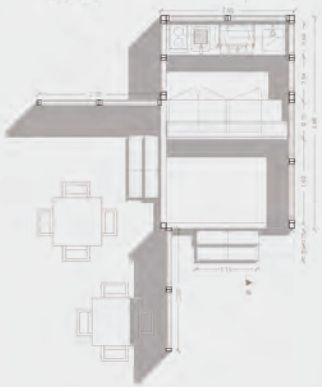


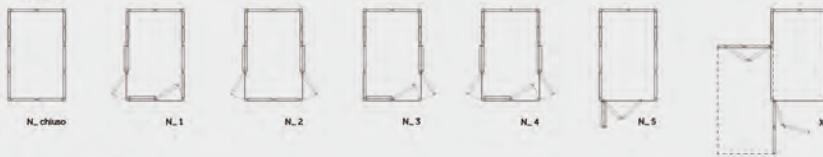
PIANTA XL



SEZIONE AA'



FLESSIBILITÀ



CONCEPT PROGETTUALE



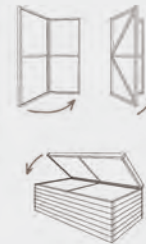
STRUTTURA
- telaio in legno
- temporaneo a
- intreccio in bambù

CARATTERISTICHE
- modularità
- leggerezza
- flessibilità
- economicità
- facilità montaggio



PANNELLO A
dimensioni:
1,15 (A) x 2,78 (B)
quantità:
8 unità - 4 coppie

PANNELLO B
dimensioni:
0,70 (A) x 2,78 (B)
quantità:
4 unità - 2 coppie



PROGETTO ARREDI

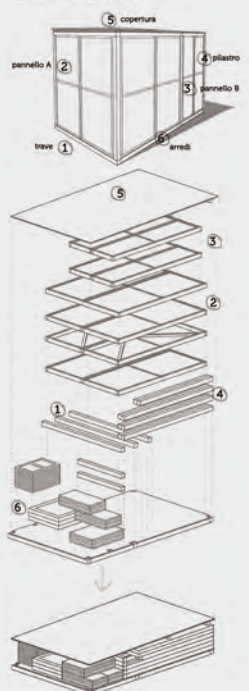
modularità - flessibilità - sostenibilità



SEDIA
dimensioni: 50x100 cm
quantità: 8
ripiegabile, impilabile

TAVOLO
dimensioni: 90 x 90 cm
quantità: 2
ripiegabile, impilabile

MONTAGGIO STRUTTURA





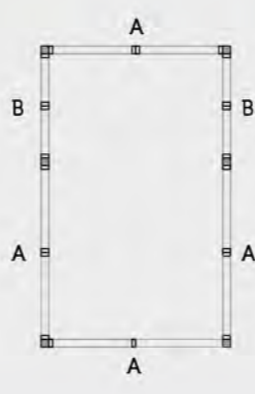
SICU LAB

CONCEPT PROGETTUALE_
 identità - mobilità - flessibilità - comfort



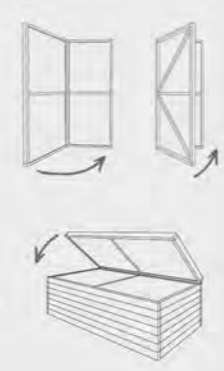
STRUTTURA
 - telaio in legno
 - tamponamento a intreccio in bambù

CARATTERISTICHE
 - modularità
 - leggerezza
 - flessibilità
 - economicità
 - facilità montaggio

