



10m² | a temporary and sustainable Food Point





trecentosessanta | project concept

Sicilian architecture represents a treasure that is often underestimated. The pavilion is inspired by the classic monuments spread in the Sicilian territory. The Valle dei Templi di Agrigento, the temple of Ercole Vincitore, Palazzo Ducezio. The arched openings recall the ancient rhythm of the colonnade, while the red painted wooden facade blends with the pink shades of the quarry. Inside the structure forms a virtual dome that culminates in a central opening.

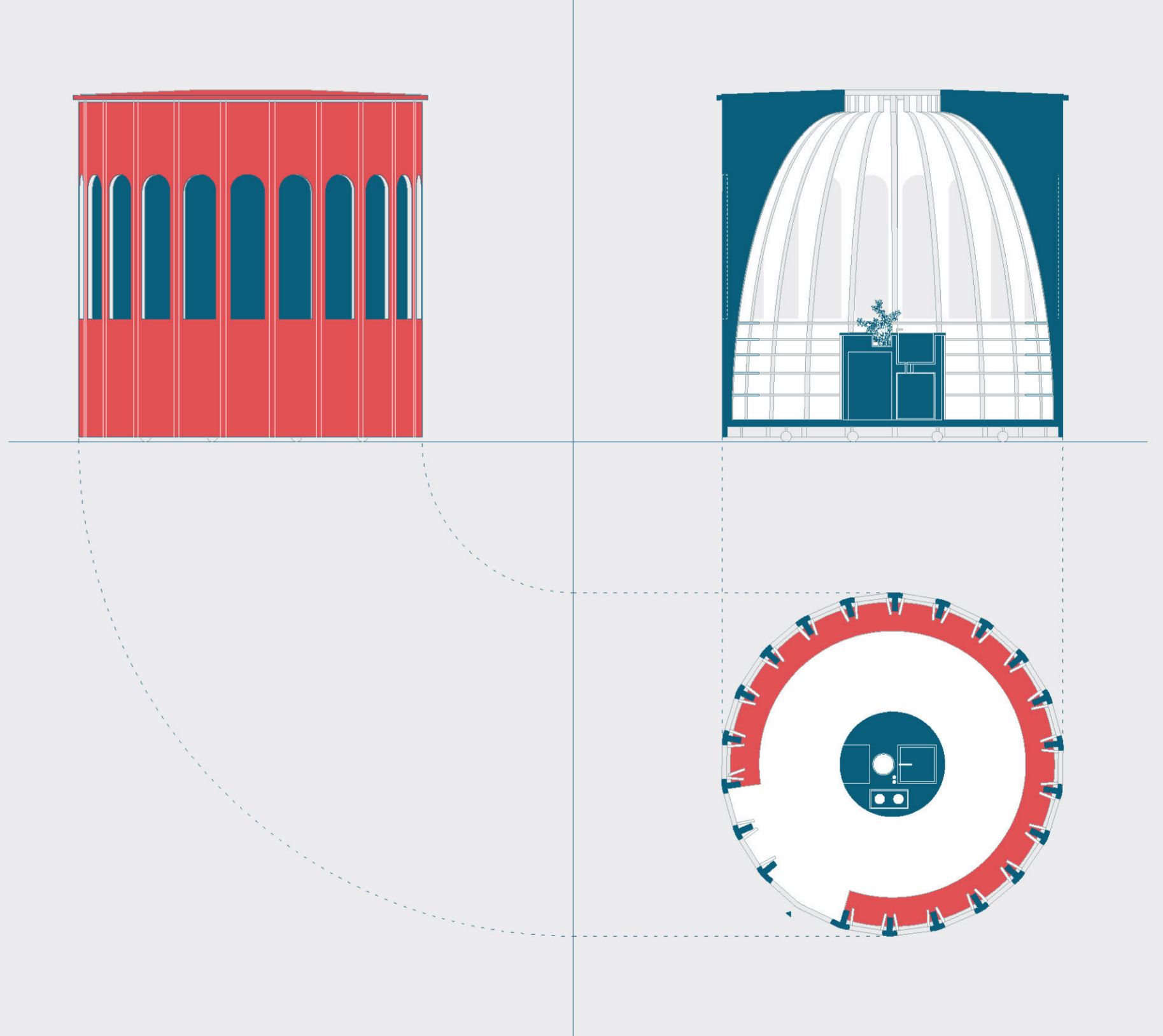
trecentosessanta wants to be an invitation to overcome the architectural limits that we usually impose ourselves, eliminating the idea of front and back and making the Food Point entirely accessible. This promotes communication between users and create a transparent architecture that allow visitors to be constantly in contact with the interior.

