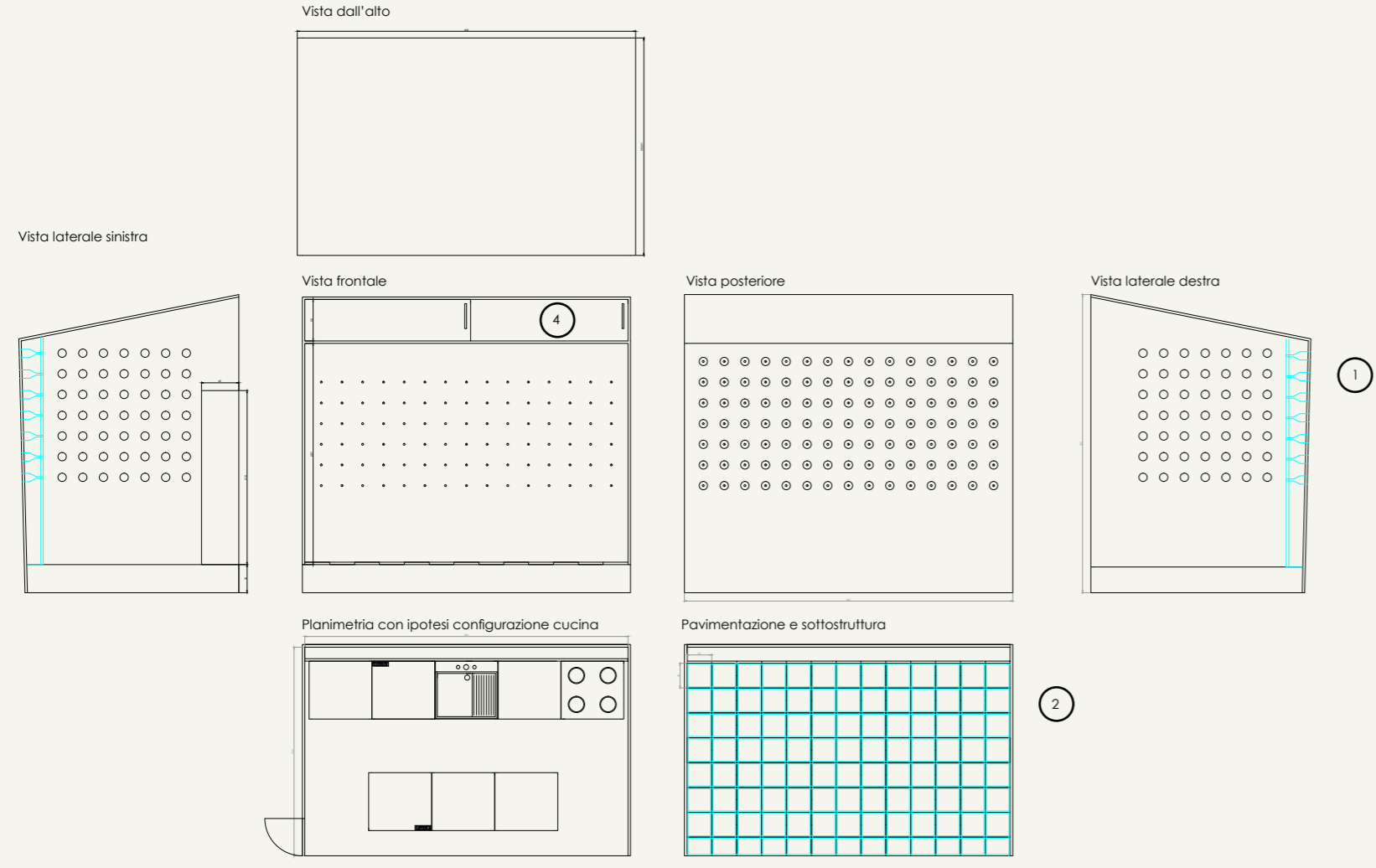




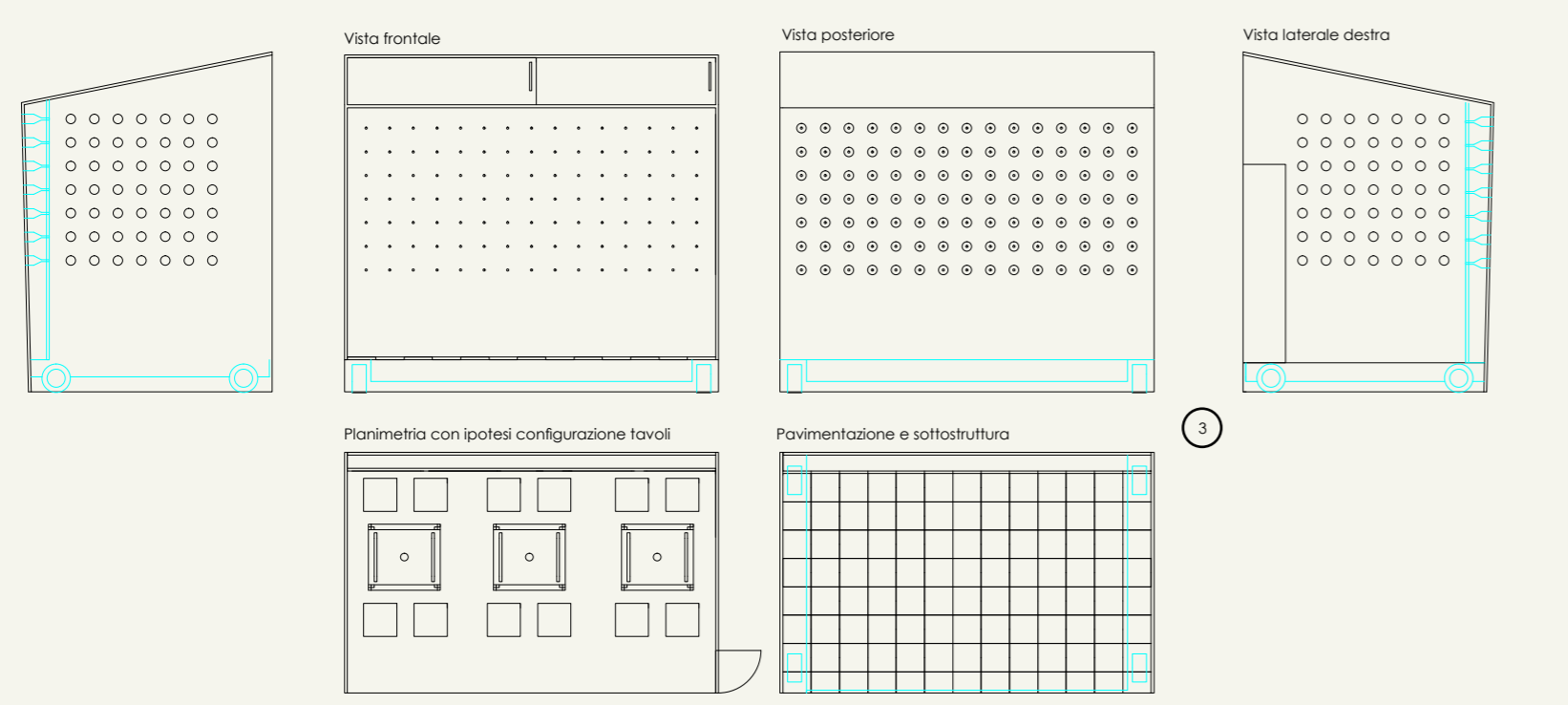


La Teo³ kitchen è una cucina molto duttile e dinamica. La sua forza sta nella modularità della sua composizione che per questo motivo può facilmente variare ed adattarsi ad esigenze diverse. Nonostante lo spazio ridotto occupato, essa può espandersi e creare una zona d'ombra tra le due strutture speculari, generando ulteriore spazio utilizzabile per la somministrazione. Teo³ è completamente ecologica e sfrutta l'accelerazione delle particelle d'aria per creare un clima più gradevole all'interno, a mezzo di bottiglie di plastica riciclate.

