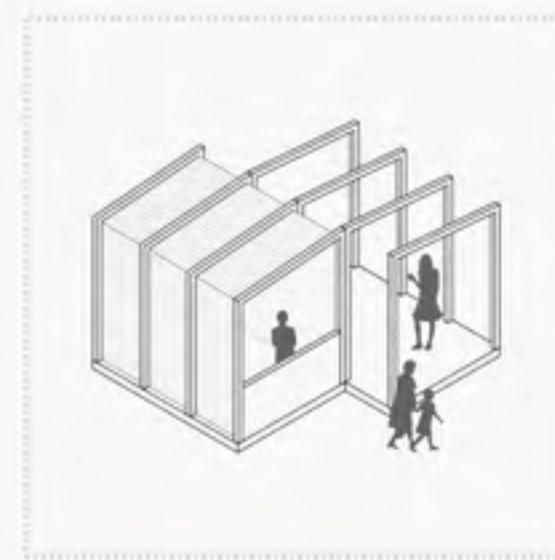
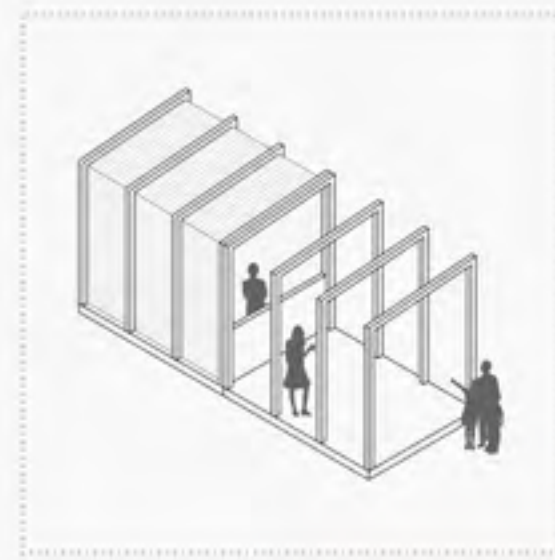


La granita ha nobili ed antiche origini, sin dall'epoca della dominazione araba costituisce una delle principali perle della cultura culinaria isolana. È pertanto doveroso riconoscerle un ruolo di tutto rispetto all'interno della variegata gastronomia siciliana.

Immaginando poi l'afa di un'estate meridionale ci è sembrato naturale pensare a qualcosa di fresco come protagonista del nostro food-point.