The heart of the pavilion is represented by the kitchen, one of the most important elements of Sicilian and Italian culture. Kitchen as a physical and abstract place, as a gravitational center around which all the activities take place. The main idea is to return to the origins, with simple flavors that represent the land from where they come from. For this reason the tools are minimal: a stove, a fridge, a large cutting plane. In the center a small wooden pot for aromatic fragrances is inserted. Above the kitchen, the circular opening is closed by a transparent but waterproof fabric that improves the air circulation and allows the light to enter in a zenital way creating an evocative atmosphere.

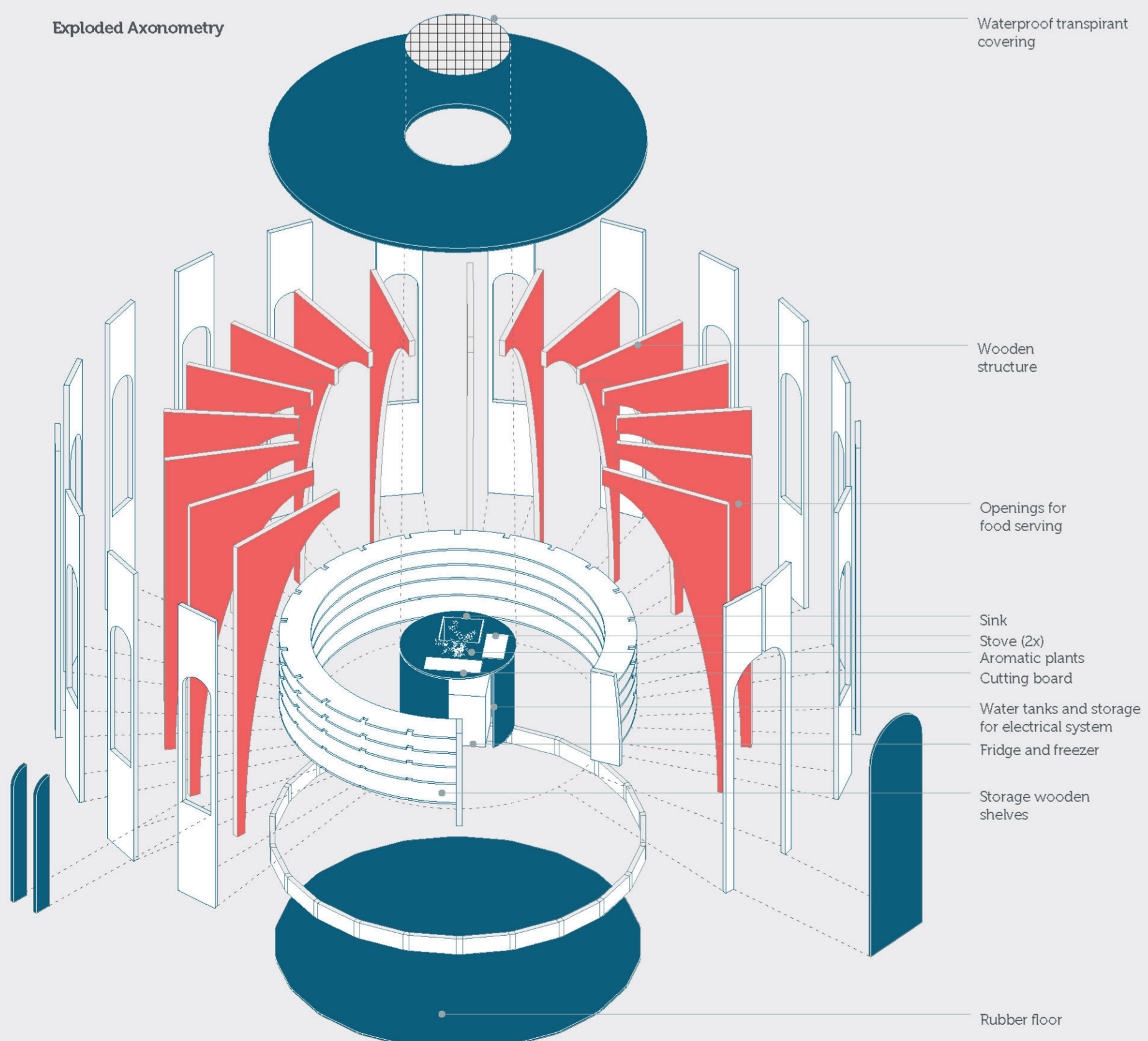
Storage shelves for food and utensils run around the inner perimeter. The top one becomes the service counter, a place of exchange between inside and outside. This can vary according to the needs and movements of the staff or the public, allowing people to use the space freely. Outside, small classical shaped elements become seats and tables for visitors, allowing the public to enjoy the atmosphere and the surrounding environment.