STRUTTURA CUCINA



STRUTTURA ZONA SOMMINISTRAZIONE



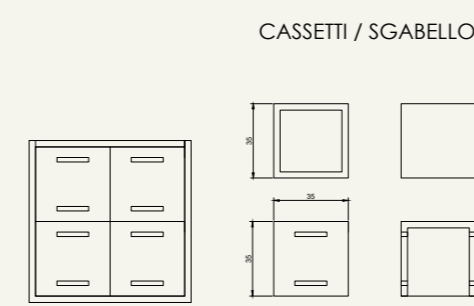
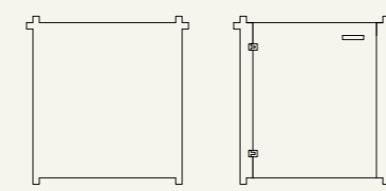
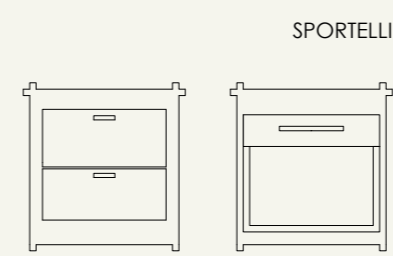
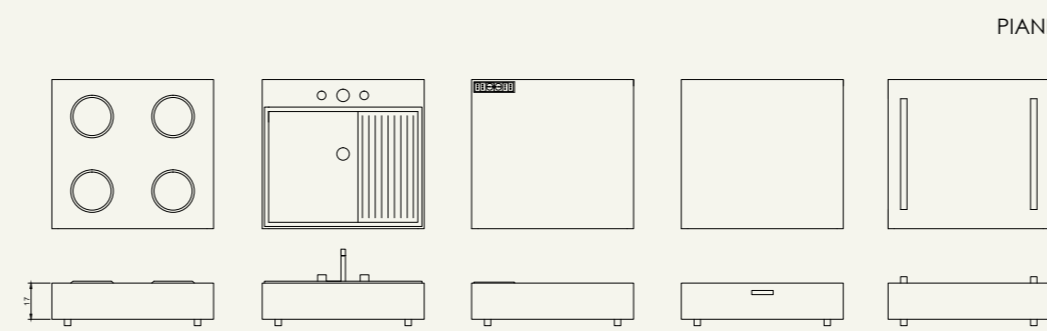
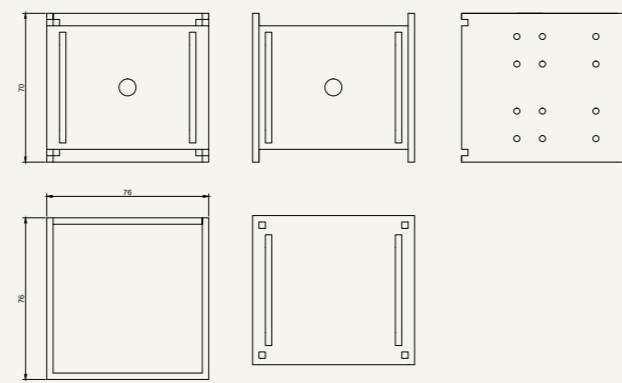
- 1 La parte posteriore della struttura è composta da 2 pareti forate, in modo tale da incastrarci delle bottiglie in plastica, senza tappo e con fondo tagliato a filo con la parete esterna. Questo meccanismo sfrutta l'accelerazione dell'aria per raffreddarla, portando all'interno della struttura un delicato e piacevole soffio fresco.
 - 2 I fori presenti sulle pareti posteriori e laterali lasciano indenne la struttura da eventuali venti forti.
- La pavimentazione della struttura preposta ad ospitare la cucina regge su una base a reticolo, sulla quale appoggeranno le singole piastrelle. In questo modo una volta decisa la collocazione dei moduli della cucina, le singole parti potranno essere rimosse lasciando il passaggio ad eventuali collegamenti elettrici o idraulici.

- 1 La pavimentazione della struttura adibita per la somministrazione del cibo è invece fissa, perché ospita sotto di sé 4 ruote che permettono gli spostamenti della stessa e di conseguenza l'apertura e la chiusura delle 2 strutture speculari.
- 2 Nel sottotetto di entrambe le strutture è presente un magazzino, raggiungibile tramite una semplice scaletta.