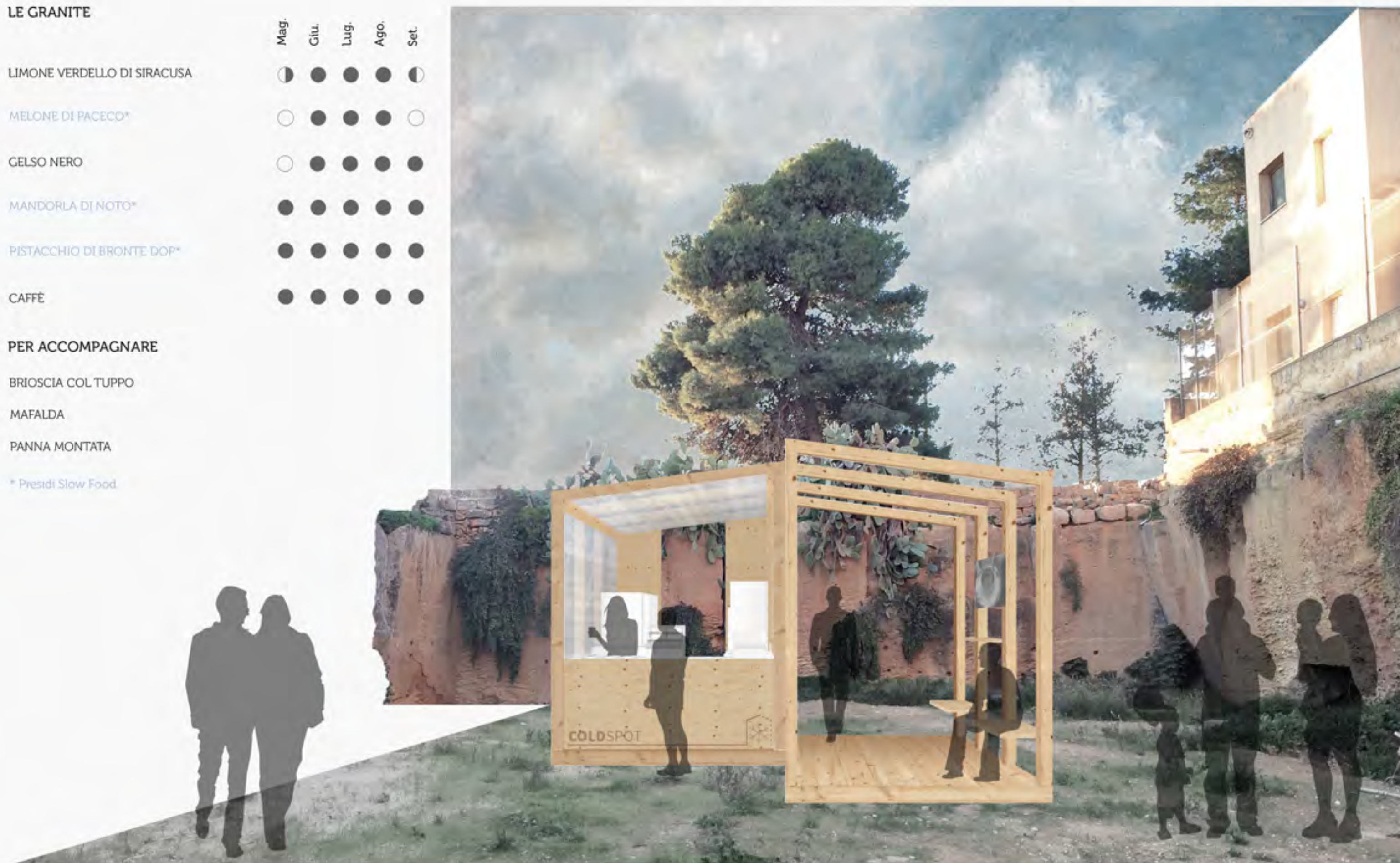
## LE GRANITE

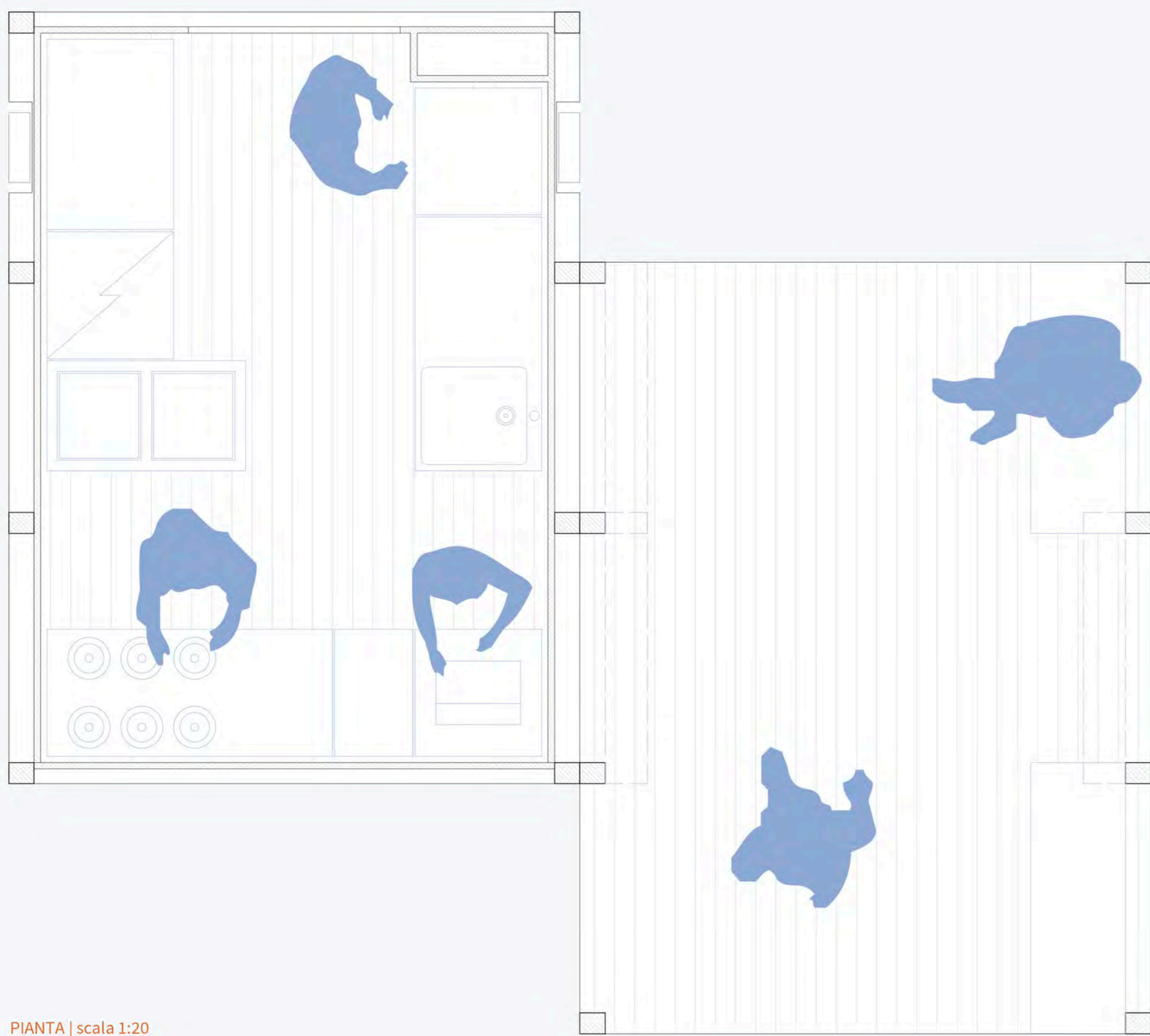
	Mag.	Giu.	Lug.	Ago.	Set.
LIMONE VERDELLO DI SIRACUSA	◐	●	●	●	◐
MELONE DI PACECO*	○	●	●	●	○
GELSO NERO	○	●	●	●	●
MANDORLA DI NOTO*	●	●	●	●	●
PISTACCHIO DI BRONTE DOP*	●	●	●	●	●
CAFFÈ	●	●	●	●	●

