

CONCEPT

La proposta progettuale si è sviluppata attraverso un riferimento pratico, semplice ed elegante, e cioè la struttura a forma di U rovesciata utilizzata da Jean Prouvé nella "casa tipo standard" della Cité "Sans souci" a Meudon e nella "Maison à portiques" a "Issoire" e nelle "Case per i Tropici" in Niger e Congo.

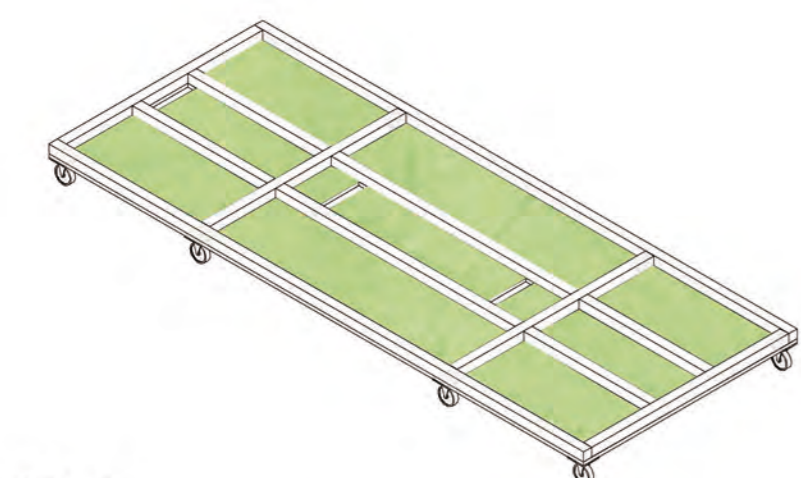
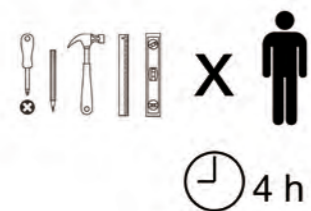
Una volta montato tale sostegno, tutte gli altri componenti dello stand possono essere posti in opera da una sola persona. Questo modello strutturale rappresenta un'evoluzione delle baracche smontabili e come queste ultime venivano concepite in funzione della facilità e velocità di montaggio.



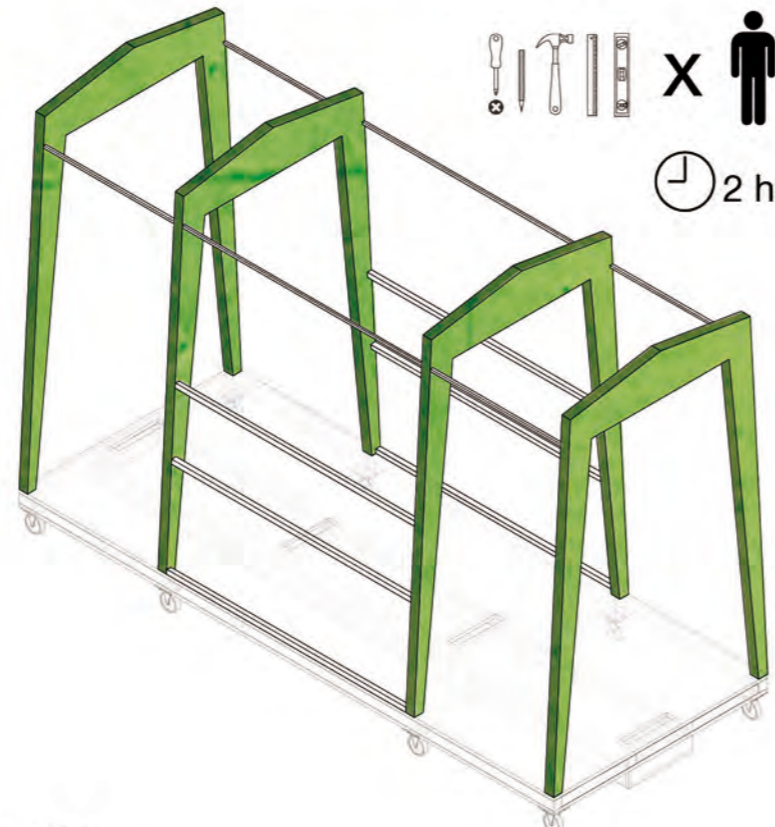
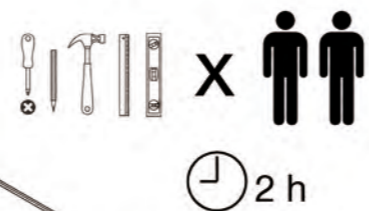
MODELLO ARCHITETTONICO

Gli elementi ad U rovesciata non superano i 4 metri e quindi sono trasportabili per mezzo di camioncini, sono facili da assemblare anche con pochi strumenti. I giunti ed i collegamenti prevedono dimensioni resistenti alle tensioni e alle dilatazioni termiche. Il peso di ogni singola parte non supera i 100 kg. La statica dell'elemento ad U rovesciata consente la distribuzione dei carichi in maniera uniforme. Oltre a sostenere il peso del tetto e degli impianti, tali strutture consentono di appendere i pensili sovrastanti la cucina. Questi moraletti con sezione 8x8 cm rappresentano anche degli irrigidimenti longitudinali della costruzione.