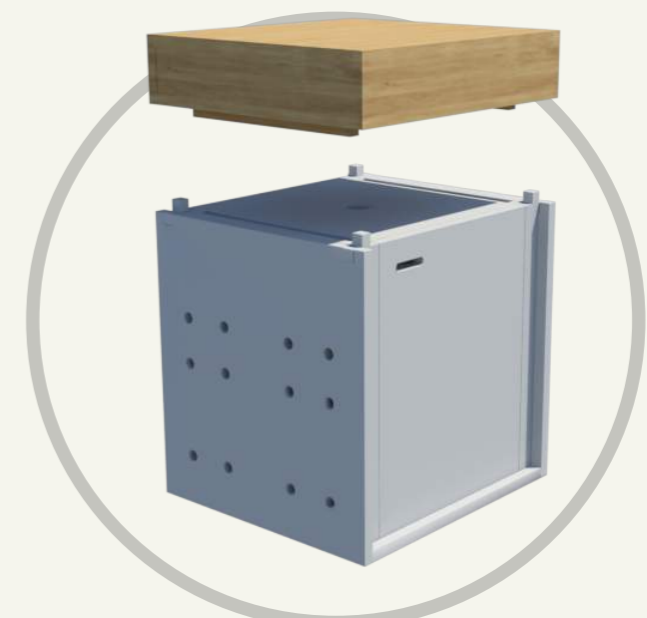


MODULO BASE

A partire dallo stesso modulo di base è possibile montare diverse tipologie di frontali e piani intercambiabili. In questo modo è possibile configurare la cucina per qualsiasi esigenza e nel modo più comodo alle esigenze contingenti.



I fori presenti sulle facce laterali del modulo permettono l'inserimento di sostegni per eventuali mensole e cassetti.

