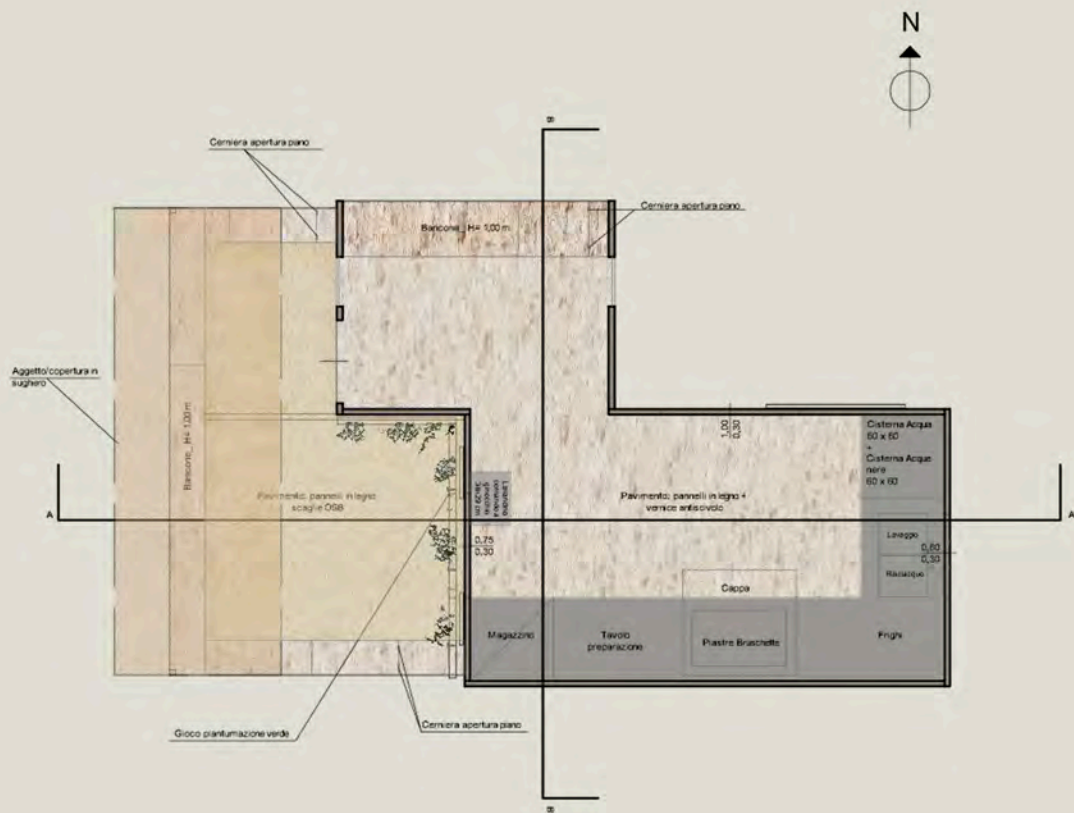
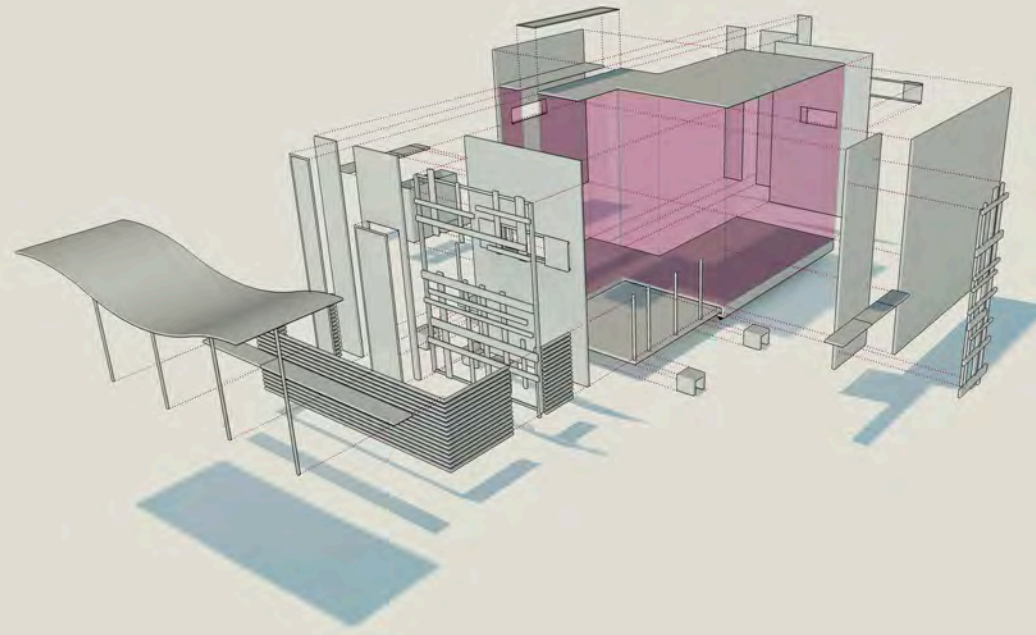