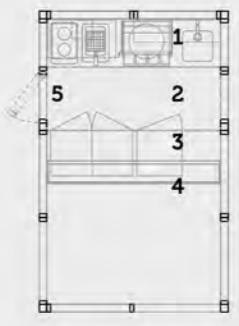


PANNELLO A
 dimensioni:
 1,15 (l) x 2,78 (h)
 quantità:
 8 unità-4 coppie

PANNELLO B
 dimensioni:
 0,70 (l) x 2,78 (h)
 quantità:
 4 unità-2 coppie

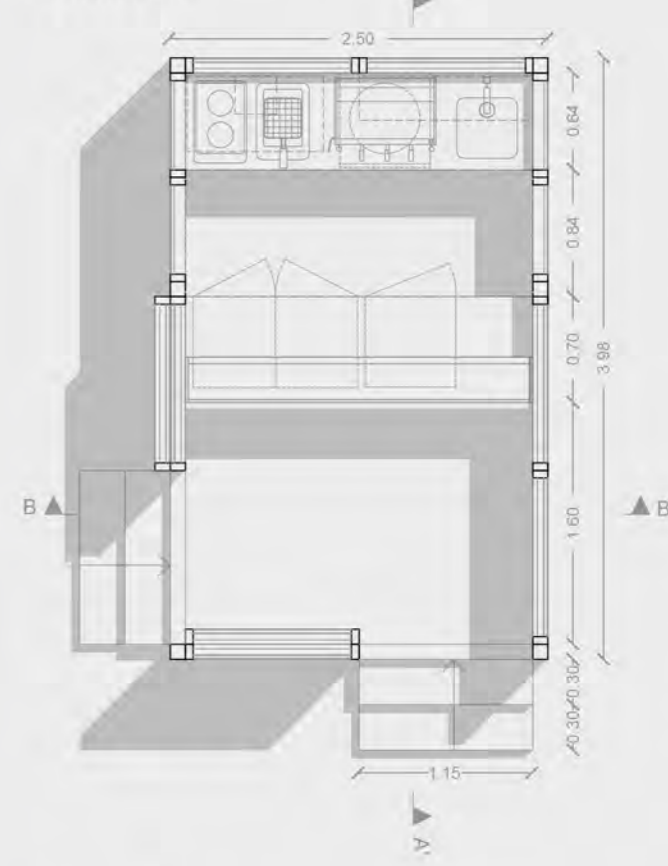


PIANTA N_ distribuzione funzionale

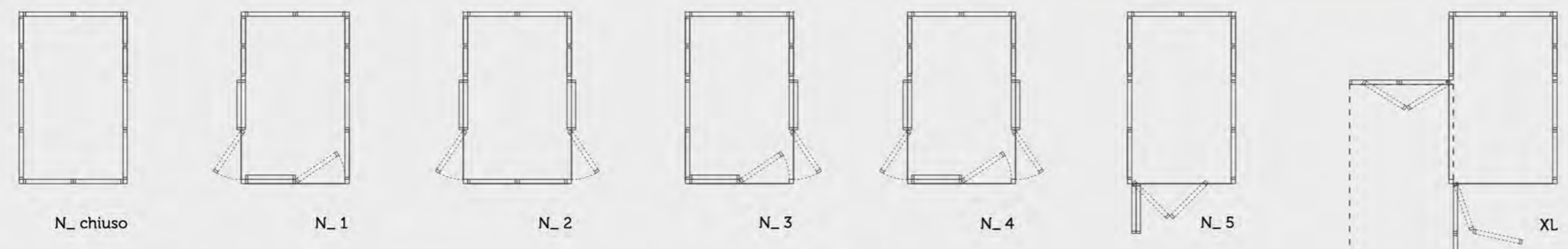


1. PREPARAZIONE E LAVAGGIO
 piastre- friggitrice- macchina caffè-
 microonde- lavastoviglie- dispensa
2. PEDANA
3. SPORZIONAMENTO
 banco lavorazione- frigo- dispensa
4. SOMMINISTRAZIONE
 banco con vetrina
5. ENTRATA STAFF

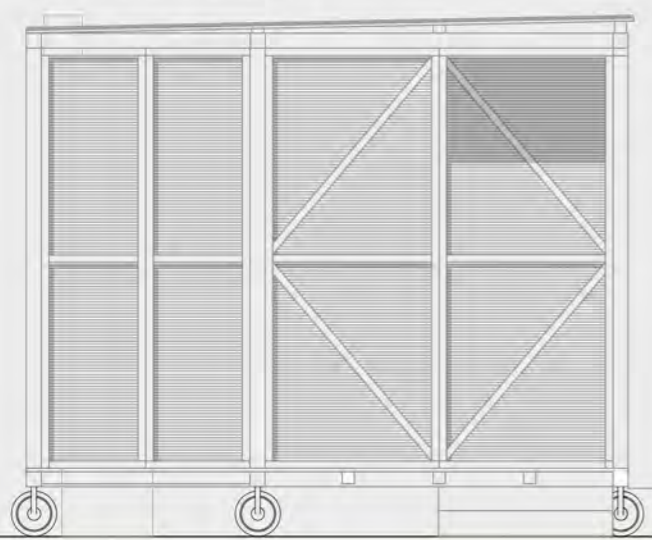
PIANTA N_ 1



FLESSIBILITA'