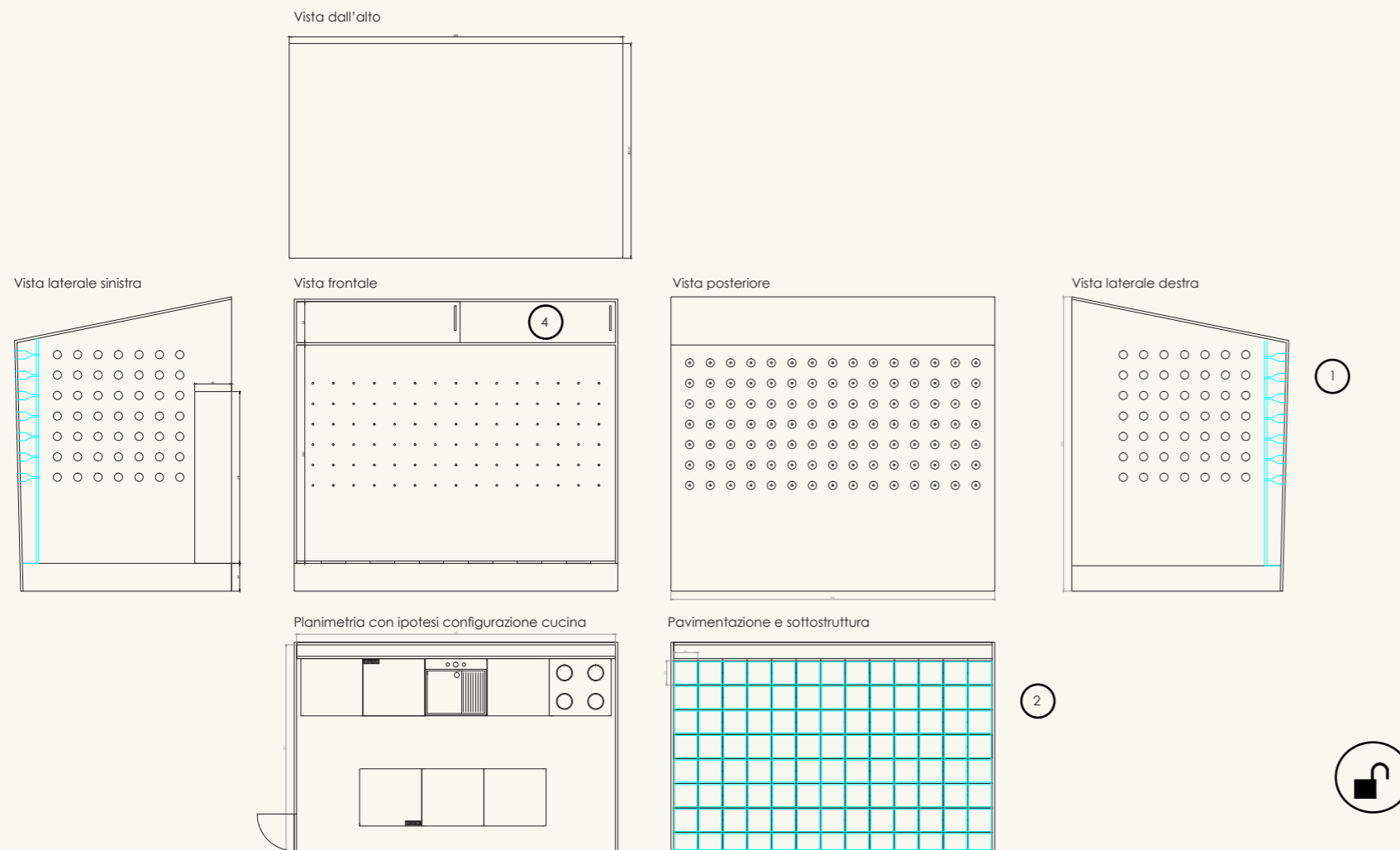


Grazie al buco centrale presente alla base e sul piano del modulo base è possibile intercambiare diverse tipologie di piani facendovi passare collegamenti sia elettrici che idraulici.

Tramite un sistema di incastri anche i frontali possono intercambiarsi tra sportelli cassetti ed elettrodomestici.

Questa configurazione presenta un modulo riempito da 8 cassetti che estratti e capovolti diventano altrettanti pratici sgabelli.