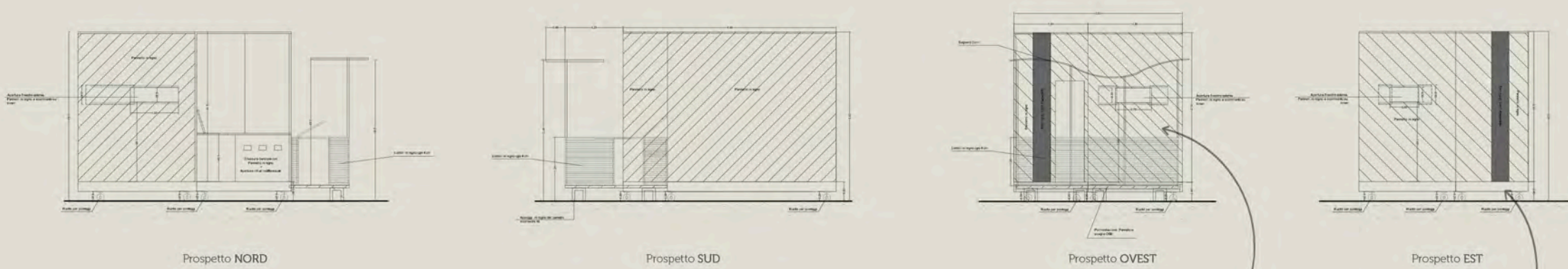
Pianta Arredata



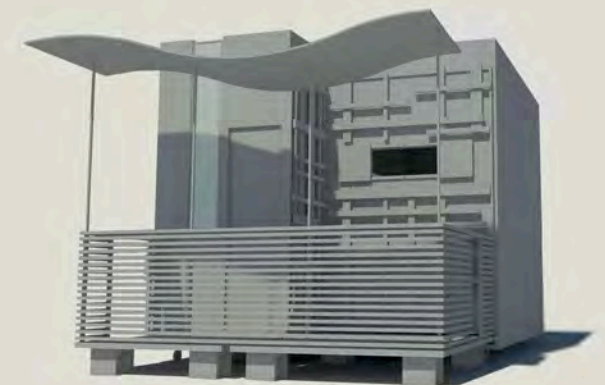
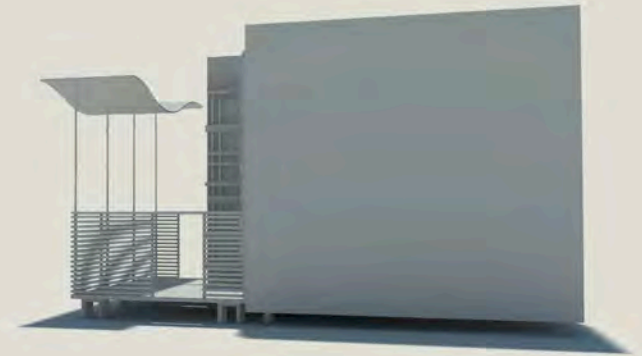
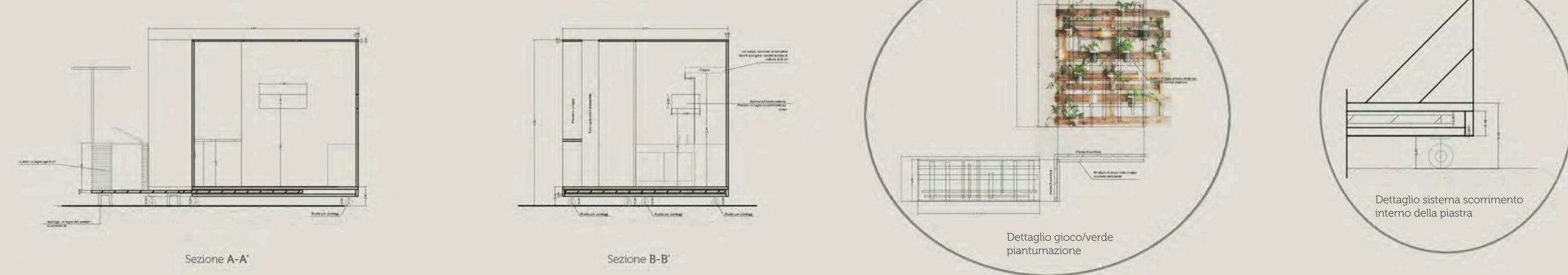
Esploso