## PER ACCOMPAGNARE

- BRIOSCIA COL TUPPO
- MAFALDA
- PANNA MONTATA

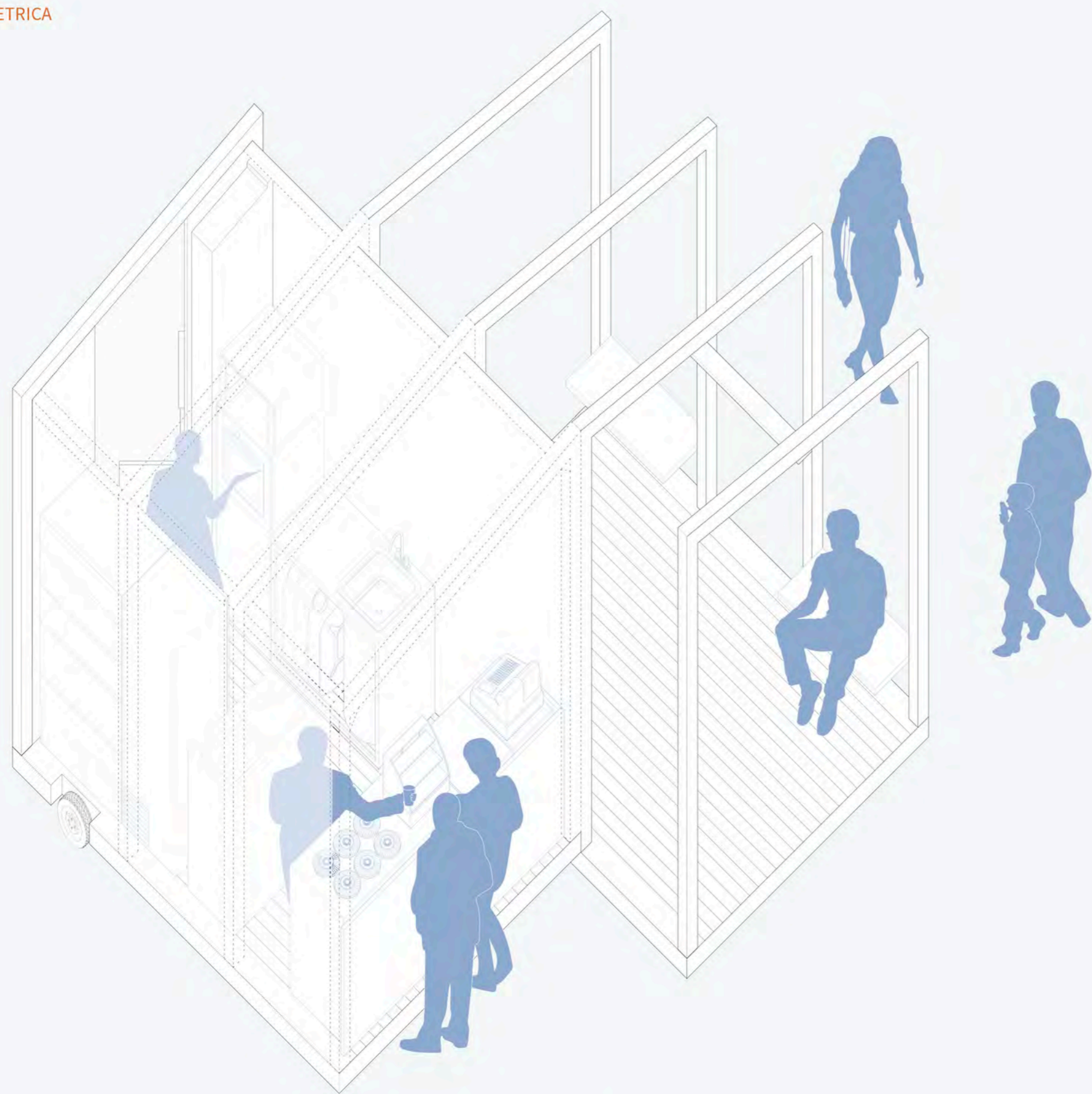
\* Presidi Slow Food



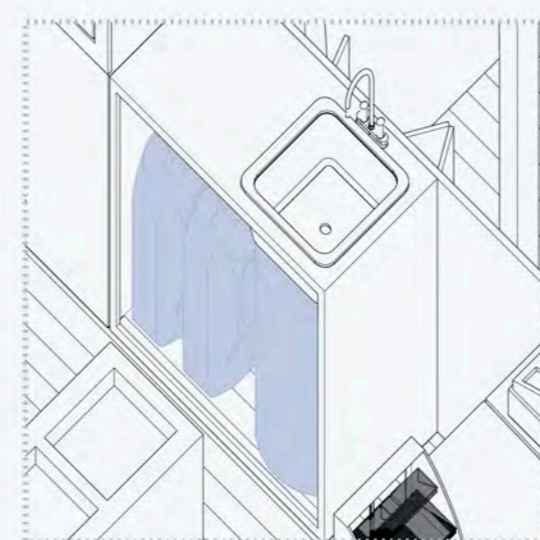
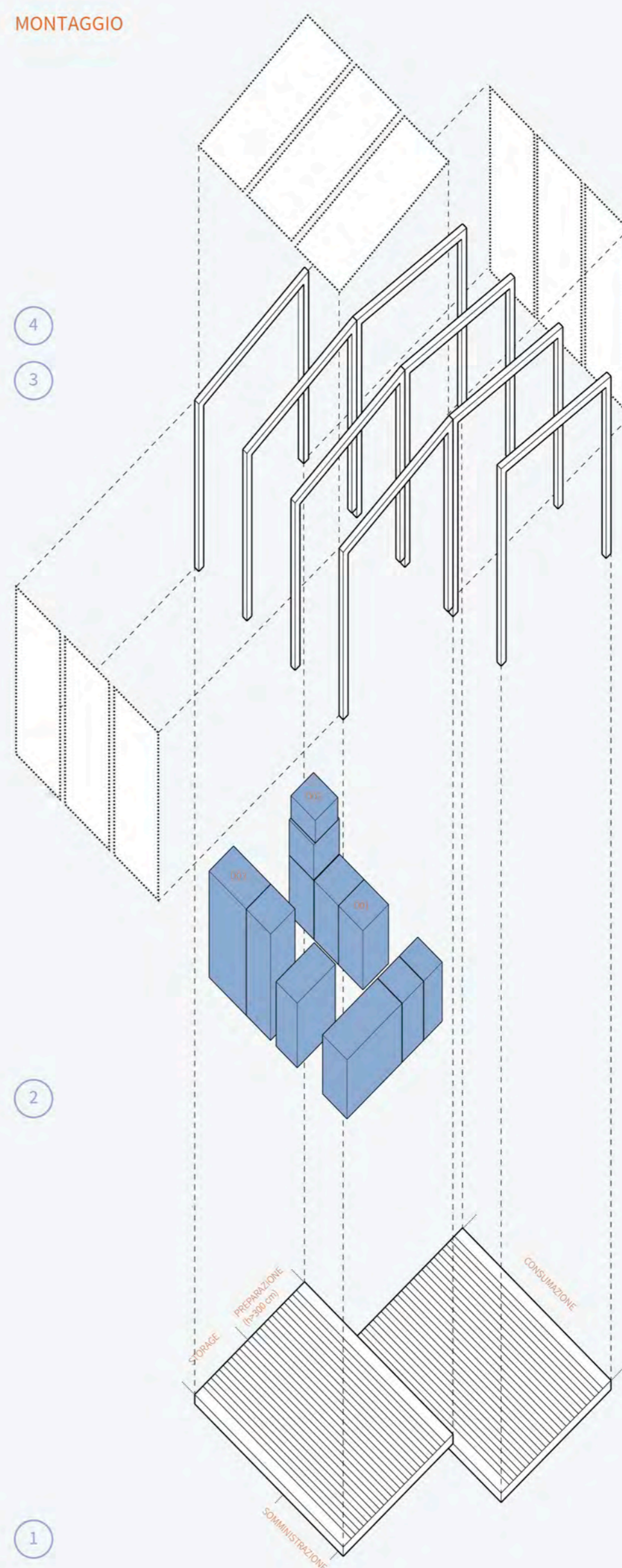