trecentosessanta promotes collectivity, opening to the public, mixing past and present, aiming to bring together different people in the celebration of the values and products of a wonderful land.

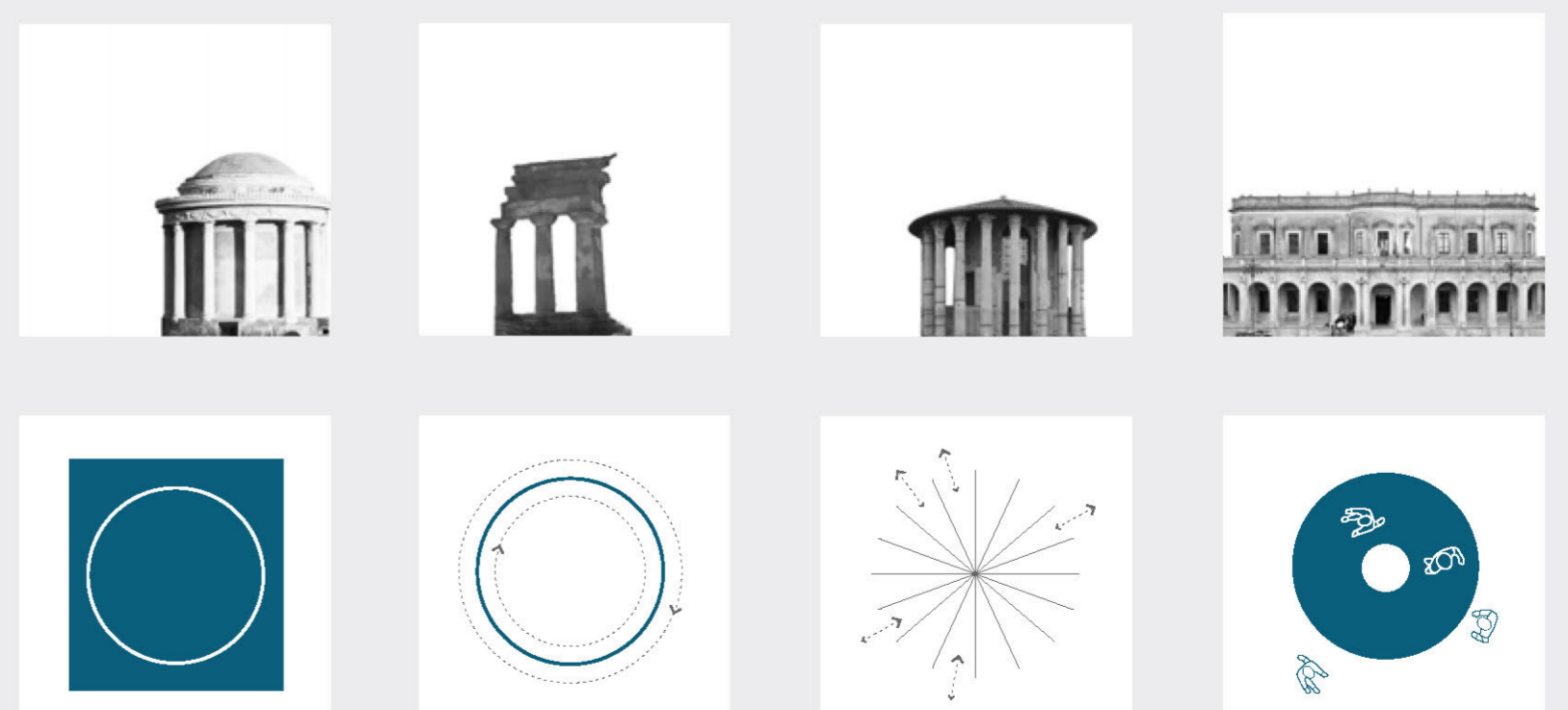
Plan . Section . Facade | Scale 1:500

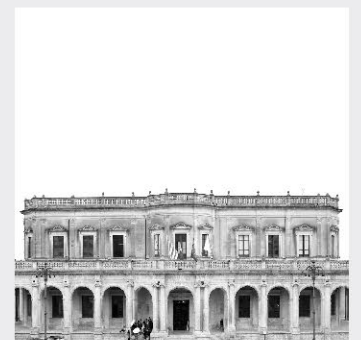
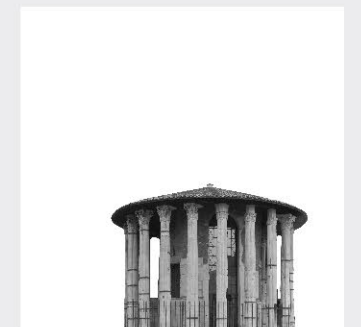
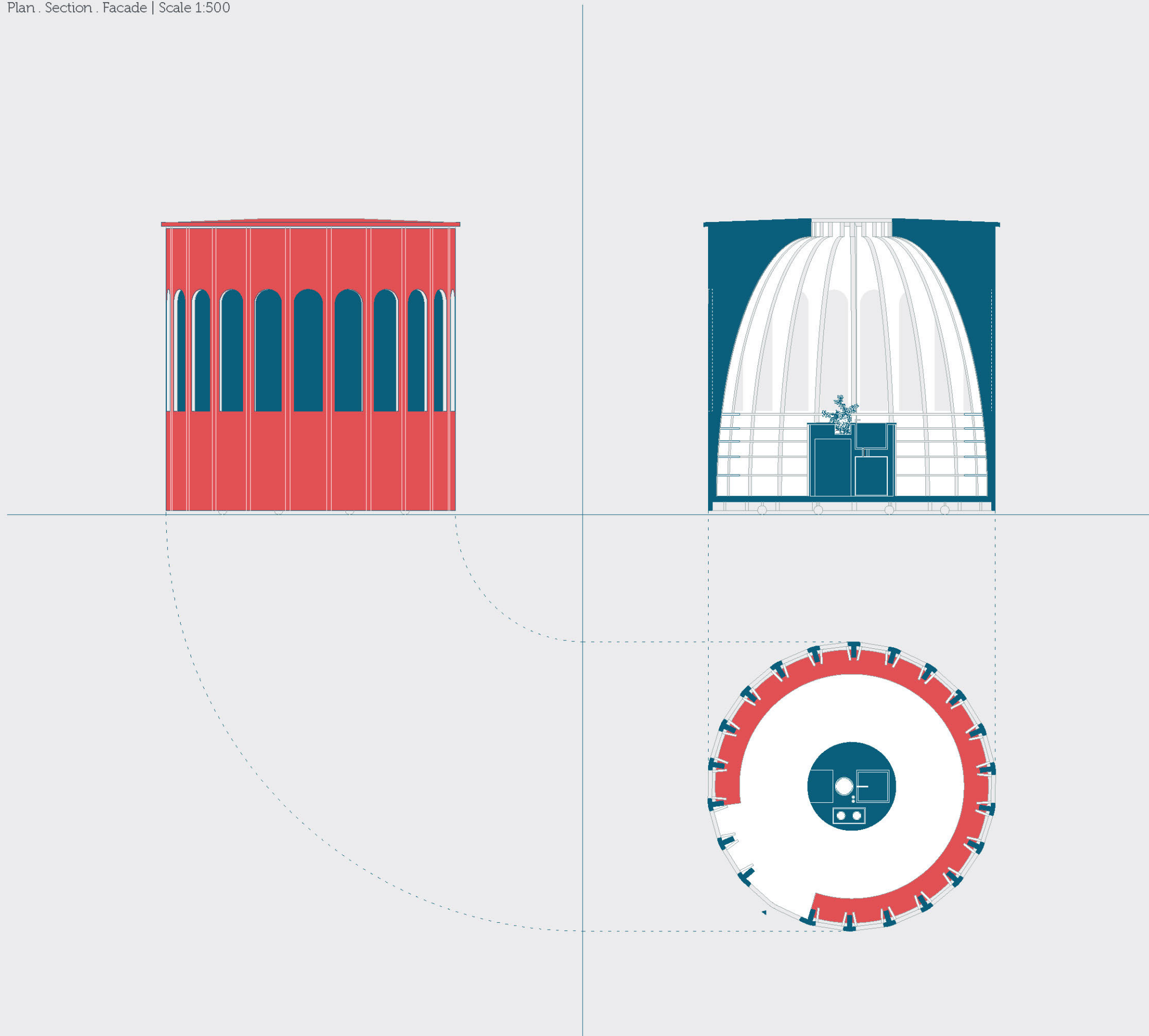