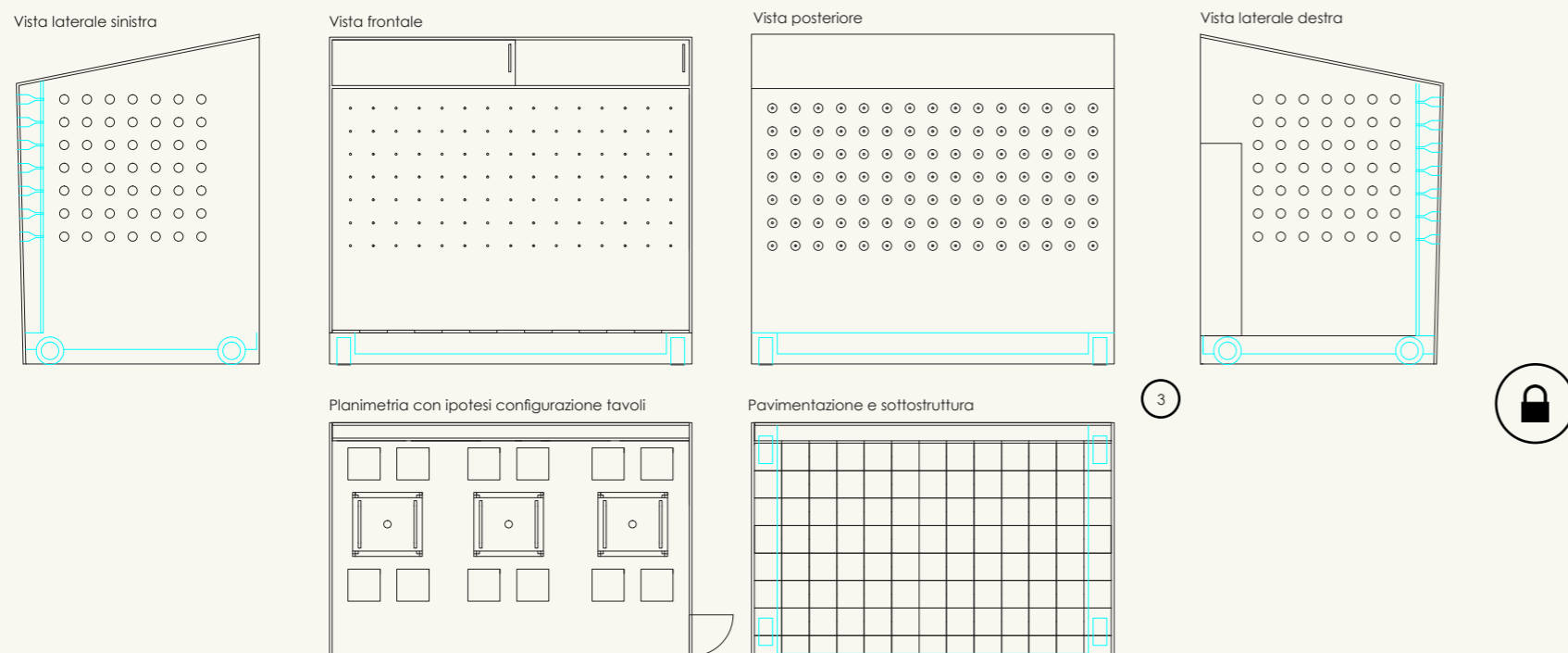
STRUTTURA CUCINA



- 1 La parte posteriore della struttura è composta da 2 pareti forate, in modo tale da incastrarci delle bottiglie in plastica, senza tappo e con fondo tagliato a filo con la parete esterna. Questo meccanismo sfrutta l'accelerazione dell'aria per raffreddarla, portando all'interno della struttura un delicato e piacevole soffio fresco. I fori presenti sulle pareti posteriori e laterali lasciano indenne la struttura da eventuali venti forti.
- 2 La pavimentazione della struttura preposta ad ospitare la cucina regge su una base a reticolo, sulla quale appoggeranno le singole piastrelle. In questo modo una volta decisa la collocazione dei moduli della cucina, le singole parti potranno essere rimosse lasciando il passaggio ad eventuali collegamenti elettrici o idraulici.
- 3 La pavimentazione della struttura adibita per la somministrazione del cibo è invece fissa, perchè ospita sotto di sé 4 ruote che permettano gli spostamenti della stessa e di conseguenza l'apertura e la chiusura delle 2 strutture speculari.
- 4 Nel sottotetto di entrambe le strutture è presente un magazzino, raggiungibile tramite una semplice scaletta.



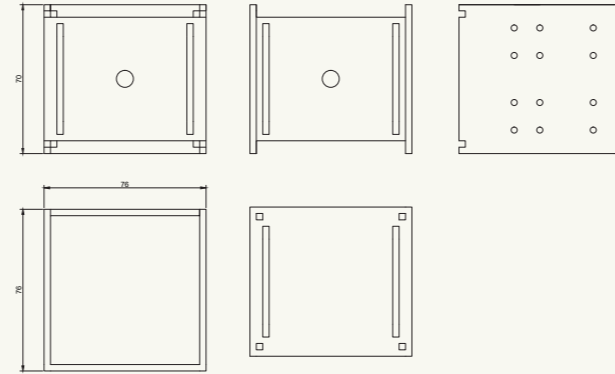
STRUTTURA ZONA SOMMINISTRAZIONE



MODULO BASE



1



1

A partire dallo stesso modulo di base è possibile montare diverse tipologie di frontali e piani intercambiabili, in questo modo è possibile configurare la cucina per qualsiasi esigenza e nel modo più comodo alle esigenze contingenti.

2

Grazie al buco centrale presente alla base e sul piano del modulo base è possibile intercambiare diverse tipologie di piani facendovi passare collegamenti sia elettrici che idraulici.

3

Tramite un sistema di incastri anche i frontali possono intercambiarsi tra sportelli cassetti ed elettrodomestici.