PIANTA | scala 1:20

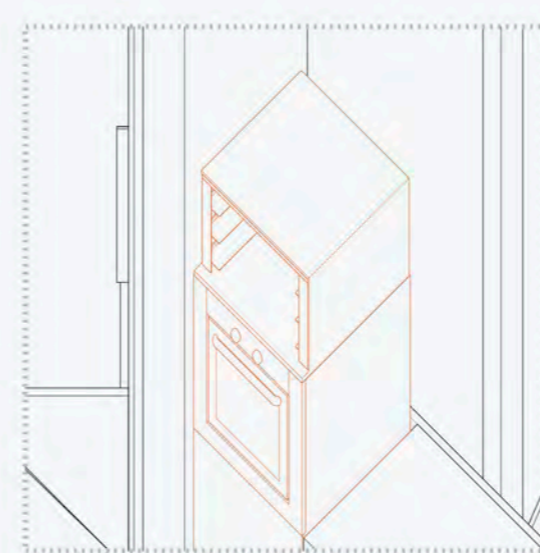
VISTA ASSONOMETRICA



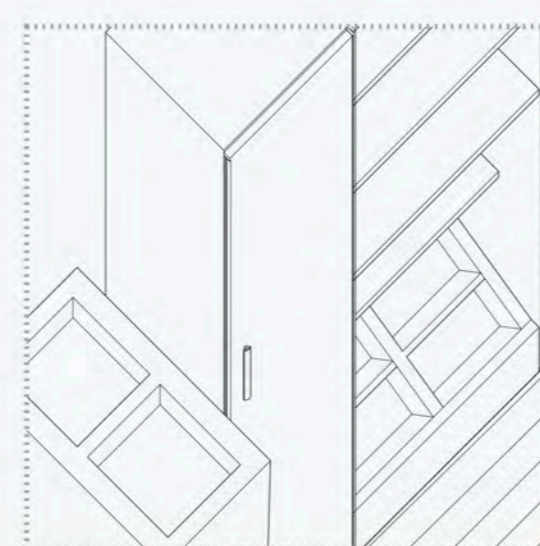
MONTAGGIO



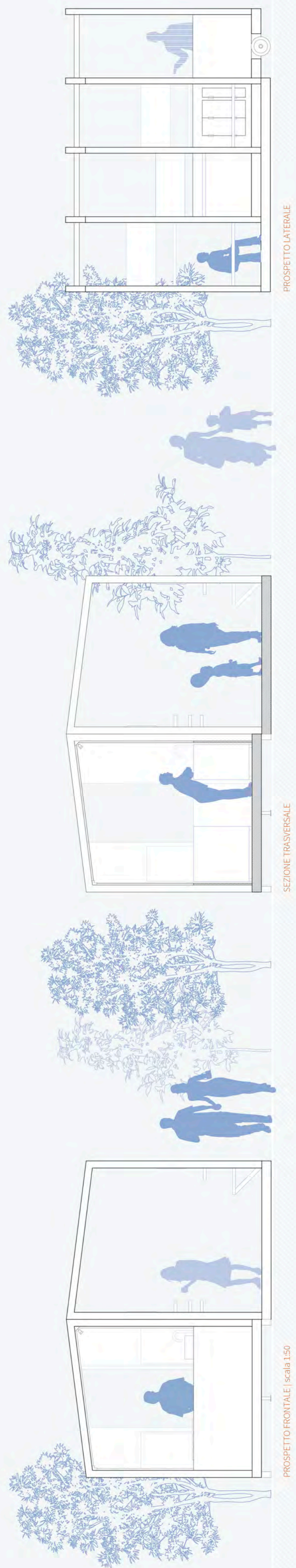
Acqua  
150 L acqua potabile + 2x75 L acque reflue  
D01



Forno  
Forno + Storage pre-cottura +  
piano raffreddamento  
D02



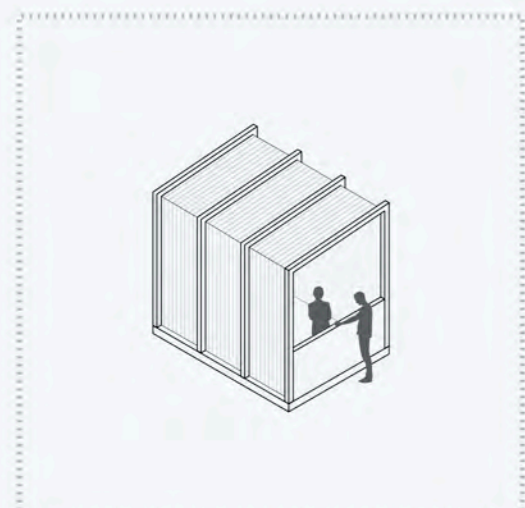
Storage  
Congelatore + Frigorifero+ Scaffali  
D03



PROSPETTO LATERALE

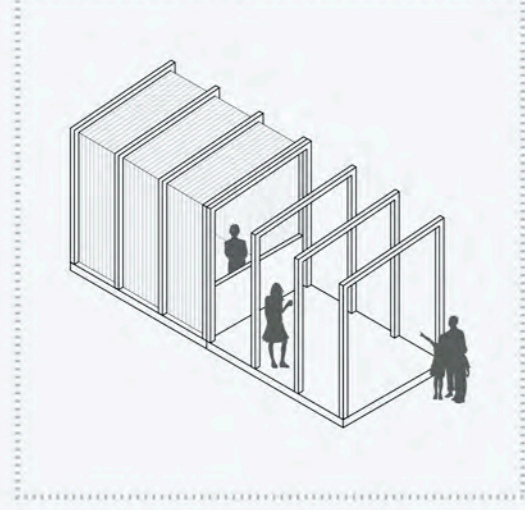
SEZIONE TRASVERSALE

PROSPETTO FRONTALE | scala 1:50



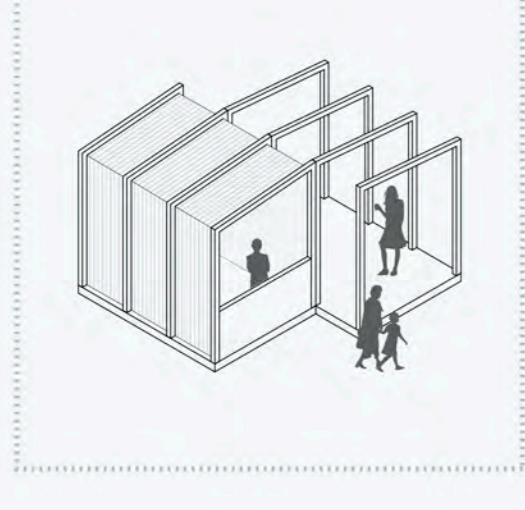
Come la maggior parte dei gioielli culinari siciliani, la granita non ha sue origini sicule. Furono gli abitanti delle regioni montuose dell'attuale Pakistan a inventare, diversi secoli prima di Cristo, un miscuglio di neve e aromi addolcito con miele. Gli Arabi, venuti a conoscenza di questa tradizione, ne apportarono dei miglioramenti e furono loro nel IX secolo a introdurre lo sherbeth, la loro delizia gelata, in Sicilia.

Immaginando l'afa di un'estate meridionale ci è sembrato naturale pensare a qualcosa di fresco come protagonista del nostro food-point. Abbiamo pertanto provato a creare un piccolo cold spot, una minuscola oasi che possa offrire refrigerio e ristoro durante le torride giornate estive e che potesse essere vista come una versione mobile e ridotta delle vecchie niviere, i depositi per il ghiaccio che puntellavano i fianchi delle montagne siciliane.