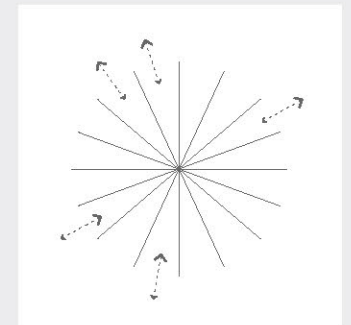
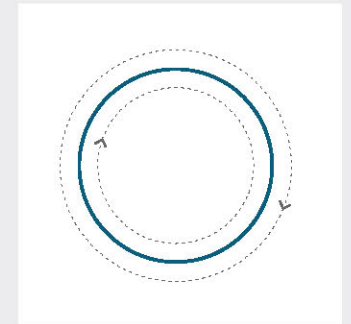
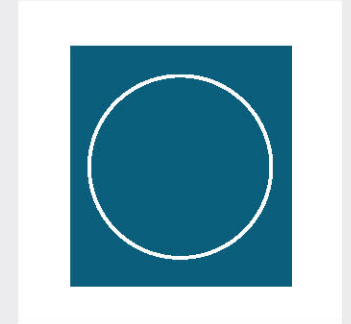
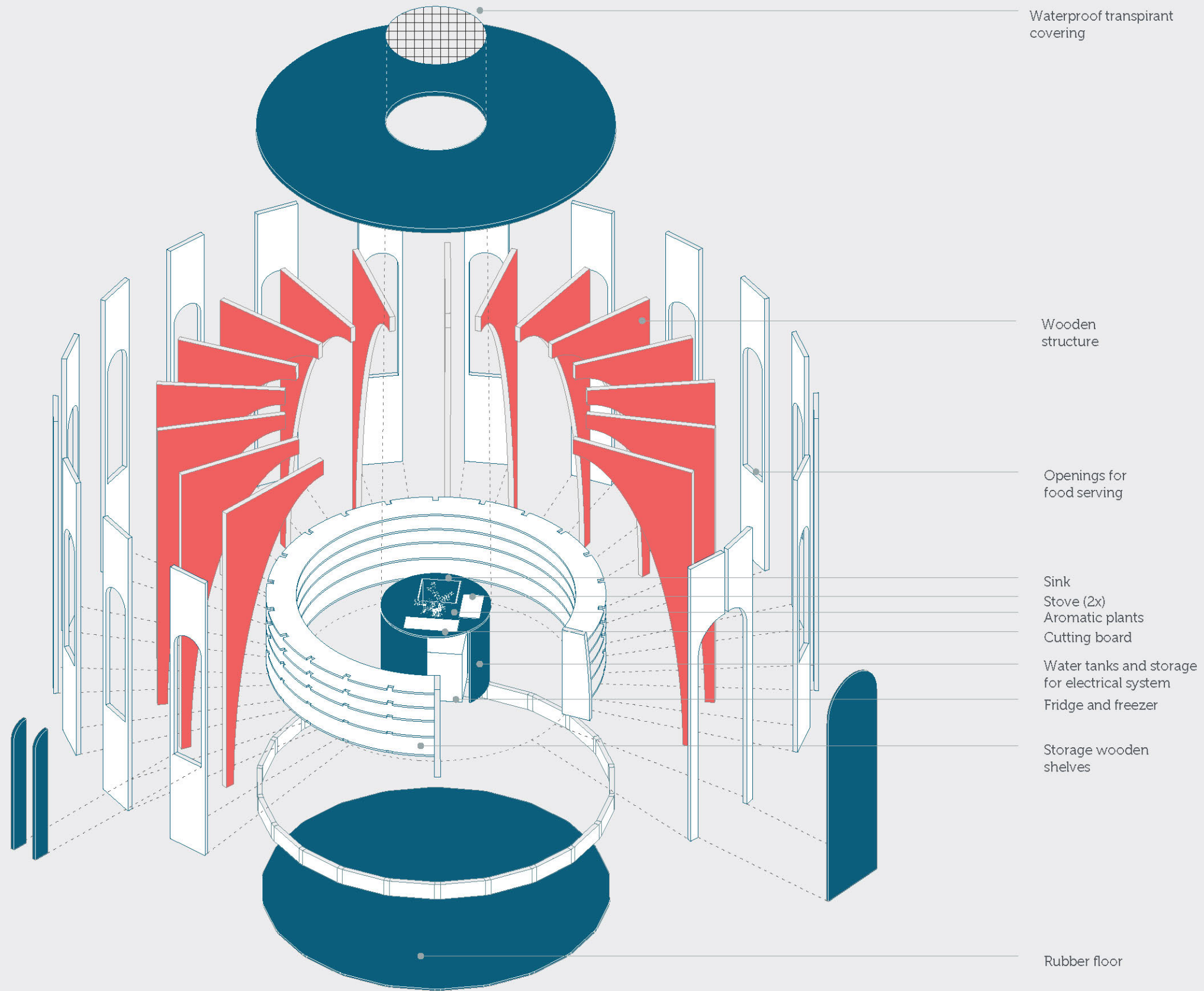
Exploded Axonometry