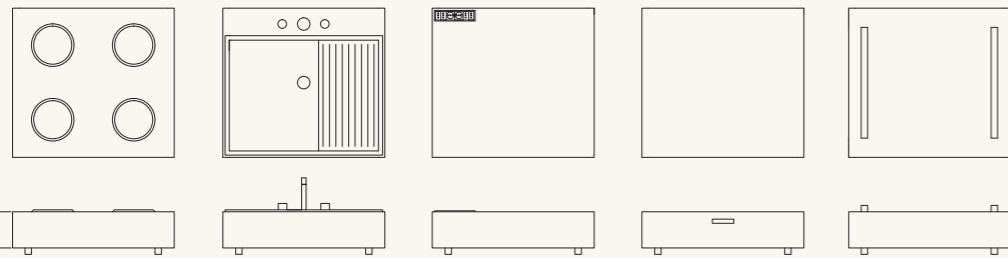
4

I fori presenti sulle facce laterali del modulo permettono l'inserimento di sostegni per eventuali mensole e cassetti.

5

Questa configurazione presenta un modulo riempito da 8 cassetti che estratti e capovolti diventano altrettanti pratici sgabelli.

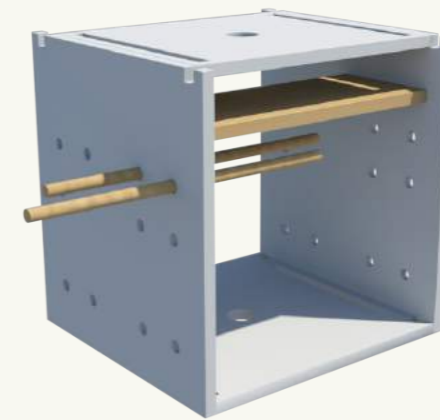
PIANI



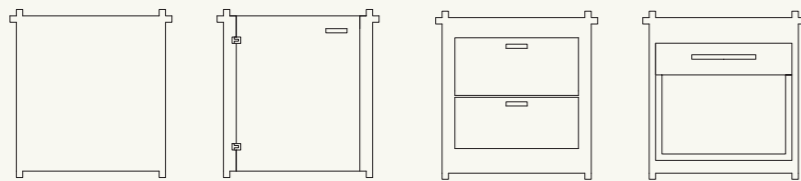
2



5



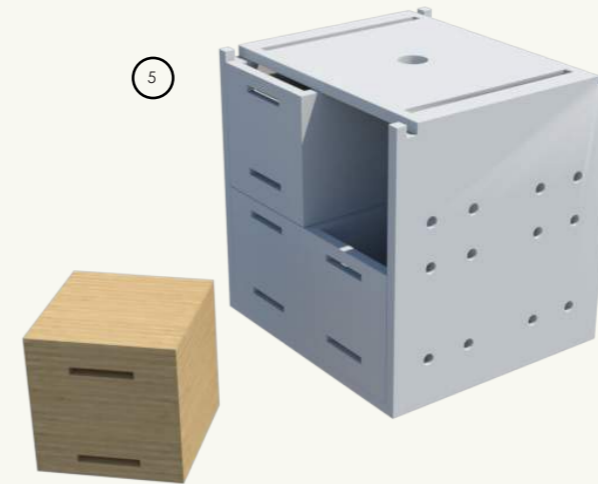
SPORTELLI



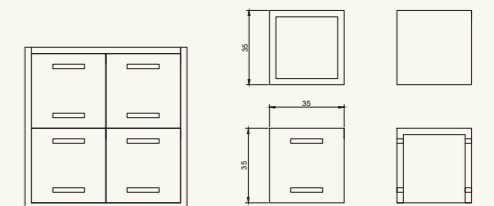
3



5



CASSETTI / SGABELLO



Giuria

La Teo³ kitchen è una cucina dall'approccio giocoso, dinamico e duttile. Il nome nasce dal rebus della parola "TETRIS", "TE" e il tris di "O" vanno a comporla. Le dinamiche del vecchio gioco anni '80 con mattoncini che andavano ad incastrarsi nello spazio dello schermo ispirano e descrivono la Teo³ kitchen.

A partire da un modulo base, la cucina può essere organizzata in più modi, in base alle esigenze.