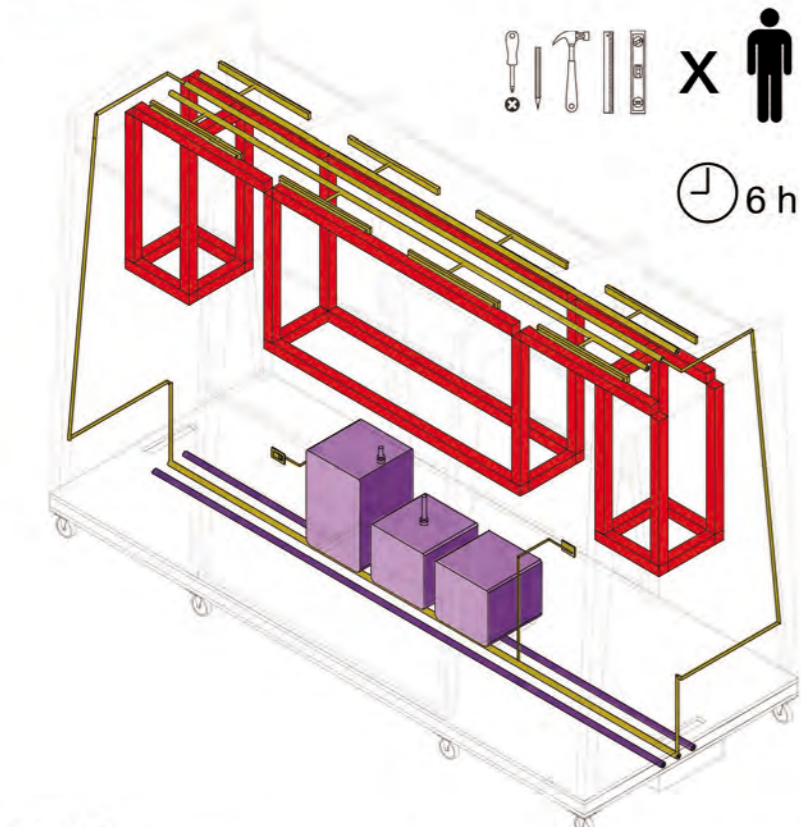
FASI DI MONTAGGIO



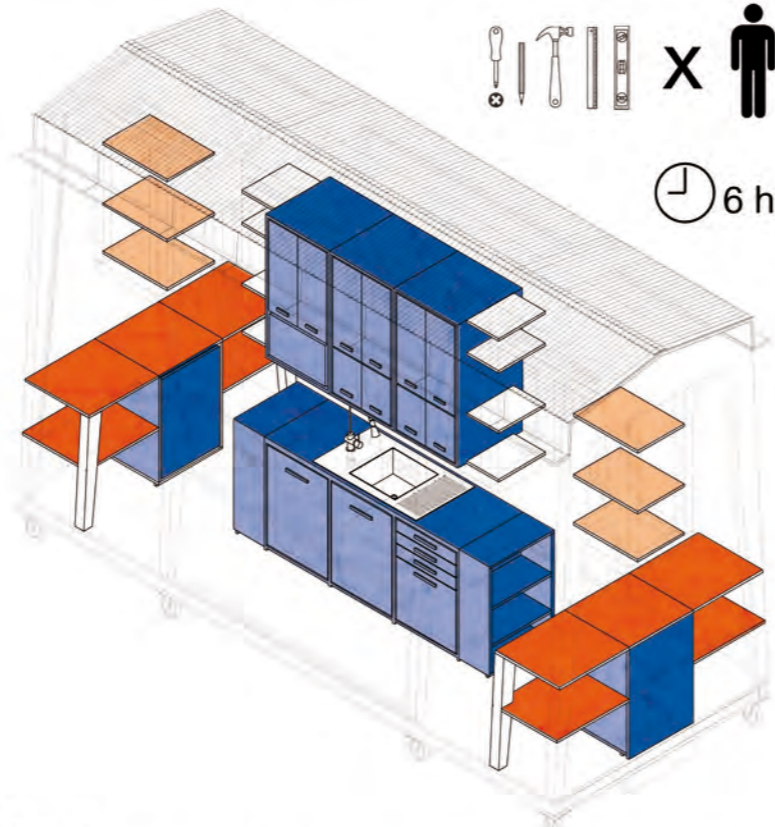
Fase 1
La base ha una dimensione di 2x5 m e consiste in un doppio tavolato sp.3 cm in legno di abete con predisposti tagli per il passaggio degli impianti, ed una intelaiatura interna in morali di legno 8x8 cm che irrigidiscono i punti di appoggio della struttura soprastante e le 8 ruote a cuscinetto che stanno a contatto con il suolo.



Fase 2
Sulla base vengono montate (due persone), attraverso delle staffe e lamiere d'acciaio, le 4 strutture a forma di U rovesciata. Grazie a tali sostegni le ulteriori parti dello stand possono essere montate da una sola persona. I collegamenti di irrigidimento dei singoli pannelli a forma di U rovesciata avvengono attraverso dei moraletti 4x4cm.

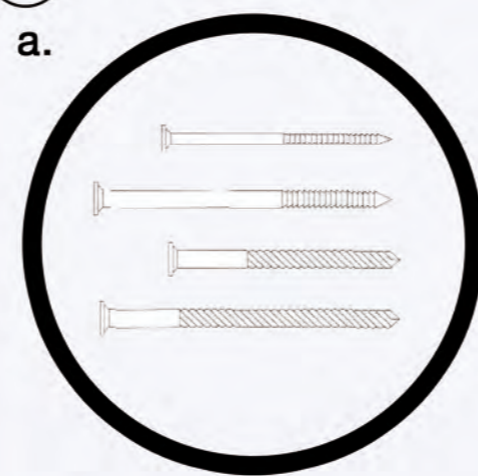


Fase 3
Una volta montata la struttura principale, si passa all'ancoraggio dei morali 8x8 appesi alle U rovesciate, che conterrà i pensili sopra il piano della cucina. Inoltre si procederà con il passaggio dell'impianto elettrico e la predisposizione dell'impianto idraulico. Gli impianti trovano alloggio nei cavediti posti alla base e alla sommità dello stand.

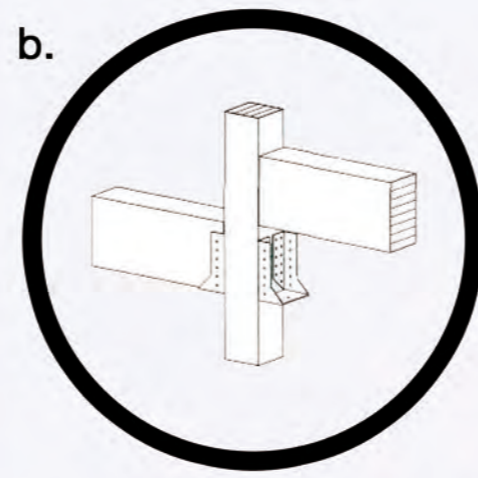


Fase 4
Il Food Point verrà completato con gli elementi di arredo consistenti nei ripiani per la somministrazione dei cibi, del banco ad isola centrale per la preparazione-condimento-cottura- lavaggio delle pietanze e dei pensili e mensole per la conservazione e la dispensa. In ultimo verranno inseriti gli elettrodomestici (2 frigoriferi-forno) negli appositi vani predisposti nell'arredo.