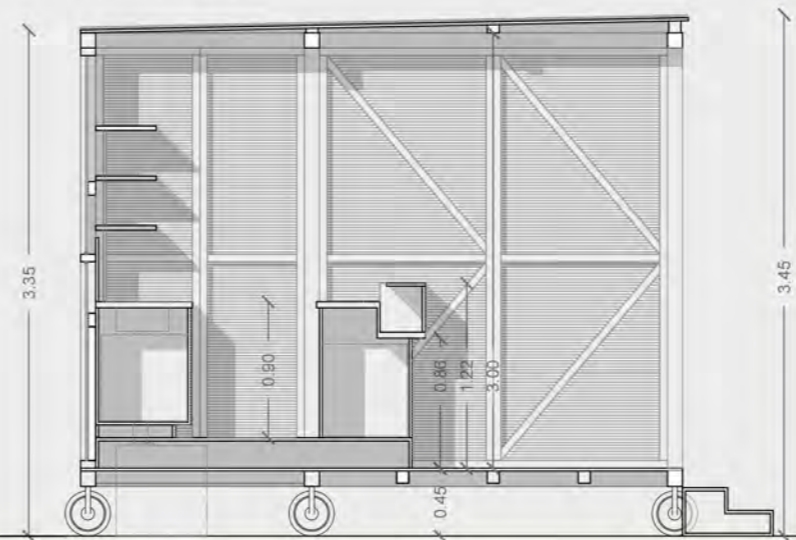
PROSPETTO LATERALE



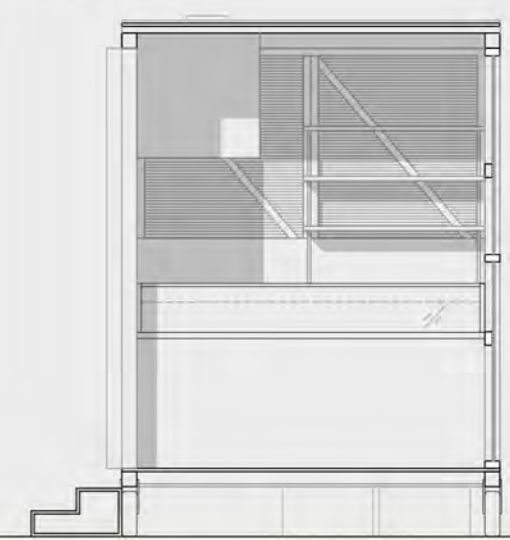
PROSPETTO FRONTALE



SEZIONE AA'