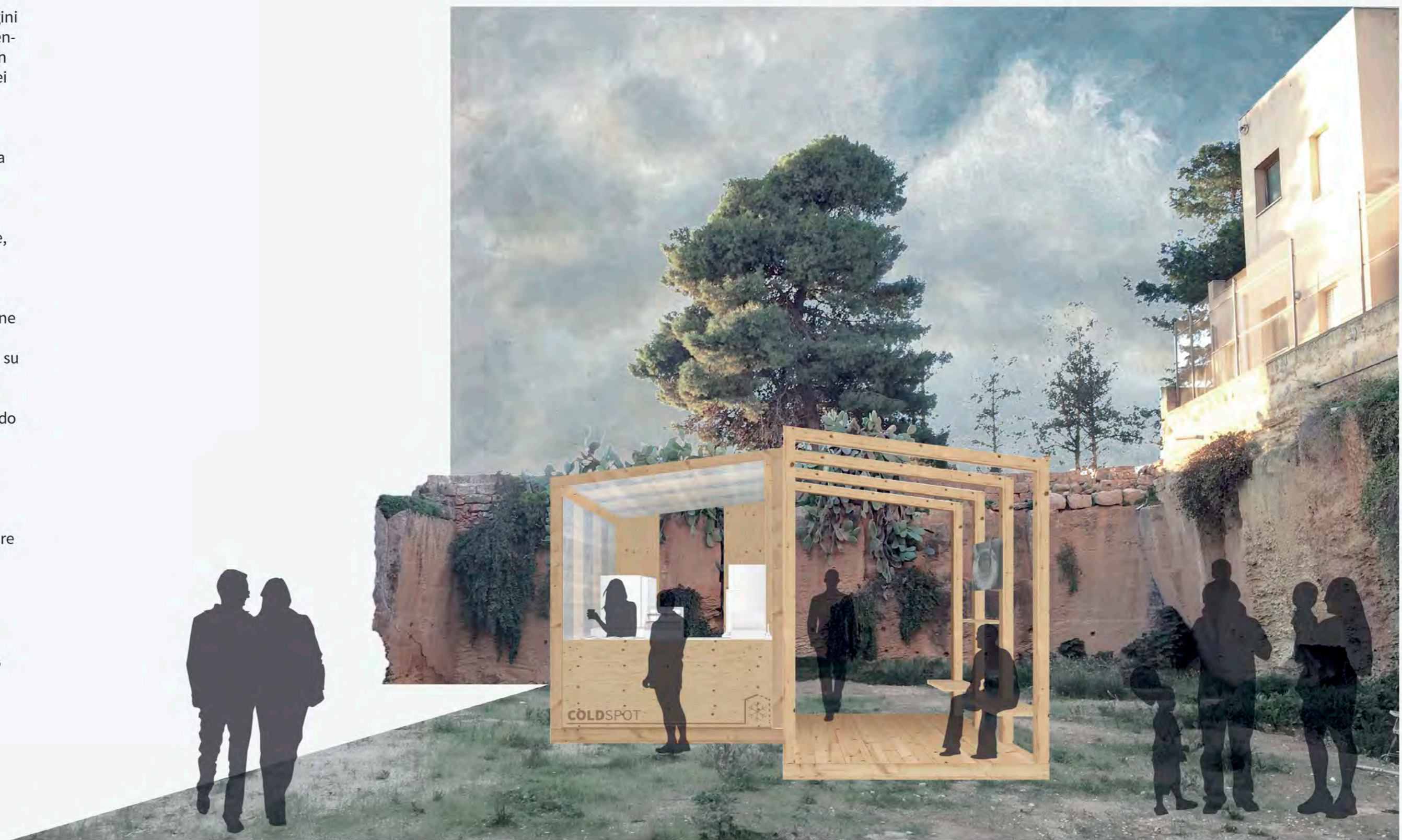
La nostra fabbrica del freddo in miniatura può ritenersi completa quando è composta dalle sue due entità base. Il food point vero e proprio e un'addizione speculare che può essere addossata al chiosco oppure indipendente. La contrapposizione caldo/esterno e freddo/interno ci ha indotti a ragionare su due effetti cromatici che abbiamo cercato di rendere sfruttando le tonalità calde del legno e quelle più neutre del policarbonato.

Il colore del legno della piattaforma e della struttura portante richiama il caldo termico dell'aria