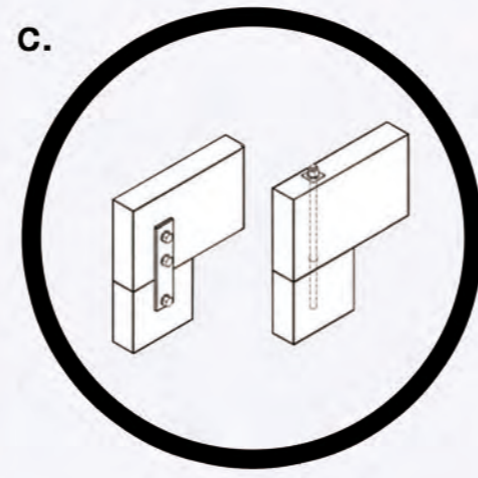
CONNESSIONI



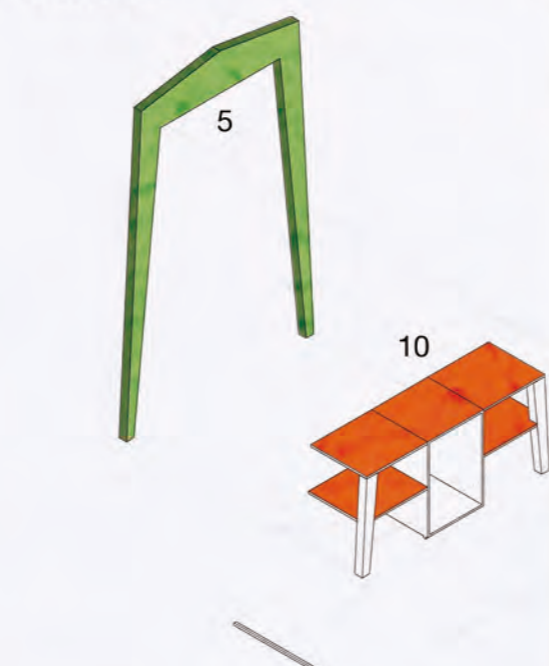
Connessione con chiodature
Chiodi filettati e scanalati con elevata resistenza ad estrazione. Le connessioni chiodate preforate evitano non soltanto fenditure del legno, ma sono particolarmente consigliabili in caso di legno ad alta densità; possono venire sottoposte a maggiori sollecitazioni, a patto che vengano rispettati gli interassi tra i chiodi.



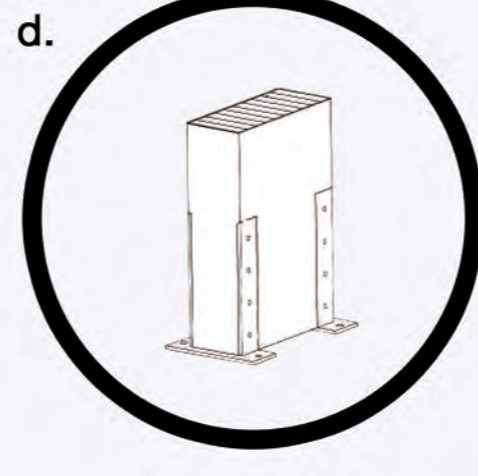
Staffa d'acciaio
Connessione legno - legno con elementi in acciaio. Le parti sagomate e le lamiere forate vengono formate a freddo utilizzando lamiera di acciaio spessa da 2 a 4 mm, zincata o galvanizzata.



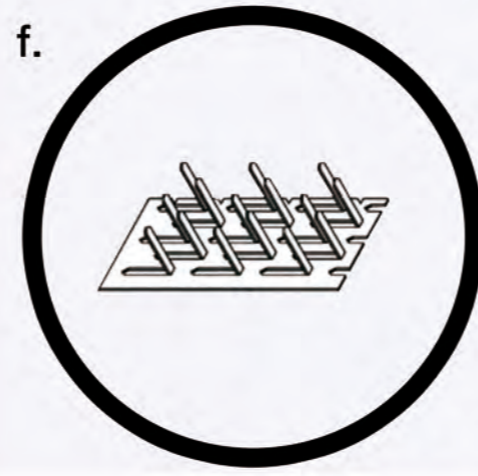
Tasselli a serraggio
adatti per la trasmissione di carichi elevati, vengono prima inseriti nei fori predisposti e quindi serrati. In questo modo si possono assorbire le forze sia di compressione, sia di trazione, rendendo possibili giunti rigidi senza dover aumentare la sezione trasversale.



Incastro incavichiato
Attacco al piede tra la struttura portante e la struttura di basamento con l'impiego di lamiere forate e parti sagomate in lamiera di acciaio - inchiodate. Le connessioni ad asta, gli appoggi e i fissaggi degli appoggi vengono realizzati in modo semplice tramite inchiodatura di legno e lamiera di acciaio.