Prospetti



Sezioni



Giuria

La geometria progettuale di Brus-Cava nasce per interpretare l'antico tessuto urbano di Mazara del Vallo.

Si tratta di pannelli in legno studiati singolarmente per un più semplice e veloce montaggio anche a quattro mani, attraverso giunture a piastre e chiodature. Lo spessore dei pannelli varia tra i 25mm e un massimo di 50mm.

Il filo conduttore, se pur sistematico, ha permesso di ragionare a "zone": due aree di funzioni diverse ma al contempo unite tra loro.

La zona "preparazione" è di 7mq lordi contenente, secondo la normativa per i requisiti minimi dei pubblici esercizi, una pavimentazione antiscivolo, la dovuta copertura igienica, l'aerazione del locale attraverso aperture, un magazzino di 2mc e tutte le idoneità degli apparecchi e arredo industriale necessari.

L'offerta culinaria scelta è la Bruschetta. Prodotto fresco, estivo e soprattutto che possa contenere più di un prodotto a presidio Slow Food per sostenere e incentivare più produzioni tradizionali possibili. Per la Celiachia si è pensato a taglieri di salumi e formaggi sempre a presidio.

La zona "somministrazione" è invece di 3mq lordi, contenente un piano bancone, con apertura e con sistema di raccolta differenziata. (In caso differente è stato pensato per esporre prodotti di produzione tradizionale km 0). Questo ambiente è pensato "semi-aperto" a involucro "leggero" e di diretto accesso alla zona esterna.

Partendo da parole come aggregazione e inclusione sociale, si è fermamente deciso di aggiungere la parte XL, attraverso un sistema di piastre mobili a scomparsa, dotate di un bancone sviluppato a perimetro dell'area e un oggetto ondulato in sughero e quindi isolante, che dia una rottura morbida contemporanea su una sistematicità e rigidità.

Sono previste una cisterna interna di 150 l(60x60) per l'imp. idrico e una di pari capienza per le acque nere.

L'imp. idrico ed elettrico, con precisa richiesta di cavedio, sono stati previsti in un contro-pavimento interno che diminuirà l'altezza utile di 10cm. Gli scarichi si trovano nella fascia al di sotto dei lavelli.

L'imp. elettrico illuminerà l'interno e l'esterno.

L'alimentazione può essere attivata da presa esterna con spina presa mobile oppure alimentata da generatore termico.