circostante e il caldo cromatico delle pareti della cava di pietra. Il frame strutturale poi avvolge il piccolo modulo creando dei vuoti opportunamente tamponati da pannelli in policarbonato opalino di colore bianco.



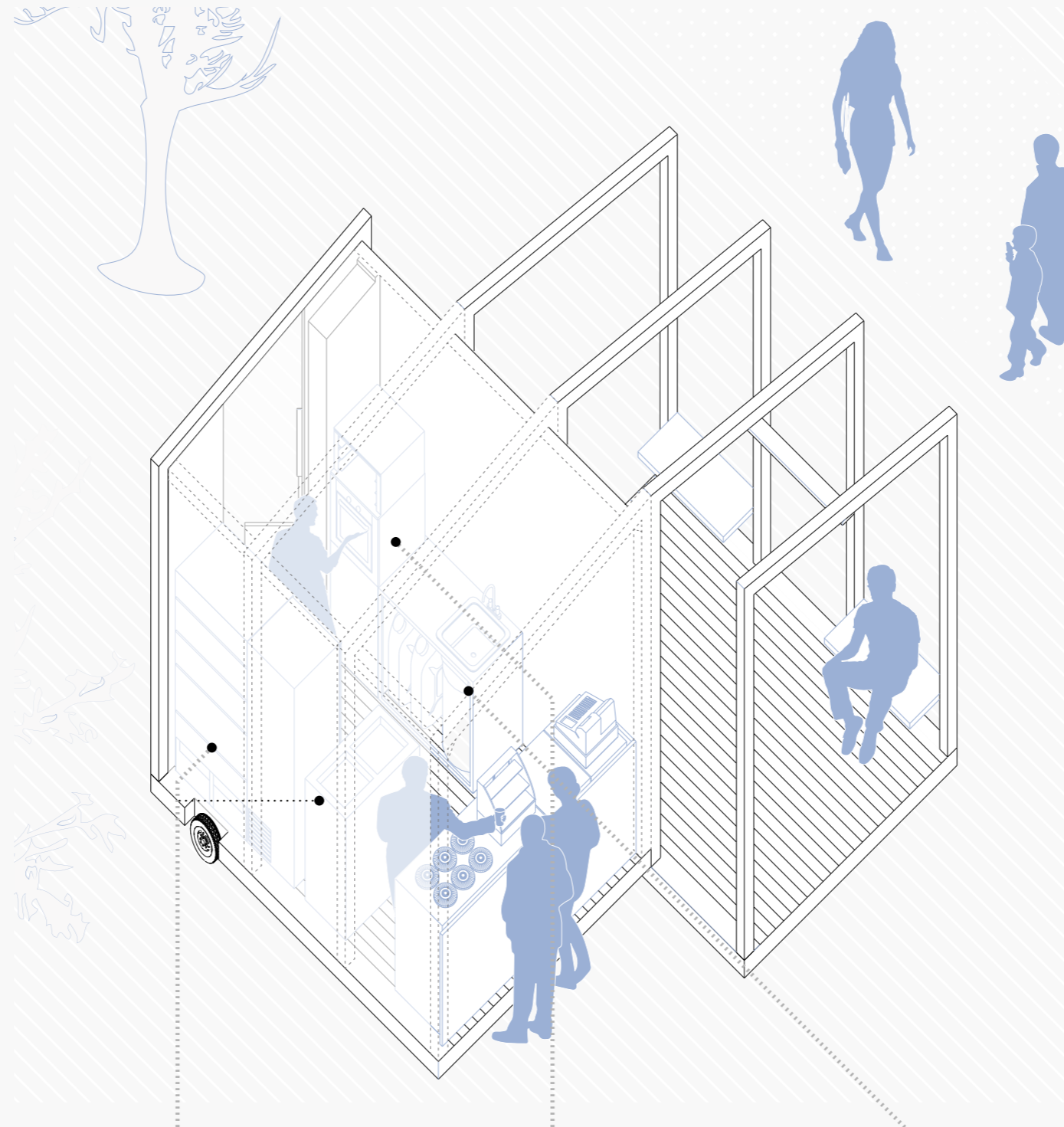
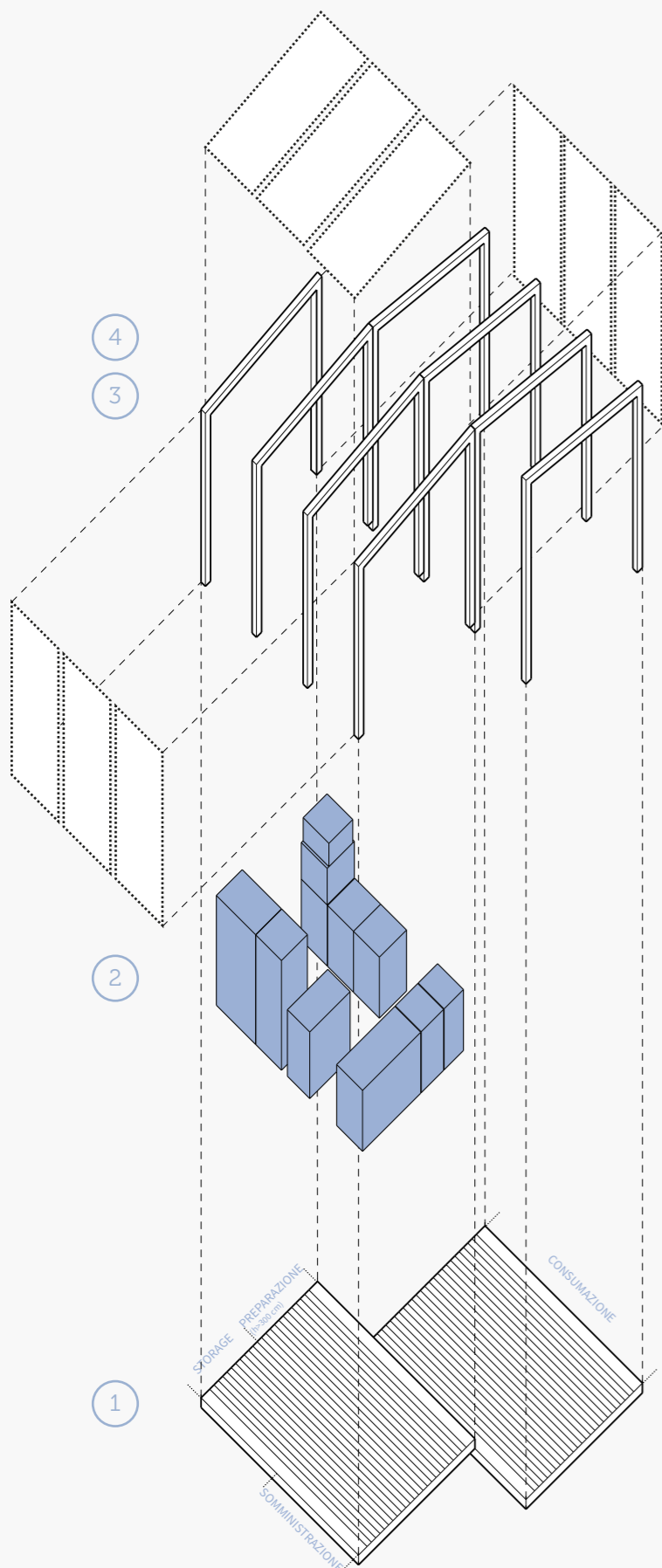
L'elemento XL riprende le forme del food-point riflettendole in modo da creare una forma prismatica che ricordi i profili spioventi delle niviere. Le pareti lunghe dell'elemento aggiuntivo possono essere dotate di piani d'appoggio o piccole sedute oltre che di pannelli informativi.