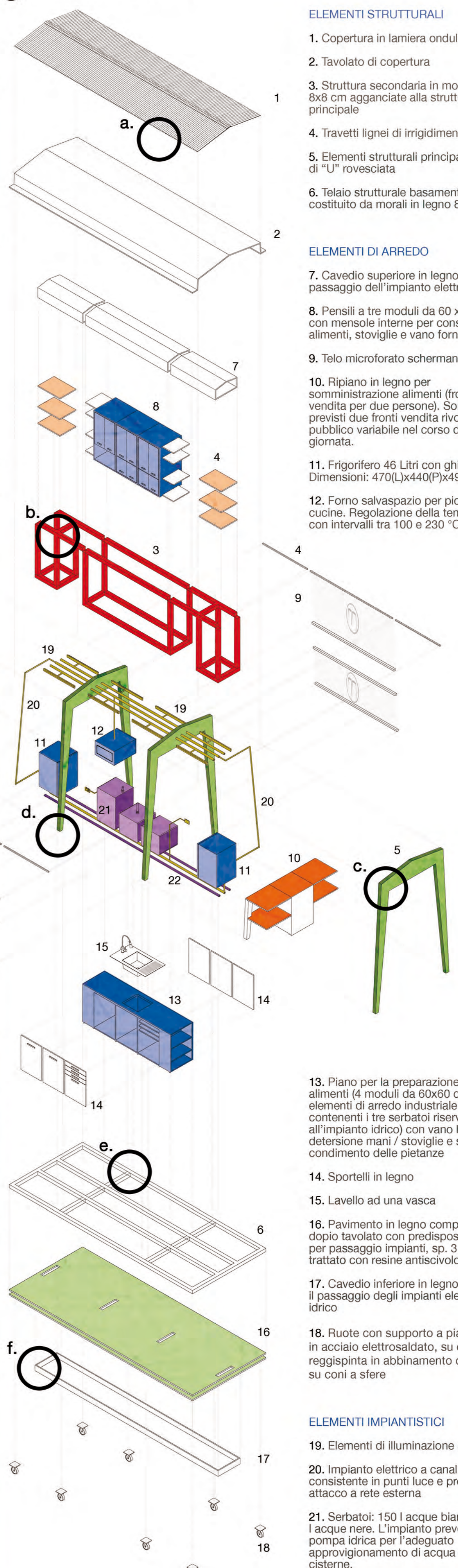


Staffa a scomparsa
Le staffe a scomparsa garantiscono una maggiore resistenza al fuoco poiché, inserite nel legno, non cedono immediatamente sotto l'azione delle fiamme.



Piastre chiodate
Le lamiere chiodate stampate, che vengono realizzate con apposite presse, consentono la fabbricazione industriale di connettori a piastra chiodata. In questo modo si possono eseguire connessioni resistenti alla trazione e alla compressione, con legno a sezione semplice. Le piastre chiodate sono realizzate in lamiera d'acciaio spessa da 1 a 2 mm.

ESPLOSO ASSONOMETRICO

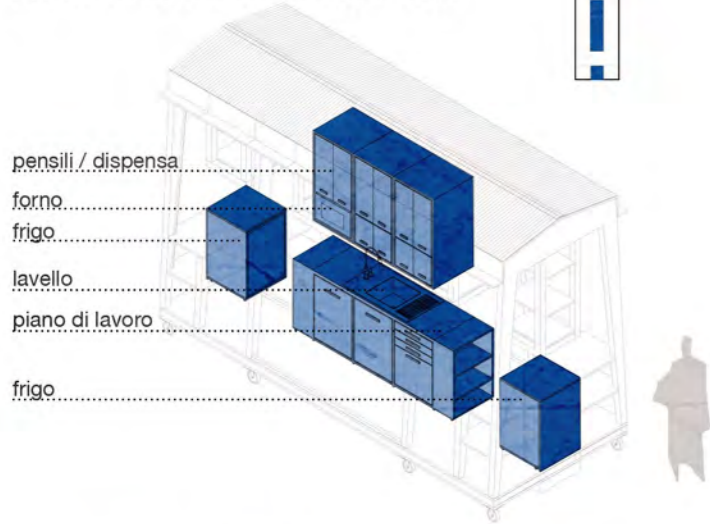


- ELEMENTI STRUTTURALI**
1. Copertura in lamiera ondulata
 2. Tavolato di copertura
 3. Struttura secondaria in morali in legno 8x8 cm agganciate alla struttura principale
 4. Travetti lignei di irrigidimento
 5. Elementi strutturali principali a forma di "U" rovesciata
 6. Telaio strutturale basamento, costituito da morali in legno 8x8 cm
- ELEMENTI DI ARREDO**
7. Cavedito superiore in legno per il passaggio dell'impianto elettrico
 8. Pensili a tre moduli da 60 x 60 cm con mensole interne per conservazione alimenti, stoviglie e vano forno
 9. Telo microforato schermante
 10. Ripiano in legno per somministrazione alimenti (fronte vendita per due persone). Sono stati previsti due fronti vendita rivolti ad un pubblico variabile nel corso di una giornata.
 11. Frigorifero 46 Litri con ghiacciaia. Dimensioni: 470(L)x440(P)x490 (H) mm.
 12. Forno salvaspazio per piccole cucine. Regolazione della temperatura con intervalli tra 100 e 230 °C
 13. Piano per la preparazione alimenti (4 moduli da 60x60 cm - elementi di arredo industriale - contenenti i tre serbatoi riservati all'impianto idrico) con vano livello per detersione mani / stoviglie e spazio di condimento delle pietanze
 14. Sportelli in legno
 15. Lavello ad una vasca
 16. Pavimento in legno composto da doppio tavolato con predisposte asole per passaggio impianti, sp. 3 cm, trattato con resine anticivolo
 17. Cavedito inferiore in legno per il passaggio degli impianti elettrico ed idrico
 18. Ruote con supporto a piastra in acciaio elettrosaldato, su cuscinetto reggisplinta in abbinamento con mozzo su coni a sfere
- ELEMENTI IMPIANTISTICI**
19. Elementi di illuminazione a led
 20. Impianto elettrico a canalizzazione consistente in punti luce e prese con attacco a rete esterna
 21. Serbatoio: 150 l acque bianche e 150 l acque nere. L'impianto prevede una pompa idrica per l'adeguato approvvigionamento di acqua dalle cisterne.

