia (salsame, olive verdi, olio extravergine d'oliva, sale, pepe)
- SVEVO  
Sicilia (pomodoro, fette d'acciuga, vastedda, olio extravergine d'oliva, sale, pepe, origano)
- ARAGONESE  
Sicilia (senza lattosio - lactose free)  
(salsame, melanzane e peperoni grigliati sott'olio, pomodori secchi, olio extravergine d'oliva, sale)

### #pan...i e prisenza!

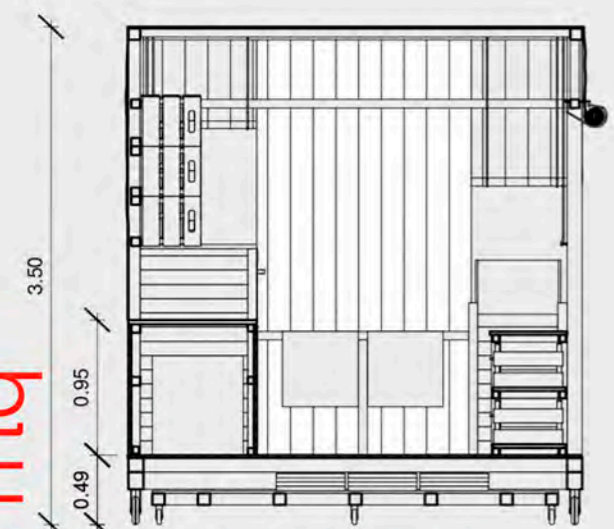
#### U Nostru PANI

- CUCCIDATU  
Sicilia (mafaldà, farina 00)
- MAFADDÀ (6) Farina 00
- VASTEDDA DI PANI  
Sicilia (salsame, prosciutto crudo, prosciutto cotto)
- I SALAMI  
Sicilia (salsame, prosciutto crudo, prosciutto cotto)
- LE CONSERVE  
Sicilia (salsame, acciughe, pomodori secchi, zucchine grigliate, melanzane grigliate, peperoni grigliati, olive verdi, olive nere)
- LE VERDURE  
Sicilia (pomodori, pomodori, cipolla, cipolla tritata)
- PANI DI TIMILIA  
Sicilia (Cappero di Salina, Cipolla di Gaetana, Fave nere di Castelvetrano, Piacentinu ennese, Pomodoro siciliano della valle dei Bilici, Provola dei Nebrodi, Sale marino di Trapani, Vastedda della valle dei Bilici)
- PANI SENZA GLUTINE  
Sicilia (Cappero di Salina, Cipolla di Gaetana, Fave nere di Castelvetrano, Piacentinu ennese, Pomodoro siciliano della valle dei Bilici, Provola dei Nebrodi, Sale marino di Trapani, Vastedda della valle dei Bilici)
- I Sapuri da nostra Terra  
● Pomodori di Pachino  
● Salsame di suino nero dei Nebrodi  
● Prosciutto di suino nero dei Nebrodi  
● Olio extravergine della valle dei Bilici