Nel caso di opzione diversa da quella dei cavedi, l'imp. elettrico può svilupparsi in un'eventuale canalizzazione "esterna", non incassata ma a zoccolo e/o a cornice; di conseguenza anche gli scarichi non saranno in cavedi (no contro-pavimento) ma saranno portati sotto la struttura mobile.

L'involucro è stato inoltre reso mobile attraverso l'applicazione di ruote a fissaggio, possibilmente con camera d'aria per attutire qualsiasi movimento del terreno più degli appoggi per sostenere la piastra a scomparsa.

Le aperture finestrate, rispettando la norme di aerazione, comprendono un pannello di chiusura dotato di binari esterni per lo scorrimento.

La base intera dell'involucro è stata studiata a C, per consentire l'inserimento e scorrimento della piastra mobile a scomparsa.

Rete

Brus-Cava interpreta l'identità architettonica celata nella Cava di tufo, ma soprattutto l'identità architettonica di un tessuto urbano esistente e ben presente, che nel tempo ha subito anche discontinuità e sregolatezze.

La maglia geometrica della Cava stessa e dunque il vecchio tessuto urbano sono concettualizzate attraverso un micro-modulo inserito in un vuoto urbano a rendere.

Un involucro che vuole mantenere una proporzione scalare ma al tempo stesso essere flessibile, funzionale e facilmente accessibile, in grado di creare inclusione e accoglienza come fa la stessa Cava degli Umori.

Questa sua forma regolare e questa sua progettualità sistematica sono però spezzate da un'ondulatura in sughero che a suo modo vuole invece rappresentare la "sregolatezza e discontinuità" del nostro tempo.

Il modulo è assemblato con pannelli di legno di spessore tra i 25mm e un massimo di 50mm.

Il filo conduttore, se pur sistematico, ha permesso di ragionare a "zone", due aree di funzioni diverse ma al contempo unite tra loro: la zona "preparazione" di 7mq lordi e la zona "somministrazione" invece di 3mq.

Partendo da parole come aggregazione e inclusione sociale, si è fermamente deciso di aggiungere la parte esterna (XL), attraverso un sistema di piastre mobili a scomparsa, utilizzabili in caso di grandi eventi.

...il resto lo scoprirete al bancone!

Menù

BRUSCHETTE

Due tipi di pane:

- Pane a lievitazione naturale e farine biologiche macinate a pietra
- Pane nero di Castelvetrano

In caso di persone celiache si sono pensati taglieri di salumi e formaggi.

- **MAIORCHINO E ACCIUGHE:** Maiorchino, Pomodorino confit, Acciughe di Sciacca, Capperi di Pantelleria, Olio extra vergine di oliva
- **CARCIOFO:** Carciofo spinoso di Menfi, Confettura di arance, Lardo
- **PROVOLA COTTO E ZUCCHINE:** Provola dei Nebrodi, Prosciutto cotto, Zucchine, Olio extra vergine d'oliva
- **RAZZA:** Formaggio razza modicana, 'nduja, Olio extra vergine d'oliva, Origano
- **VEGETARIANA:** Aglio, Pomodoro siccagno della valle del Bilici, Verdure, Sale, Origano, Olio extra vergine d'oliva
- **GORGONZOLA E MIELE:** Gorgonzola DOP, Ape nera sicula, Noci
- **CAVOLO e FAVA:** Burro, Salame, Fava cottoia di Modica, Cavolo trunzu di Aci, Origano, Olio extra vergine d'oliva
- **MAGGHIA:** Pomodorini confit, Rucola, Masculina da Magghia, Origano, Olio extra vergine d'oliva
- **BIANCA:** Confettura di Cipolle Giarratana, Gorgonzola DOP

DOLCI

- **PAN DOLCE ALLA MANNA DELLE MADONIE**
- **TORRONCINI ALLA MANNA DELLE MADONIE**
- **BRUSCHETTA ALLA CREMA di NOCCIOLE NOVI**
- **CUDDRIREDDA DI DELIA ACCOMPAGNATA DA CIOCCOLATO DI MODICA**
- **MATTONELLA DI CIOCCOLATO DI MODICA**
- **CANNOLO SICILIANO**