Inspiration | Concept diagrams







trecentosessanta **Giuria**

L'architettura siciliana rappresenta un tesoro che spesso non viene valorizzato. Il padiglione si ispira ai monumenti classici che costellano le terre siciliane. La valle dei templi di Agrigento, il Tempio di Ercole Vincitore, Palazzo Ducezio. Le aperture ad arco riprendono il ritmo antico del colonnato mentre il colore del legno ritorna al presente e la morbida tonalità di rosso si mescola con le sfumature rosa della cava. All'interno la struttura forma una cupola virtuale che culmina in un'apertura centrale.

Il concetto principale è la circolarità, il padiglione vuole essere un invito a superare i limiti architettonici che comunemente ci poniamo, eliminando l'idea di fronte e retro e rendendo il Food Point accessibile a trecentosessanta gradi. In questo modo viene promossa la comunicazione tra gli utenti e l'architettura si fa trasparente, permettendo ai visitatori di vedere cosa succede all'interno in ogni momento.

Il cuore del padiglione è rappresentato dalla cucina, uno degli elementi più importanti della cultura siciliana e italiana. Cucina come luogo fisico e astratto, come centro gravitazionale intorno al quale si svolgono tutte le attività ad esso collegate. L'idea principale è quella di ritornare alle origini, a sapori semplici che parlano della terra che li ha prodotti; per questo motivo gli utensili sono ridotti al minimo, un piano di cottura, un frigo, un grande piano di taglio. Al centro del piano un piccolo cavedio in cui piantare le fragranze aromatiche da usare nelle pietanze. Sopra la cucina l'apertura circolare è chiusa da un tessuto traspirante ma impermeabile che favorisce il ricambio dell'aria e permette alla luce di entrare in modo zenitale creando un'atmosfera suggestiva.

Lungo il perimetro interno si trovano i piani per stivare pietanze e utensili. Il più alto diventa il bancone di servizio, luogo di scambio tra interno ed esterno. Questo può variare e spostarsi a seconda delle esigenze e dei movimenti del personale all'interno o delle persone all'esterno, concedendo una libertà massima nell'utilizzo dello spazio. Il fronte esterno può essere chiuso o aperto a seconda delle esigenze ed ogni apertura dispone di un semplice sistema di chiusura con balconi.

Lo spazio centrale funge anche da spazio tecnico in cui posizionare impianto elettrico ed idrico. Le luci scendono dal soffitto in diversi punti, creando una varietà di sfumature ed illuminando ogni punto della cucina. La struttura è interamente in legno; travi e facciate sono tagliate secondo un elemento modulare mentre pavimento e copertura sono composti da un insieme di travi poi rifinite per avere una forma circolare. Il padiglione è montato su ruote che permettono lo spostamento e lo isolano dal terreno. Dall'esterno, le ruote sono coperte dalle tavole di facciata che scendono fino a pochi centimetri dal terreno; garantendo la continuità della facciata ma proteggendo il legno dall'umidità.