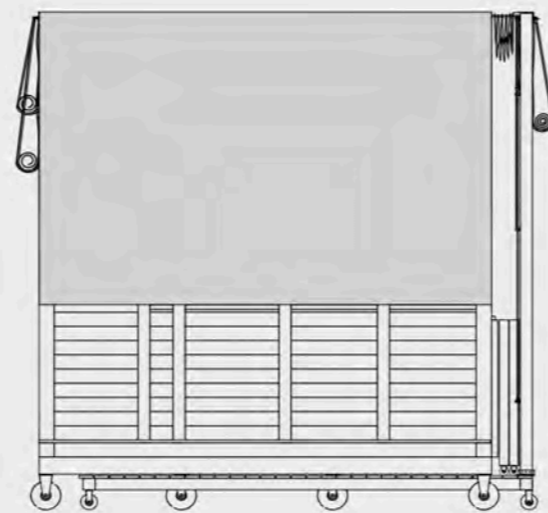




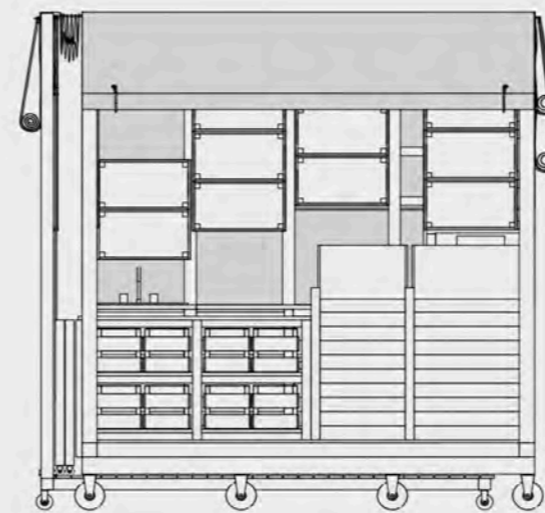
PIANTA 1:50



SEZIONE A-A'



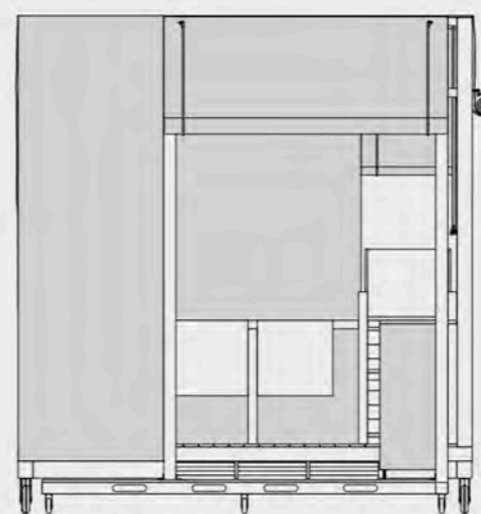
PROSPETTO NORD



PROSPETTO SUD



PROSPETTO EST



PROSPETTO OVEST

## Fasi costruttive

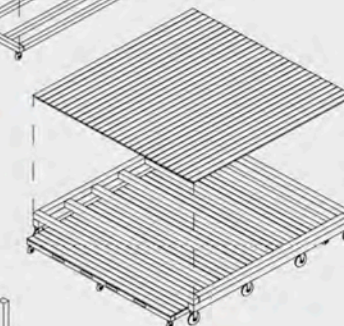
### 1 FUNNU DI CASCIA SCORREVOLE

Telaio di base:  
9 travi 80x80  
tavolato antiscivolo  
6 ruote.



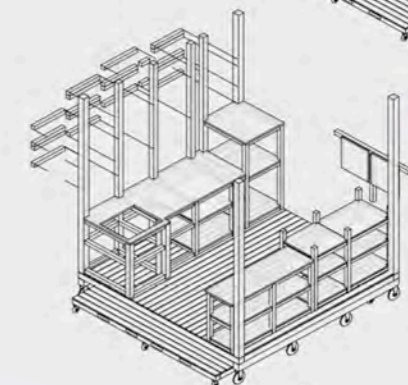
### 2 FUNNU DI CASCIA

Telaio:  
10 travi 100x100  
tavolato antiscivolo  
8 ruote.



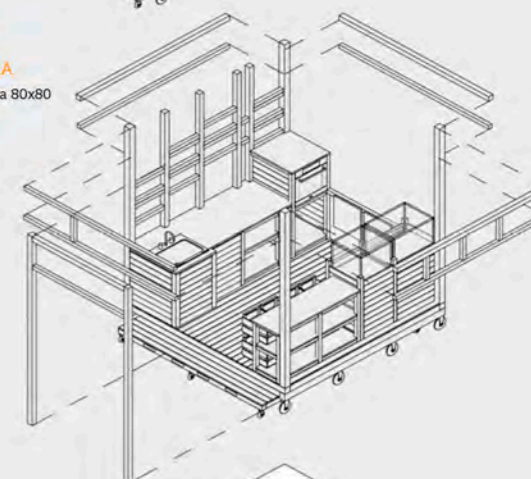
### 3 MASCIDDARI

4 pilastri 100x100  
24 pilastri 80x80  
panali in legno  
travetti 60x60



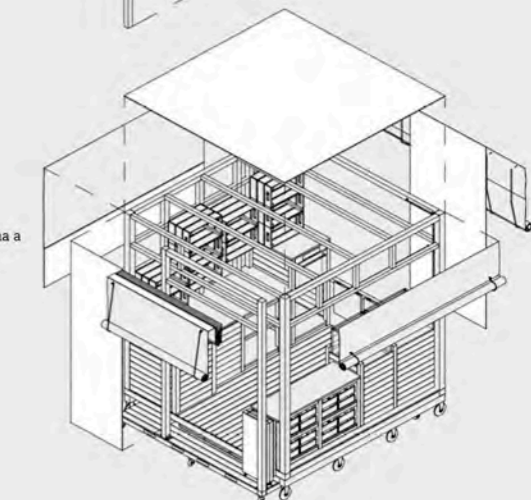
### 4 COPERTURA

3 travi di copertura 80x80  
5 travetti 60x60  
2 pilastri 80x80  
1 trave 80x80  
1 travetto 60x60