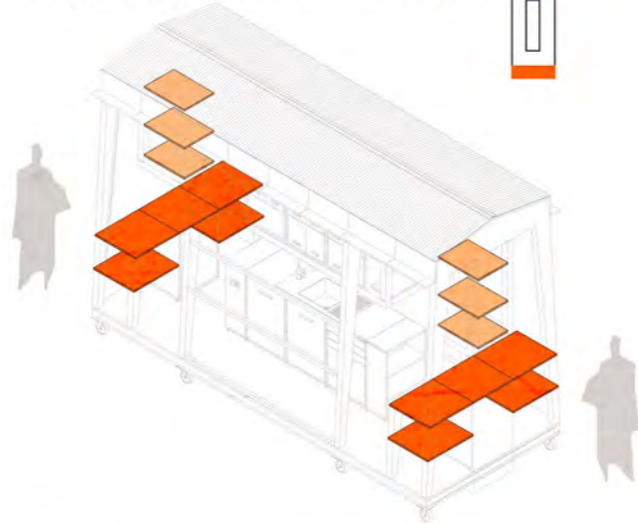
FOTOINSERIMENTO



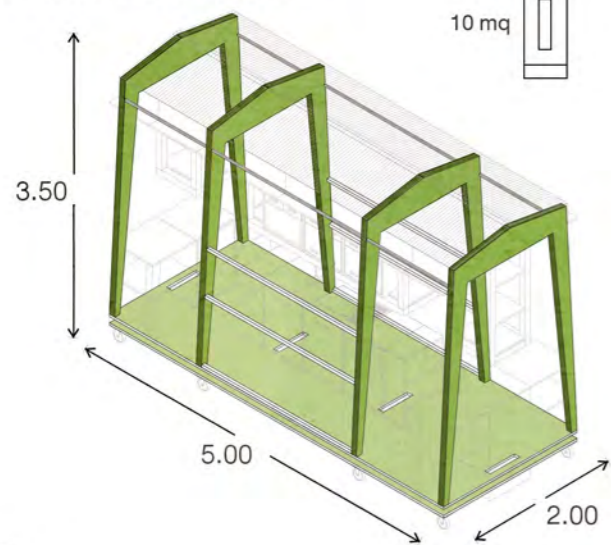
PREPARAZIONE / CONSERVAZIONE



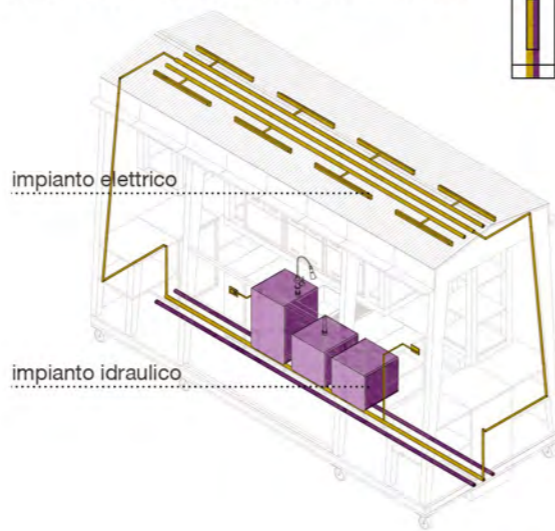
SOMMINISTRAZIONE / ESPOSIZIONE



DIMENSIONE / STRUTTURA

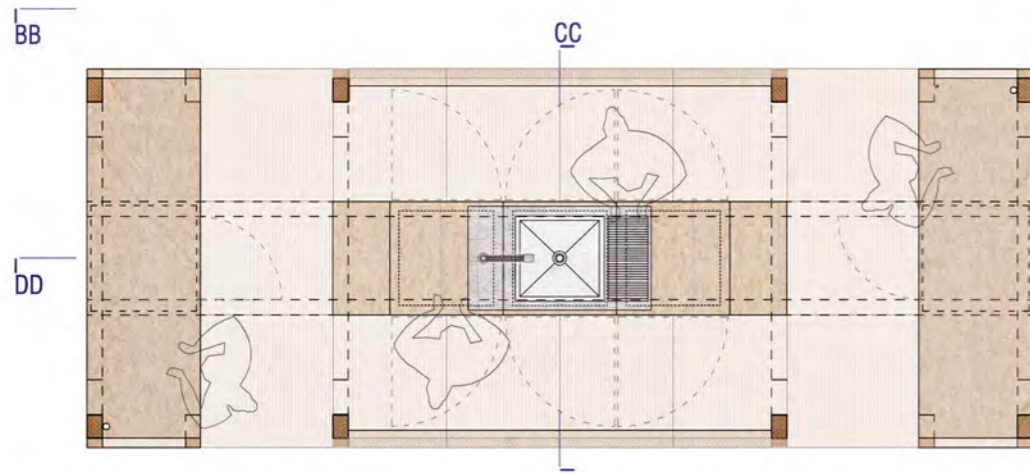