La forma della struttura, da chiusa, compone la sagoma di una casa, conferendogli un aspetto familiare e allo stesso tempo esteticamente gradevole; le due parti speculari possono essere aperte dividendo in questo modo la parte la cucina della zona di somministrazione creando in questo modo un ulteriore spazio nel mezzo, coperto da un telo, per ampliare lo spazio dei tavoli.

Il progetto richiedeva soluzioni per gli agenti atmosferici e le temperature siciliane auspicabili nel periodo di riferimento. La possibilità di apertura e chiusura della struttura temporanea va sicuramente a proteggere la Teo³, ma il vento forte sarebbe potuto comunque essere un problema se non fossero stati previsti dei fori nelle pareti che azzerano di fatto il pericolo di ribaltamento.

Le pareti posteriori hanno una doppia parete, una all'esterno con fori più grandi (come le precedenti) e una all'interno con fori più piccoli, in quest'ultima verranno incastrate delle bottiglie in plastica con la parte posteriore tagliata, in modo da sfruttare l'accelerazione delle particelle d'aria per creare verso l'interno dei soffi freschi, che risulteranno efficienti ed efficaci durante le calde giornate estive.

Le due parti speculari della Teo³ kitchen, pur essendo essenzialmente identiche alla vista, nascondono meccanismi funzionali al progetto. La pavimentazione della parte riservata alla cucina poggia su un reticolo di legno su cui sono posizionate le piastrelle, in questo modo rilevandone un'unità è possibile far passare al suo interno eventuali collegamenti elettrici e idraulici; questo per dare la possibilità di montare gli elementi della cucina in base alle esigenze. L'area calpestabile dell'altra struttura, invece, maschera nella parte sottostante le ruote che permettono alle due metà speculari di avvicinarsi e allontanarsi a seconda delle necessità.

Come già accennato, il montaggio della cucina si basa su un modulo unico che si ripete e grazie all'aggiunta di parti accessorie compone qualsiasi tipologia di struttura possa servirci (piano cottura, lavabo, piano d'appoggio con e senza prese elettriche, cassette, sportelli e moduli contenitori per elettrodomestici). In uno spazio ristretto, come quello richiesto dal progetto è fondamentale massimizzare gli spazi e cercare di rendere il più possibile duttili i componenti, sono stati progettati seguendo questa filosofia anche cassette che diventano sgabelli una volta estratti dal modulo (tavolo) e capovolti. Con il solito intento di risparmiare gli spazi, i magazzini sono stati previsti nel sottotetto, con apertura scorrevole e facilmente raggiungibili mediante una scaletta. Uno sarà utilizzato come magazzino per la cucina, l'altro custodirà un telo che andrà a collegare le due parti nella configurazione di apertura, creando una zona intermedia, protetta dal sole, utilizzabile come estensione della zona di somministrazione.

La vision della Teo³ mette al centro gli utilizzatori, ognuno di essi, durante l'uso, ne diventa 'proprietario' adattandola a suo volere ed in base alle esigenze, combinando l'aspetto giocoso a quello funzionale.

Rete

La Teo³ kitchen è una cucina molto duttile e dinamica. La sua forza sta nella modularità della sua composizione che per questo motivo può facilmente variare ed adattarsi ad esigenze diverse. Nonostante lo spazio ridotto occupato, essa può espandersi e creare una zona d'ombra tra le due strutture speculari, generando ulteriore spazio utilizzabile per la somministrazione. Teo³ è completamente ecologica e sfrutta l'accelerazione delle particelle d'aria per creare un clima più gradevole all'interno, a mezzo di bottiglie di plastica riciclate.

Menù

ANTIPASTI

Tris di formaggi (Maiorchino, latticini di asino ragusano, carmasciano)

Tris di Tortini : broccoli,zucca e spinaci e gorgonzola con composta agrodolce di cipolla Giarratana

PRIMI

Cavatelli con speck e fave di Ustica

Pennette al pesto di basilico ,pomodorini freschi e pistacchio verde di Bronte

SECONDI

Hamburger di lenticchie di Ustica con crema al curry

Polpettine di pane con verdure di stagione su culis di pomodoro siccagno delle valli del Bilici

DOLCI

Cannoli siciliani

VINI

Nero d'Avola (rosso)

Fiano di Avellino (bianco)