### 5 TENDA

Tenda in Juta cerata  
avvolgibile con sistema a  
corde scorrevoli.



10 mq





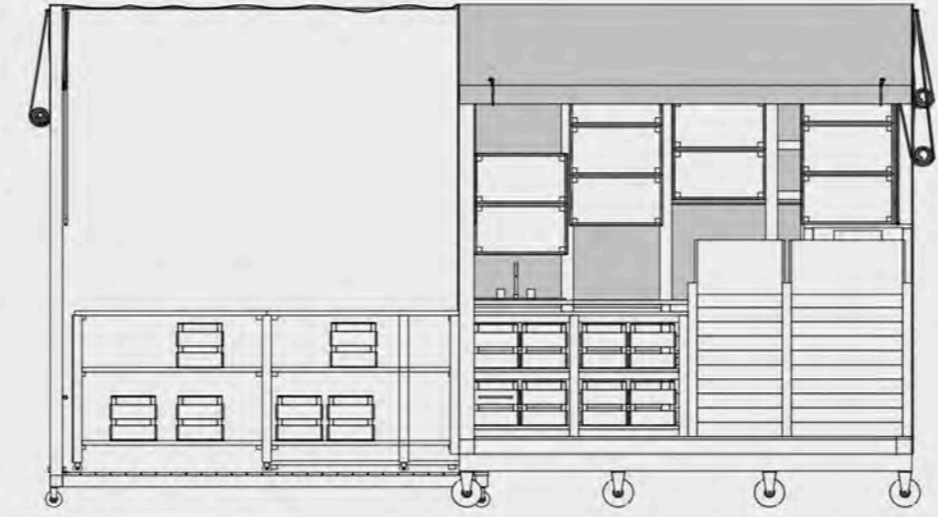
- 1 FUNNU DI CASCIA
- 2 MASCIDDARI
- 3 PUTTEDDU