IMPIANTO - ELETTRICO / IDRAULICO

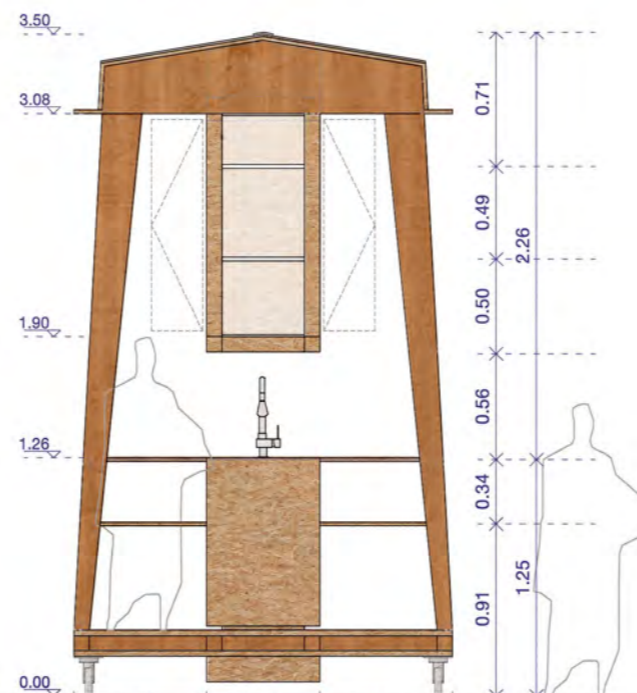


PROGETTO ARCHITETTONICO

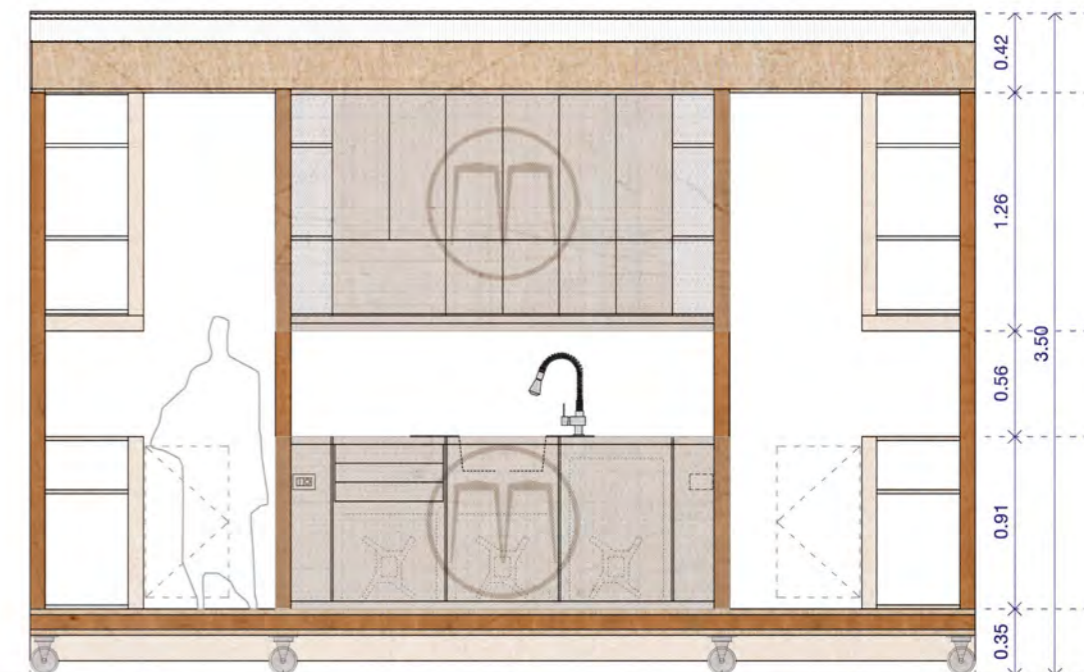
PIANTA +1.10 m



PROSPETTO (AA)

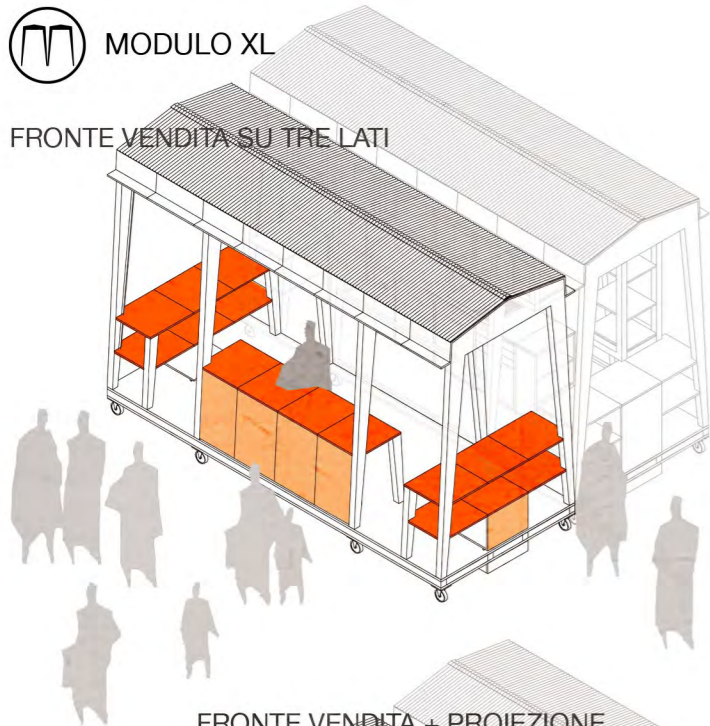


PROSPETTO (BB)