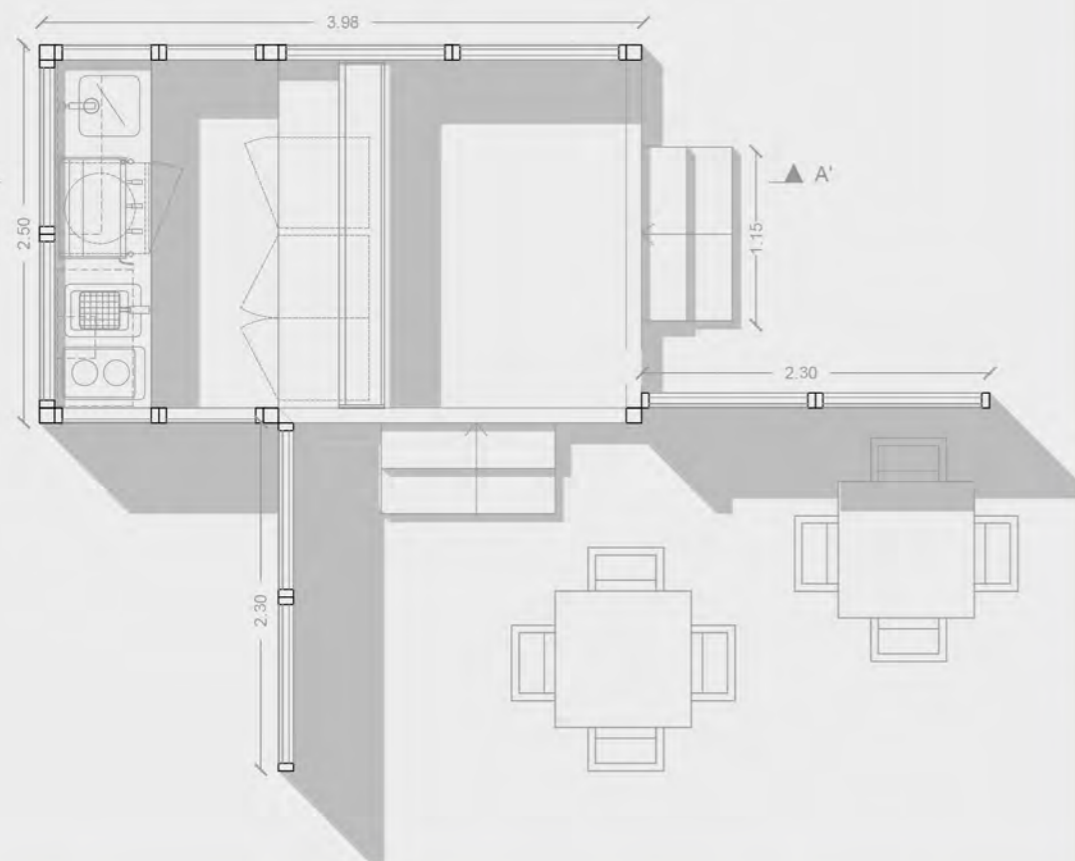


SEZIONE BB'



scala
1:50

PIANTA XL_



SICU
LAB

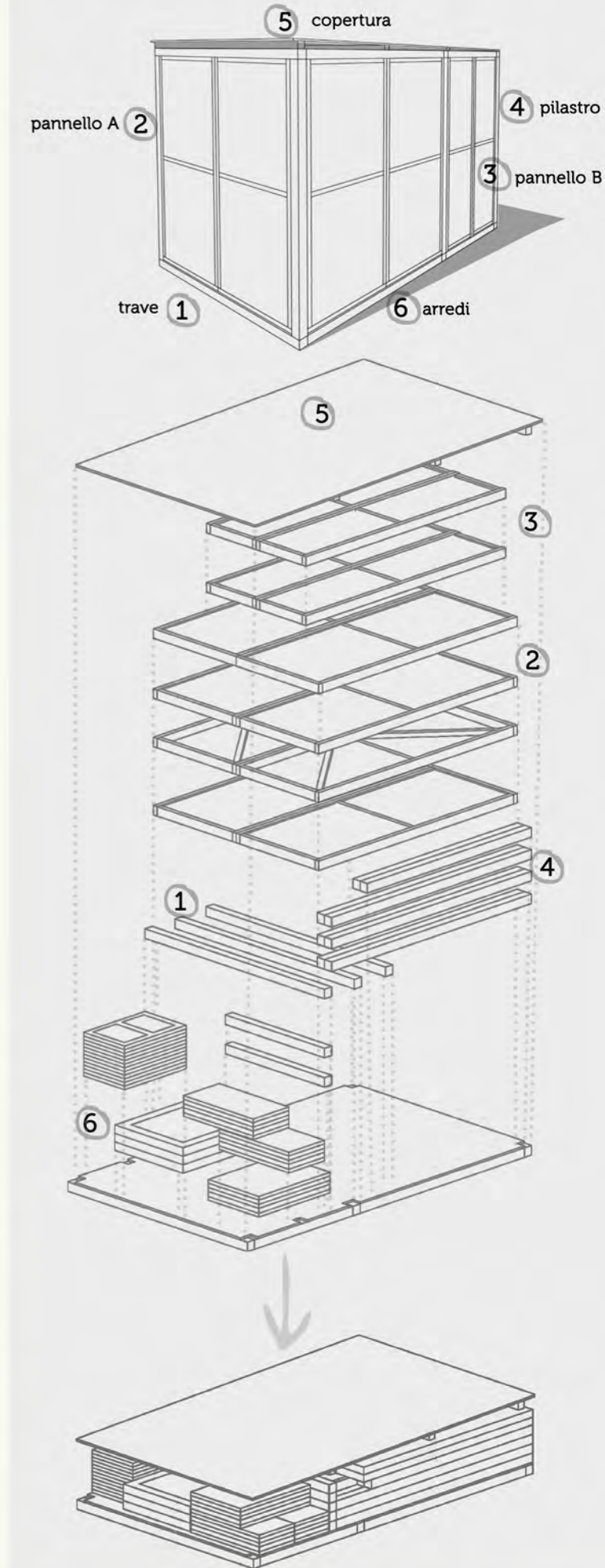
PROGETTO ARREDI_
modularità - flessibilità - sostenibilità

SEDIA
dimensioni: 50X100 cm
quantità: 8
ripiegabile, impilabile

TAVOLO
dimensioni: 90 X90 cm
quantità: 2
ripiegabile, impilabile



MONTAGGIO STRUTTURA_



Giuria

Il progetto nasce dall'attenta osservazione del sito di intervento e dallo studio della storia, che ha reso la città ricca di influenze culturali diverse. Mazara del Vallo situata sulla foce del fiume Mazaro dista poche centinaia di chilometri dalle coste del Nord Africa, per questo ha subito negli anni numerose incursioni partendo da vandali e Goti per finire con musulmani in particolare arabi e Berberi che hanno donato alla città nuovo splendore. Infatti il vecchio centro storico ricorda gli impianti urbanistici tipi islamici delle medine, caratterizzate dai vicoli stretti e angusti.