20 mq

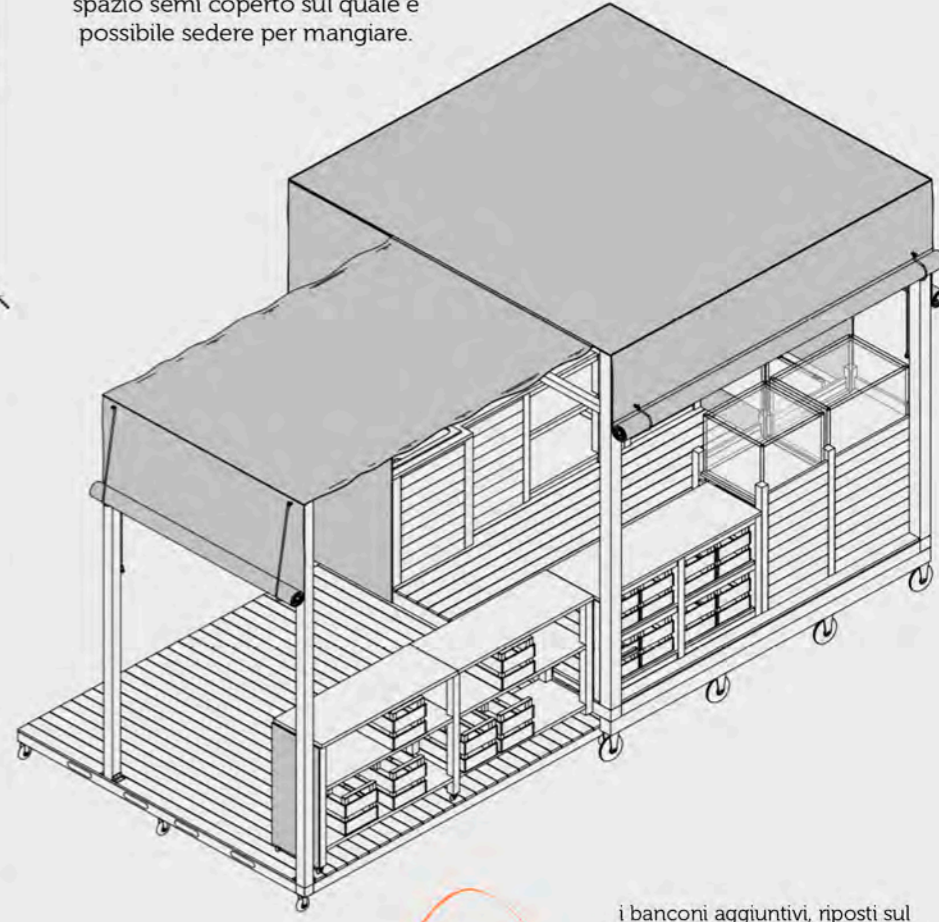


PIANTA 1:50



PROSPETTO SUD

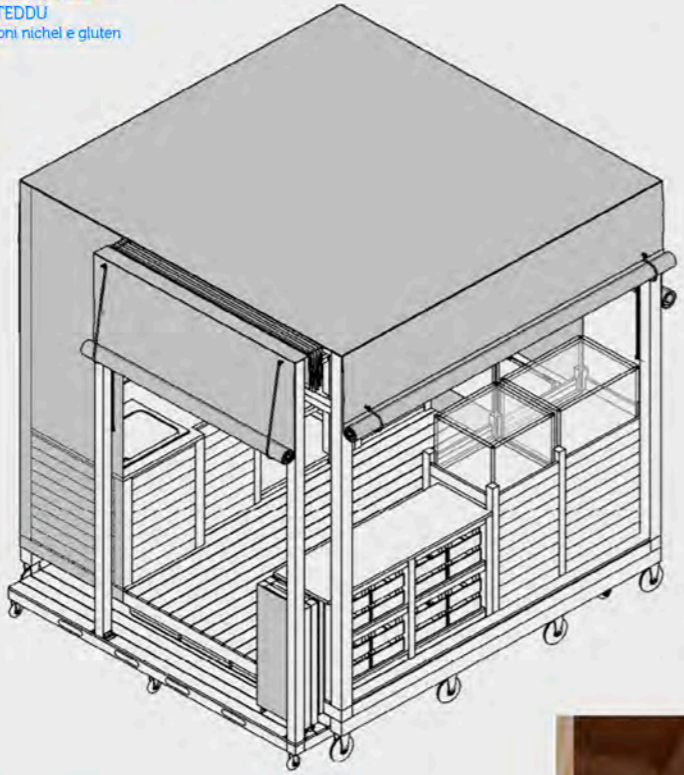
Il "funnu di cascia" scorrevole permette di aumentare lo spazio per la somministrazione, creando uno spazio semi coperto sul quale è possibile sedere per mangiare.



i banconi aggiuntivi, riposti sul "funnu di cascia" scorrevole, vengono incastrati su telai scorrevoli

Dalla rivisitazione del tradizionale carretto siciliano, nasce 'U Carrettu ca potta Sapuri'. Dotato di ruote, può essere spostato all'interno della cava; la disposizione frontale dei banconi lascia un notevole spazio centrale per poter lavorare agevolmente; i "Masciddari" sono attentamente studiati per accogliere elementi tecnici, attrezzature e il pane, differenziando gli spazi destinati al pane gluten free e nichel.

- 1 FUNNU DI CASCIA
- 2 FUNNU DI CASCIA SCORREVOLE
- 3 PUTTEDDU banconi nichel e gluten free