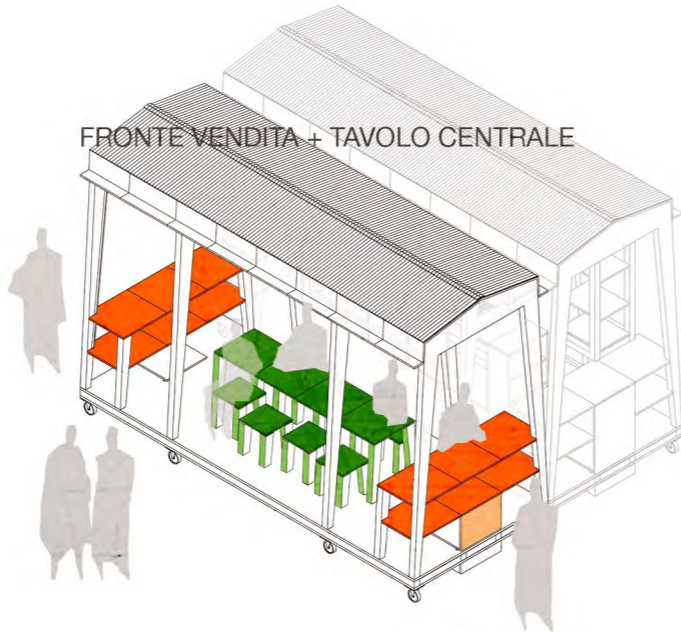


MODULO XL

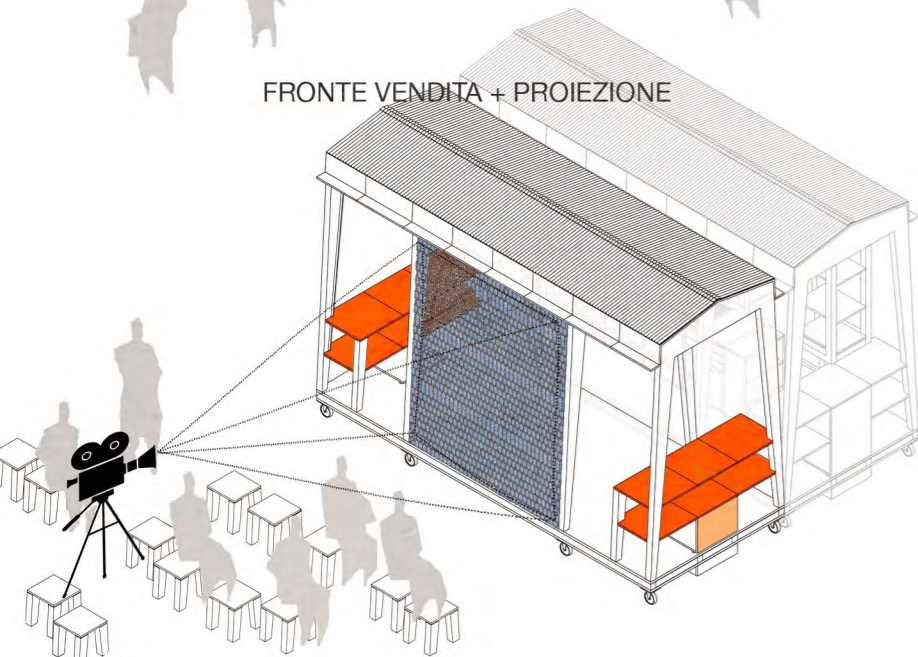
FRONTE VENDITA SU TRE LATI



FRONTE VENDITA + TAVOLO CENTRALE



FRONTE VENDITA + PROIEZIONE

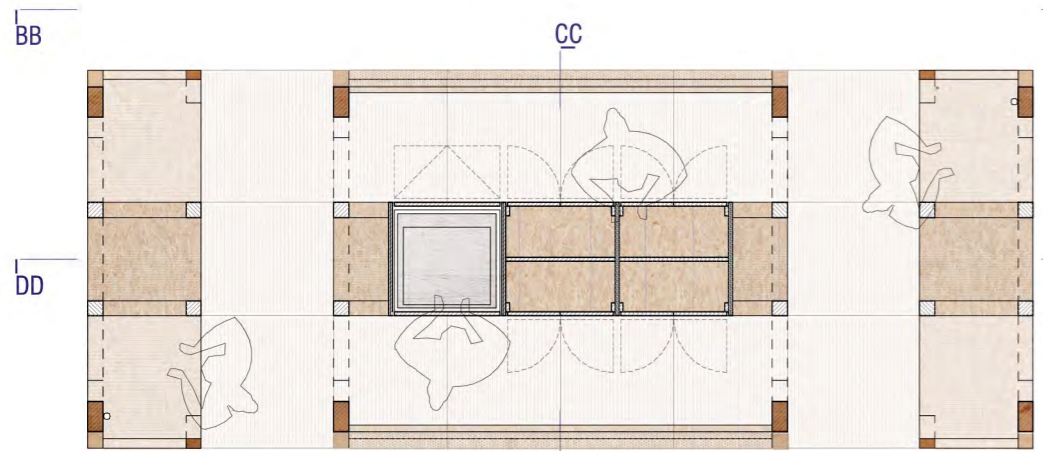


FRONTE VENDITA + GIOCO BAMBINI

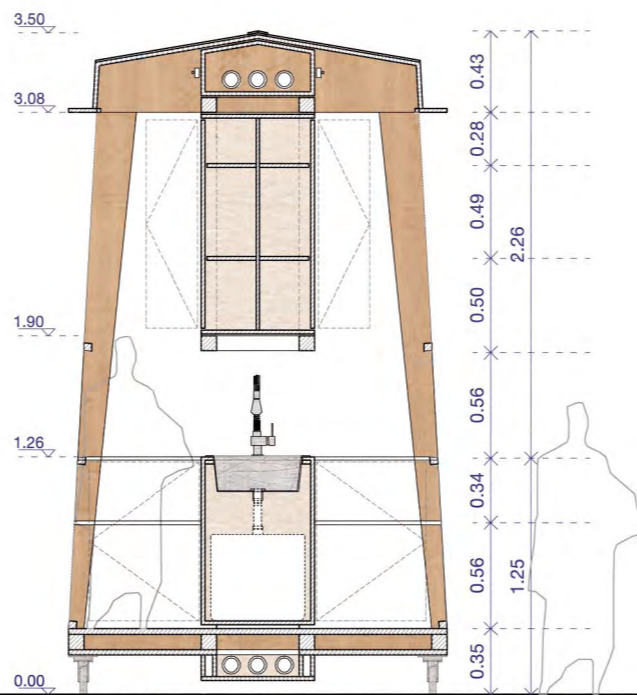


PROGETTO ARCHITETTONICO

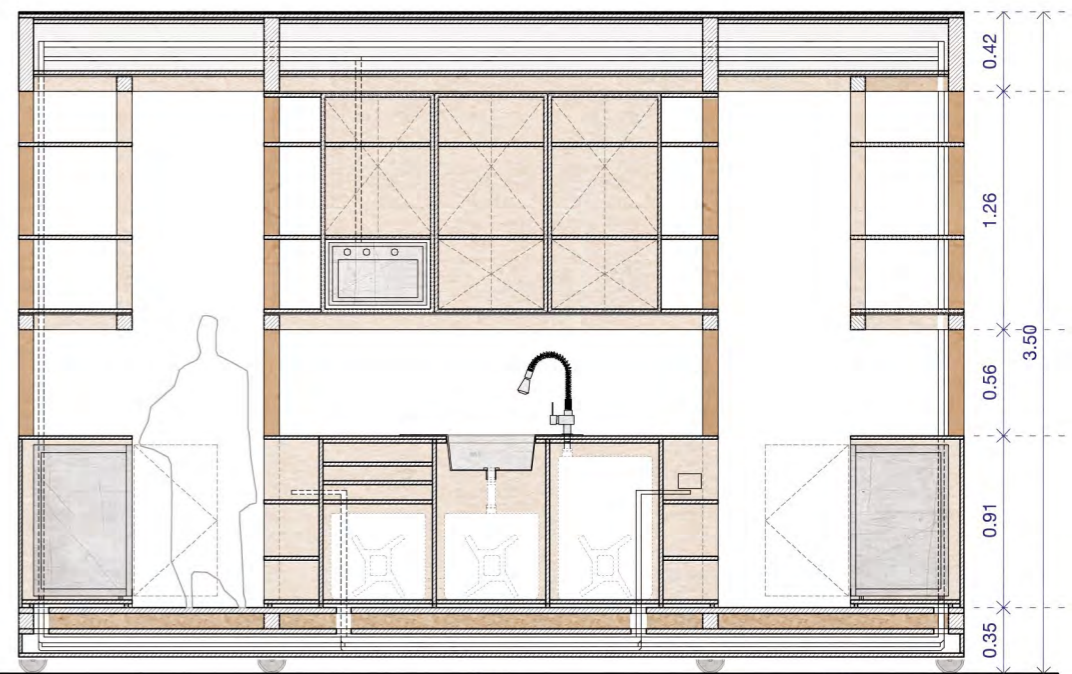
PIANTA +2.10 m



SEZIONE (CC)