Le granite, realizzate a partire da presidi slow food, sono servite da sole, accompagnate da panna montata, o anche con la famosa brioscia col tuoppo, indispensabile per la prima colazione ma comunque gradita in qualsiasi momento della giornata.



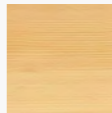



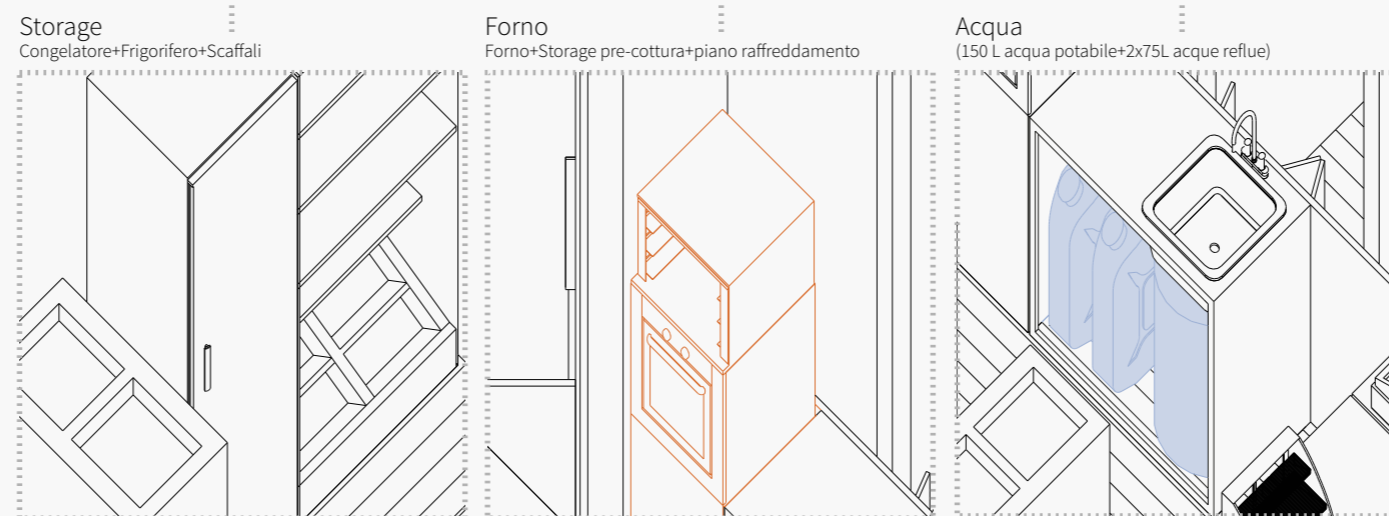
# COLDSPOT



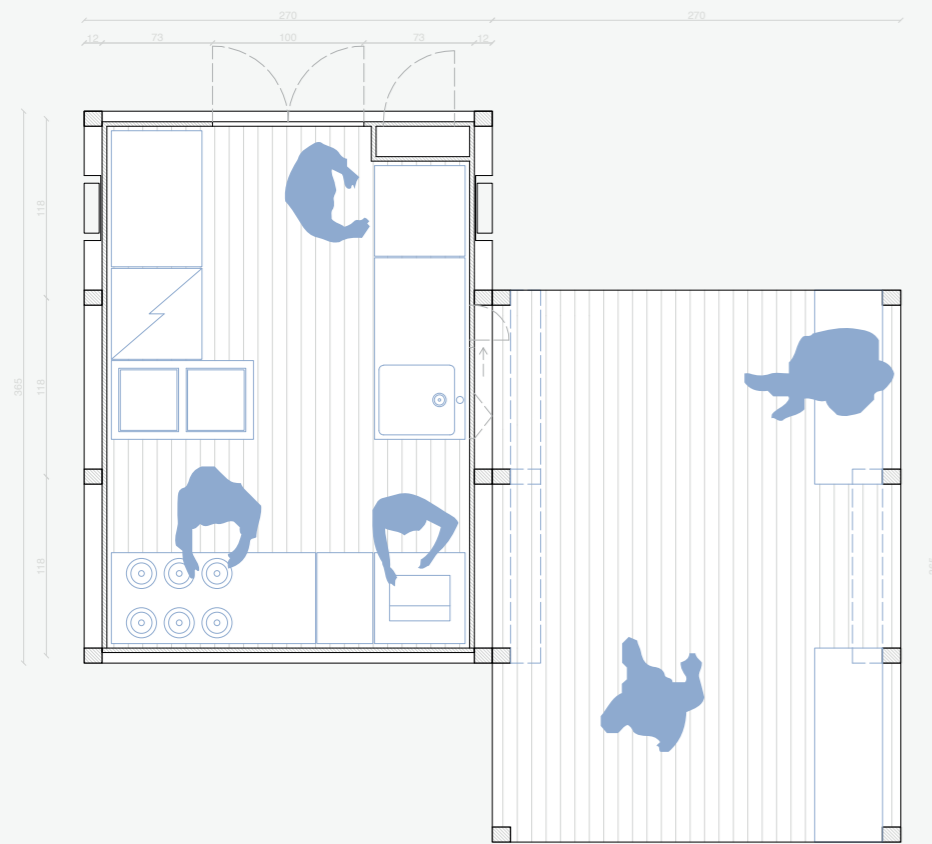
**COLDSPOT** è una minuscola oasi che offre refrigerio e ristoro durante le torride giornate estive. Si tratta di una versione mobile e ridotta delle sotiriche *niviere*, i depositi per il ghiaccio che tuttora sono disseminati lungo i fianchi delle montagne siciliane. Il nostro food-point si compone di due parti speculari: un modulo per la preparazione e somministrazione delle granite e una piattaforma per la consumazione che può diventare anche un efficace espositore per informare gli avventori sulla storia e la tradizione della granita. Il colore del legno della piattaforma e della struttura portante richiama il caldo *termico* dell'aria circostante e il caldo *romatico* delle pareti della cava di pietra. Il frame strutturale poi avvolge il modulo creando dei vuoti opportunamente tamponati da pannelli in policarbonato opalino di colore bianco. Questo gioco di tonalità è visibile lungo le pareti lunghe mentre le due testate sono vuote e lasciano trasparire il "contenuto" e il personale all'opera. Le pareti lunghe dell'elemento aggiuntivo possono essere dotate di piani d'appoggio o piccole sedute oltre che di pannelli informativi.

## MATERIALI

-  **Legno di Abete**  
La piattaforma e la struttura portante sono realizzate in legno di Abete, economico e resistente. Un opportuno trattamento di questa essenza arborea permette di ottenere buone caratteristiche di durabilità e resistenza in ambienti esterni
-  **Policarbonato**  
Le tamponature tra i portali in legno sono realizzate in policarbonato compatto opalino, opportunamente schermato contro i raggi UV. Anche il policarbonato offre buone caratteristiche di durevolezza oltre a una certa leggerezza e a un colore bianco che permette la riflessione della maggior parte delle radiazioni solari. L'aspetto satinato permette inoltre di ottenere un effetto di traslucenza quando l'interno del food point è illuminato.



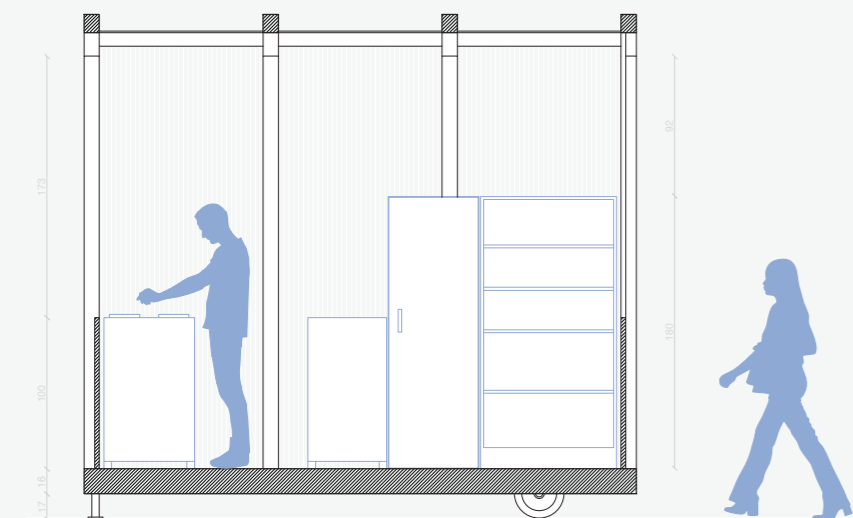
STORAGE	Volume (m <sup>3</sup> )
-Storage a scaffali (temperatura ambiente)	1
-Frigorifero	0,3
-Congelatore a pozzetto	0,2
-Vano somministrazione 1 (spazzatura)	0,36
-Vano somministrazione 2 (piatti, bicchieri...)	0,36
-Vano inferiore forno (pre-cottura lievitati)	0,36
<b>TOTALE</b>	<b>2,58</b>