**U Carrettu ca potta Sapuri**  
La Tradizione dei Sapori

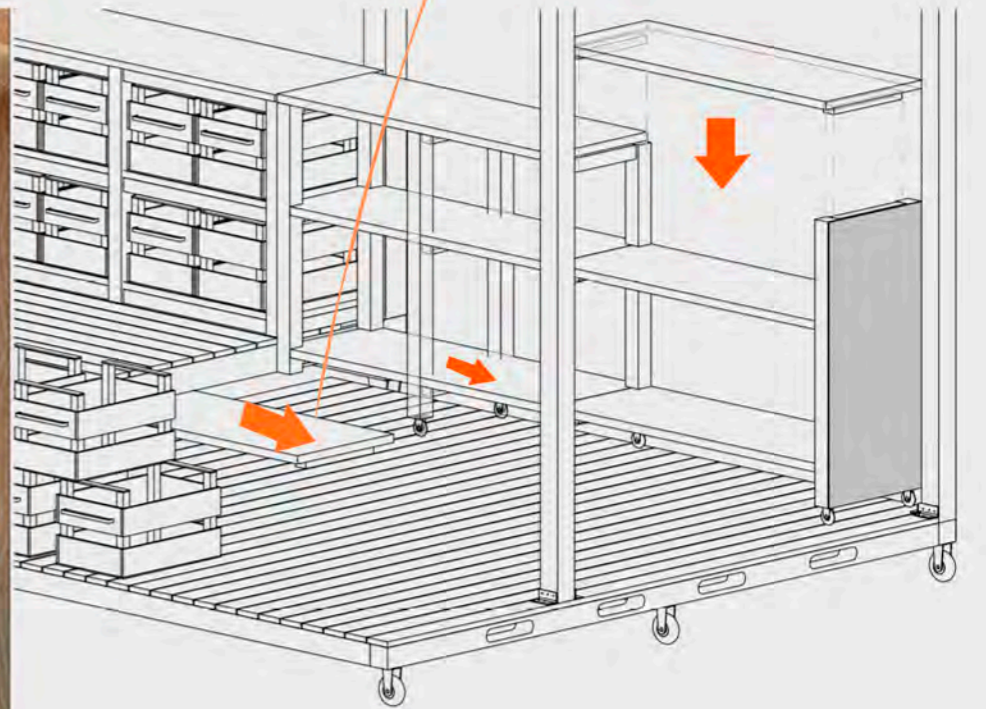
- U Pani Cunzatu**
- SICULO**  
panna ricotta, riccioli fini, mazzola, cipolla al forno, olive nere, olio extravergine d'oliva, sale, pepe
  - FENCIO**  
pomodori, tonno, placentini, capioni olive verdi, olio extravergine d'oliva, sale
  - GRECO**  
pomodori stagionati, olio extravergine d'oliva, sale, pepe, cipolla fresca, pangrattato
  - ROMANO**  
panna affumicata, fave di panico, cipolla al forno, olio extravergine d'oliva, sale, peperoncino
  - ARABO**  
menta glutinosa, glutin free, latte di mandorle, pane di tufo, olio extravergine d'oliva, sale, prezzemolo, papavero
  - NORMANNO**  
salsiccia, salama, olive verdi, olio extravergine d'oliva, sale, pepe
  - SVEVO**  
pomodori, fave di accuga, vasetta, olio extravergine d'oliva, sale, origano
  - ARAGONESE**  
panna ricotta, vegetari, fave di panico, cipolla al forno, olio extravergine d'oliva, sale, peperoncino

**U Nostru PANI**

- CIUCCIADATU**
- MAFADDA** (di farina 00)
- VASTEDDA DI PANI**
- U Cumpanaggiu ca voi tu**
- I Sapori da nostra Terra**



#pan...i e prisenza!



## Giuria

**U CARRETTU** è stato da sempre, il mezzo più utilizzato nella nostra Sicilia per il trasporto di merci, in particolare di derrate alimentari, oli e vini. Questo mezzo non è stato solo un veicolo, ma un modo d'essere e vivere la quotidianità **DU CARRITTERI**; ciò spiega il fatto che ogni carretto è stato da sempre personalizzato. Il cibo del carrettiere era spesso frugale, da assemblare utilizzando ciò di cui si disponeva. Il frutto dell'arte culinaria frugale che conosciamo oggi, nasce dalla ricerca di sapori legati alle esperienze vissute durante le varie dominazioni ed arricchite da nuovi ed inediti alimenti, spesso portate da altre terre. In Sicilia, per rendere **U PANI** il re della tavola e non solo, basta associargli il condimento e/o il companatico giusto. Il nostro Food Point esalta l'alimento per eccellenza che è **U PANI** nelle diverse forme, dimensioni, e costituzione. Per noi oggi la riscoperta di tradizionali ed artigianali metodi di lavorazione nonché l'uso di grani antichi diviene sempre più una necessità. Il progetto, infatti, mira ad assolvere al non facile compito dei gusti di ciascuno degli avventori attenzionando anche le esigenze di chi, oggi, manifesta allergie od intolleranze. Nasce, così, l'esigenza di un menù particolareggiato e i relativi spazi atti a realizzarlo all'interno dello stesso food point. Se i sapori proposti all'avventore del nostro food point hanno una connotazione tutta siciliana, a maggior ragione, la scelta degli alimenti usati nel menù proposto verte su quelli a km 0 e di ottima qualità biologica. Alcuni tra gli elementi proposti sono legati strettamente a località geografiche della nostra isola, perché coltivati e/o prodotti solo in quelle zone.