SEZIONE (DD)



MENU'

Tagliere di formaggi
Piacentinu ennese e
Maiorchino con miele
di Ape nera sicula e
conserva di
Cipolla di Giarratana



Insalata di fagiolini,
Pomodoro Siccagno
della valla del Bilici,
Cipolla di Giarratana e olive



Insalata di Fava cotta
di Modica,
Piacentinu ennese,
timo e scorza di limone



Caprese con pomodoro,
Vastedda della valle
del Belice,
basilico ed origano



Insalata di ravanelli,
carote, rucola
e Maiorchino



Spaghetti alla carrettiera
con Pomodoro Siccagno,
capperi, prezzemolo,
olive nere, peperoncino e
Maiorchino



Giuria

Il Food Point proposto è un elemento di forma rettangolare, in grado di poter preparare e servire pietanze. Misura 2 x 5 m (=10mq) per un'altezza di 3,5 m da terra. I banconi di somministrazione si trovano a 1,25 m di altezza e possono prevedere la presenza contemporanea di 2 persone; essi si affacciano sui lati corti del rettangolo e consistono in due ripiani 2 x 0,70 m con vano contenente un piccolo frigo per le bevande.

L'interno è invece caratterizzato da un elemento ad isola per la preparazione dei piatti, formato da 4 moduli 60 x 60 cm, costituiti da un lavello a vasca unica e piani di lavoro. E' possibile usufruire di un fornello da campeggio e di un forno elettrico in base alle necessità della cucina. Al di sopra dell'isola centrale vi sono dei pensili utili alla dispensa dei cibi o alla riposizione degli utensili. Gli spazi di manovra della cucina sono comodi e vi possono lavorare fino a tre persone.

L'impianto idraulico della struttura consiste in una cisterna da 150 l per le acque bianche e due cisterne da 70 l cadauna per le acque nere; una pompa idraulica porta l'acqua al lavello per il lavaggio delle stoviglie. L'impianto elettrico, invece, è composto da prese situate sul fianco del piano cucina per collegare eventuali elettrodomestici; delle canaline a vista portano elettricità a 6 barre a led capaci di illuminare lo stand nelle ore serali. L'energia necessaria per alimentare il Food Point prevede un normale attacco alla rete elettrica esterna. Entrambi gli impianti sono integrati e nascosti da cavedi posti alla base del pavimento e sotto la copertura della struttura.

Lo sviluppo progettuale del modulo Food Point è stato mosso dalla volontà di creare un elemento semplice e facile da realizzare. La struttura principale, infatti, è costituita da 4 elementi in legno a forma di U rovesciata; grazie a tali sostegni le ulteriori parti dello stand possono essere montati da una sola persona. Le U rovesciate sopportano l'intero carico della struttura, tra cui quello dei pensili appesi sopra il piano cucina. Questa semplificazione strutturale fa in modo che la realizzazione sia facile e veloce, con un'estetica chiara e comprensibile a tutti, senza rinunciare ad elevati standard tecnici. Il riferimento culturale - artistico e formale trae chiaro spunto dall'opera di Jean Prouvé nella sua *Maison à portiques*.

Tutti gli elementi strutturali sono in legno: gli elementi portanti in abete, quelli di finitura e complemento in multistrato osb.

Il Food point dispone di 8 ruote a cuscinetto, in grado di sopportare carichi elevati (peso stimato della struttura: 800 kg) e che ne permettono lo spostamento.

In caso di grandi eventi il Food Point prevede l'aggiunta di un ulteriore modulo, non dedicato alla sola somministrazione ma contenente soluzioni integrate, come: elemento di supporto audiovisivo, area gioco bambini, tavoli per consumazione.

L'essenzialità formale dell'allestimento si lega alla semplicità dell'offerta culinaria proposta.

Rete

Il Food Point proposto è un elemento di forma rettangolare 2 x 5 m.

L'elemento ad isola per la preparazione dei cibi è situato all'interno, mentre i banconi di somministrazione si trovano sui lati corti del rettangolo.

L'impianto idraulico della struttura consiste in una cisterna da 150 l per le acque bianche e due cisterne da 70 l per le acque nere. L'impianto elettrico sfrutta la rete esterna, ed è composto da prese per gli elettrodomestici e da barre a led per l'illuminazione serale.

Il Food Point è costituito da 4 elementi in abete a forma di U rovesciata che ne supportano l'intero carico; grazie a tali sostegni le ulteriori parti dello stand, in multistrato osb, possono essere montati facilmente da una sola persona.

Dispone inoltre di 8 ruote a cuscinetto per permetterne lo spostamento.

In caso di grandi eventi il Food Point prevede l'aggiunta di un ulteriore modulo, contenente soluzioni integrate.

L'essenzialità dell'allestimento si lega alla semplicità del menù proposto.

Menù

Il Menù del Food Point, in linea col mood del nostro progetto, intende proporre piatti semplici ed estivi, rivisitando alcuni classici (. la Caprese o “Fave e pecorino”) o piatti della tradizione siciliana (es. Spaghetti alla carrettiera) attraverso l'utilizzo delle materie prime Slow food consigliate.

- Tagliere di formaggi Piacentinu ennese e Maiorchino con miele di Ape Nera sicula e conserva di Cipolla di Giarratana
- Insalata di fagiolini, Pomodoro Siccagno della valle del Bilici, Cipolla di Giarratana e olive
- Insalata di Fava cottoia di Modica e Piacentinu ennese con timo e scorza di limone
- Caprese con pomodoro e Vastedda della valle del Belice con basilico ed origano
- Insalata di ravanelli, carote, rucola e Maiorchino
- Spaghetti alla carrettiera con Pomodoro Siccagno, capperi, prezzemolo, olive nere, peperoncino e Maiorchino