Partendo da questi dati storici e dall'identità del sito di intervento siamo giunti all'idea di progetto. La natura della cava di tufo ci ha ispirati nell'utilizzo di materiali che evocano questa matericità e provenienza. Il legno strutturale è sinonimo di flessibilità e solidità mentre il bambù, utilizzato come tamponamento, contrasta con la struttura portante donandole leggerezza e trasparenza. La struttura si basa su una ossatura portante in legno massello unita ad elementi di tamponamento in bambù. Tali elementi sono pannelli modulari di due diverse dimensioni per un totale di otto pannelli di larghezza 115 cm e quattro di larghezza 70 cm entrambi di altezza totale di 278 cm opportunamente controventati. Il pavimento poggia su una struttura a travi e travetti in legno ancorata a sei pilastri, sui quali sono a loro volta avvitate sei ruote per permettere lo spostamento dell'intera struttura. Per facilitare tale operazione la struttura è pensata per essere "impacchettata" occupando un volume massimo di 10 mc. La copertura in legno e pannelli di osb opportunamente impermeabilizzati, è leggermente inclinata per permettere all'acqua di defluire ed è pensata per permettere la ventilazione naturale e per un eventuale installazione di pannelli solari.

Per quanto riguarda gli aspetti decorativi, le linee guida sono state le influenze arabe e i colori vivaci della vicina costa. Le maioliche sono gli elementi decorativi che meglio rappresentano questa mistione di culture: la terra cotta siciliana che si unisce alla decorazione floreale araba. La sostenibilità della struttura si accompagna alla sostenibilità nella scelta dei prodotti gastronomici: si cerca di servire prodotti a km0 che valorizzino la tradizione culinaria siciliana. L'originalità di questo food point nasce dalla sua flessibilità e innovazione e dalla sua capacità di attrattore sociale, rappresentando la tradizione italiana della convivialità del pasto.

Rete

La natura della cava di tufo ci ha ispirati nell'utilizzo di materiali che evocano questa matericità e provenienza. Il legno strutturale è sinonimo di flessibilità e solidità mentre il bambù, utilizzato come tamponamento, contrasta con la struttura portante donandole leggerezza e trasparenza.

Il pavimento poggia su una struttura a travi e travetti in legno ancorata a sei ruote per permettere lo spostamento dell'intera struttura, che è pensata per essere "impacchettata". La copertura in legno e pannelli di osb opportunamente impermeabilizzati, è leggermente inclinata per permettere la ventilazione naturale e per un eventuale installazione di pannelli solari. Le maioliche sono gli elementi decorativi che meglio rappresentano la mistione di culture tra la terra cotta siciliana e la decorazione floreale araba. L'originalità di questo food point nasce dalla sua flessibilità e innovazione e dalla sua capacità di attrattore sociale, rappresentando la tradizione italiana della convivialità del pasto.

Menù

MANCIARI

MUZZICARI

Arancini (piccolo timballo fritto preparato con il riso a forma conica con ripieno):

-ragù

-pomodoro e mozzarella

-pomodoro e melanzane

Tagliere di Vestadda della Valle del Belice* (formaggio di pecora a pasta filata) servito con olio extravergine siciliano, pomodoro e origano

Panelle (frittella di farina di ceci) e **Crocchè** (crocchette di patate)

PRIMU

Salamureci (panzanella di pane, pomodoro, basilico e menta)

Busiate (maccheroni a forma spirale) **al pesto alla trapanese** (salsa cruda di pomodoro, basilico e mondorle)

SECUNNU

Tunnina ammarinata (tonno in agrodolce con menta)

Fritto misto al cartoccio (fritto di pesce della zona)

DUCIURA

Cannoli (pasta frita ripiena di ricotta di pecora) con aggiunta di granella di:

-pistacchi di bronte*

-nocciole

-cioccolato di modica

Macallé (cartocci fritti ripieni di ricotta)

BIVIRI

BIRA

Ingargiola

Principe di Guarrato

Befolk

Donnadicope

VINU

Gazze rosse

Cantine Foraci

Tenuta Gorghì Tondi

Marsala

GRAMOLATA (granita)

Limone

Gelso

Mandorla di Noto*

Caffè

* Prodotti appartenenti al circuito dei Presìdi Slow Food