La struttura del food point è costituita da legno e teli di juta, che richiamano inequivocabilmente al carretto siciliano dove il legno costituiva la struttura portante mentre la juta conteneva principalmente i cereali e se cerata, ricopriva le merci trasportate. La soluzione 10 mq comprende varie zone, localizzate richiamando le parte costitutive del carretto. Il pavimento in legno del food point (**funnu di càscia**) realizzato con listoni antiscivolo, poggia su una struttura portante in legno mobile per mezzo di ruote; le due zone di preparazione e somministrazione (**masciddari**) sono costituiti da un lato dal bancone di somministrazione e due espositori termici per alimenti, mentre dall'altro lato dal bancone di preparazione del pane condito, forno, lavabo con annesse vasche, dispense e ripiani contenenti spezie e conserve varie. Nella zona posteriore (**putteddu**) vi sono due mensole a ribalta per la preparazione, all'occorrenza, di pani speciali (per allergici e intolleranti), mentre nella zona anteriore vi è l'accesso al Food Point per gli addetti. Sempre dalla zona anteriore si manovra la possibilità di estendere la superficie utile di ulteriori 10 mq, con annessa tenda in juta (sostenuta da due pilastri in legno) e bancone estensibile per la somministrazione.

## Rete

In Sicilia da sempre **U CARRETTU** è stato il mezzo di trasporto più utilizzato. Il cibo del carrettiere era spesso frugale. *L'arte culinaria frugale*, nasce dalla ricerca di sapori legati alle esperienze vissute durante le varie dominazioni. A rendere **U PANI** il re della tavola, basta associargli il condimento e/o il companatico giusto. Il nostro Food Point esalta l'alimento per eccellenza che è **U PANI** nelle diverse forme, dimensioni, e costituzione. Oggi la riscoperta di artigianali metodi di lavorazione nonché l'uso di grani antichi diviene sempre più una necessità per allergie ed intolleranze. I sapori proposti all'avventore del food point hanno una connotazione siciliana, in quanto gli alimenti usati sono a km 0 e di ottima qualità biologica.

La struttura del food point è costituita da legno e teli di juta, che richiamano al carretto siciliano dove il legno costituiva la struttura portante mentre la juta conteneva principalmente i cereali e se cerata, ricopriva le merci trasportate.

## Menù

## U Pani Cunzatu

**SICULO**

nichel free

(mafalda, ricotta al forno, olive nere, olio evo del Belice, sale, pepe)

**FENICIO**

(pomodorini di Pachino, tonno, piacentino ennese, capperi di Salina, olive verdi, olio evo del Belice, sale)

**GRECO**

(pecorino stagionato, olio evo del Belice, sale, pepe, cipolla fresca, origano)

**ROMANO**

lactose free

(tonno, cipolla di Giarratana al forno, olio evo del Belice, sale, peperoncino)

**ARABO**

gluten free

(pane gluten free, panelle palermitane, olio evo del Belice, sale, prezzemolo, pepe)

**NORMANNO**

(provola dei Nebrodi, salame di suino nero dei Nebrodi, olive verdi, olio evo del Belice, sale, pepe)

**SVEVO**

(pomodoro siccagno del Belice, filetti d'acciuga, vastedda del Belice, olio evo del Belice, sale, pepe, origano)

**ARAGONESE**

vegetarian

(zucchine, melanzane e peperoni grigliati sott'olio, pomodori secchi, olio evo del Belice, sale)

## U Nostru Pani

CUCCIDATU 

MAFADDA (di farina 00)  

VASTEDDA DI PANI 

PANI DI TIMILIA 

PANI NIURU DI CASTEDDUVITRANU 

PANI SENZA GLUTINI 