All'esterno piccoli elementi che riprendono le forme del padiglione diventano sedute e tavolini per i visitatori, permettendo al pubblico di godere dell'atmosfera e dell'ambiente circostante.

Un tempio che vuole celebrare i valori ed i prodotti di una terra bellissima, che vuole invitare alla comunicazione ed alla collettività, aprendosi al pubblico, mescolando interno ed esterno, passato e presente; con l'intenzione di ricordare che siamo noi che facciamo della terra la nostra terra e dell'architettura la nostra architettura.

Rete

(Italiano)

trecentosessanta rappresenta un invito a superare i limiti architettonici che comunemente ci poniamo, eliminando l'idea di fronte e retro, promuovendo la comunicazione tra gli utenti e dando vita ad un'architettura trasparente che fonde interno ed esterno.

Le forme si ispirano ai monumenti classici che costellano le terre siciliane. Le aperture ad arco riprendono il ritmo antico tra le colonne dei templi, mentre il legno dipinto di rosso si mescola con le sfumature rosa della cava. All'interno la struttura forma una cupola virtuale che culmina in un'apertura centrale.

Il cuore del padiglione è rappresentato dalla cucina, che diventa il centro gravitazionale intorno al quale si svolgono tutte le attività ad essa collegate. Lungo il perimetro il bancone si trasforma in luogo di scambio, variando a seconda dei movimenti del personale o dei visitatori, concedendo massima libertà nell'utilizzo dello spazio.

trecentosessanta promuove la collettività, aprendosi al pubblico, mescolando passato e presente, con l'intenzione di unire persone diverse in un'unica esperienza che celebra i valori ed i prodotti di una terra bellissima.

(Inglese)

trecentosessanta wants to be an invitation to overcome the architectural limits that we usually impose ourselves. It aims to eliminate the idea of front and back, promoting the communication between users and creating a transparent architecture able to merge interior and exterior.

Its shapes are inspired by the classical monuments spread in the Sicilian territory. The arched openings recall the ancient rhythm of the temple colonnade, while the red painted wooden facade blends with the pink shades of the quarry. Inside the structure forms a virtual dome which culminates in a central opening.

The heart of the pavilion is the kitchen, the gravitational center around which all the activities take place. The counter that runs along the perimeter becomes the place of exchange, varying according to the movements of the users and allowing a complete freedom in the use of the space.

trecentosessanta promotes collectivity, opening to the public, mixing past and present, aiming to bring together different people in the celebration of the values and products of a wonderful land.

Menù (con la collaborazione di mamma)

Il Menù è basato sulla semplicità di pietanze e metodi di cottura. I cibi sono principalmente serviti crudi per mantenere intatta la fragranza e il sapore. Le erbe aromatiche giocano un ruolo fondamentale nell'evidenziare determinate sfumature e sono inserite in ogni pietanza. Frutta e verdure di stagione occupano la scena con l'intento di promuovere la freschezza e la qualità dei prodotti della zona, ai suoi abitanti ed ai visitatori provenienti dall'esterno.

Aperitivo

Cestini di mandorle* tostate e rosmarino

Menù di Mare

Antipasto

Fagottini di melanzane grigliate ripieni di formaggio di capra* e paté di olive minute insaporiti con origano fresco

Piatto Principale

Cous Cous con tartare di fragole, foglie di menta, scorzette d'arancia e mandorle salate a filetti

Dessert

Mezzi fichi caramellati con crema di ricotta di pecora aromatizzata con scorza di limone e cannella

Menù Vegetariano

Antipasto

Crostoni di pane nero* con fette di pomodoro, foglie di basilico e sfoglie di bottarga di tonno condite con succo di limone

Piatto Principale

Spiedini di pesce spada e gambero rosso accompagnati da un pesto di olive, capperi e pomodori secchi con prezzemolo tritato e scorza di limone

Dessert

Sorbetto di melone con foglie di menta a guarnire

Vini

Damarino, cantina Donnafugata (vino bianco consigliato per il pesce)

Nero d'Avola, cantina Gazerrosse (vino rosso)

Ben Ryé Passito di Pantelleria, cantina Donnafugata (da dessert)

Presidi Slow Food

*Mandorle di Noto

*Formaggio di capra Grigentana

*Pane nero di Castelvetrano