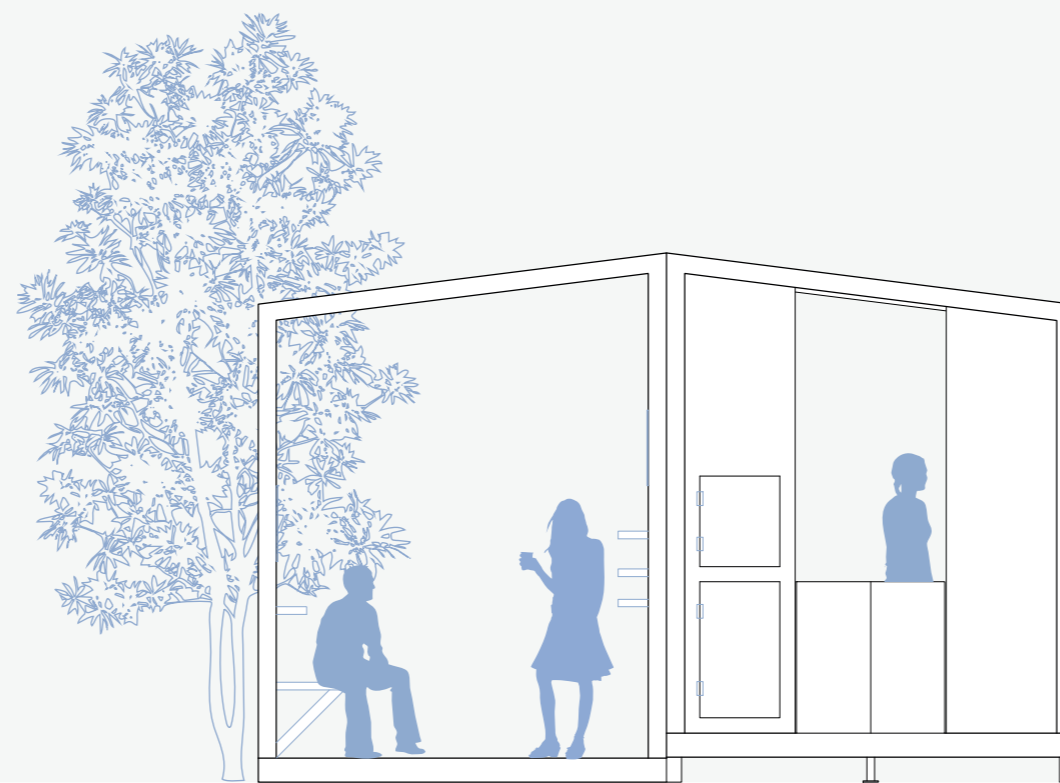
PIANTA | scala 1:50



PROSPETTO FRONTE | scala 1:50



PIANTA | scala 1:50



PROSPETTO FRONTALE | scala 1:50

## MENU

### LE GRANITE

**LIMONE VERDELLO DI SIRACUSA**  
Acqua, zucchero, succo e aroma di Limone Verdello di Siracusa IGP

Mag. Giu. Lug. Ago. Set.



**MELONE DI PACECO\***  
Acqua, zucchero, polpa di Melone Cartucciaro di Paceco



**GELSO NERO**  
Acqua, zucchero, polpa di Gelsi Neri



**MANDORLA DI NOTO\***  
Acqua, zucchero, pasta di Mandorla Pizzuta di Noto



**PISTACCHIO DI BRONTE DOP\***  
Acqua, zucchero, pasta di Pistacchio di Bronte DOP



**CAFFÈ**  
Acqua, zucchero, caffè



### PER ACCOMPAGNARE

#### BRIOSCIA COL TUPPO

Farina di grano tenero, Zucchero, Uova, Lievito di Birra, Latte, Aroma di Vaniglia, Burro, Sale, Miele

#### MAFALDA

Farina di grano duro, Acqua, Semi di Sesamo, Lievito di Birra, Olio Extravergine di Oliva, Sale, Malto

#### PANNA MONTATA

\* Presidi Slow Food

## Giuria

Come la maggior parte dei gioielli culinari siciliani, la granita non ha sue origini sicule. Furono gli abitanti delle regioni montuose dell'attuale Pakistan a inventare, diversi secoli prima di Cristo, un miscuglio di neve e aromi addolcito con miele e servito come alimento ricercato durante i sontuosi banchetti di re e potenti. Gli Arabi, venuti a conoscenza di questa tradizione, ne apportarono dei miglioramenti e furono loro nel IX secolo a introdurre lo *sherbeth*, la loro delizia gelata, in Sicilia. La scelta si rivelò vincente, l'isola metteva a disposizione la neve dell'Etna e dei Monti Iblei senza contare l'abbondanza di frutti e aromi che la terra offriva ed offre tuttora. Da allora la moda delle delizie gelate e dei sorbetti graniti non si è mai più estinta. Nel XVII secolo il catanese Procopio De'Coltelli, esule a Parigi, aprì il famoso *Café Procope*, contribuendo alla diffusione mondiale della pasticceria siciliana e di granite e sorbetti in particolare.

Considerando queste nobili ascendenze ci è sembrato doveroso riconoscere alla granita il suo ruolo nella gastronomia siciliana. Immaginando l'afa di un'estate meridionale ci è sembrato naturale pensare a qualcosa di fresco come protagonista del nostro food-point.

Abbiamo pertanto provato a creare un piccolo *cold spot*, una minuscola oasi che possa offrire refrigerio e ristoro durante le torride giornate estive e che potesse essere vista come una versione mobile e ridotta delle vecchie *nivere*, i depositi per il ghiaccio che puntellavano i fianchi delle montagne siciliane. La nostra fabbrica del freddo in miniatura può ritenersi completa quando è composta dalle sue due entità base. Il food point vero e proprio e un'addizione speculare che può essere addossata al chiosco oppure indipendente. La contrapposizione caldo/esterno e freddo/interno ci ha indotti a ragionare su due effetti cromatici che abbiamo cercato di rendere sfruttando le tonalità calde del legno e quelle più neutre del policarbonato. Il colore del legno della piattaforma e della struttura portante richiama il caldo *termico* dell'aria circostante e il caldo *cromatico* delle pareti della cava di pietra. Il frame strutturale poi avvolge il piccolo modulo creando dei vuoti opportunamente tamponati da pannelli in policarbonato opalino di colore bianco. Questo gioco di tonalità è visibile lungo le pareti lunghe mentre le due testate sono vuote e lasciano trasparire il "contenuto" e il personale all'opera. L'elemento XL riprende le forme del food-point riflettendole in modo da creare una forma prismatica che ricordi i profili spioventi delle neviere. Le pareti lunghe dell'elemento aggiuntivo possono essere dotate di piani d'appoggio o piccole sedute oltre che di pannelli informativi.

Le granite, realizzate a partire da presidi slow food, sono servite da sole, accompagnate da panna montata, o anche con la famosa *brioscia col tuppo*, indispensabile per la prima colazione ma comunque gradita in qualsiasi momento della giornata.

## Rete

La granita, così indissolubilmente legata all'immaginario siciliano, non ha radici sicule, e neppure italiane. Furono gli arabi che conquistarono la Sicilia durante il Medioevo a importare la loro tradizione di dolcezze ghiacciate che ben si innestarono nella cultura gastronomica di questa terra. La diaspora siciliana ha reso poi universalmente nota la cucina di questa terra e l'invenzione delle macchine frigorifere ha poi contribuito a rendere queste preparazioni accessibili a tutti.

La granita è consumata di preferenza per colazione ma è gradita comunque durante tutta la giornata. Viene mangiata da sola o "correggendola" con della panna. L'abbinamento preferito è la *brioscia col tuppo* ma la si può accompagnare con la *mafalda* o anche con un pezzo di pane appena sfornato. Nella preparazione delle granite abbiamo dato la priorità ai presidi Slow Food locali, privilegiando quindi le peculiarità agricole siciliane.

## Menù

### Granite:

Limone Verdello di Siracusa (*Acqua, zucchero, succo e aroma di Limone Verdello di Siracusa*)  
Melone di Paceco (*Acqua, zucchero, polpa di Melone Cartucciaro di Paceco*)  
Gelso Nero (*Acqua, zucchero, polpa di Gelsi Neri*)  
Mandorla di Noto (*Acqua, zucchero, pasta di Mandorla Pizzuta di Noto*)  
Pistacchio di Bronte (*Acqua, zucchero, pasta di Pistacchio di Bronte*)

Caffè (*Acqua, zucchero, caffè*)

### Accompagnamenti:

Brioscia col tuppo (*Farina di grano tenero, Zucchero, Uova, Lievito di Birra, Latte, Aroma di Vaniglia, Burro, Sale, Miele*)  
Mafalda (*Farina di grano duro, Acqua, Semi di Sesamo, Lievito di Birra, Olio Extravergine di Oliva, Sale, Malto*)  
Panna