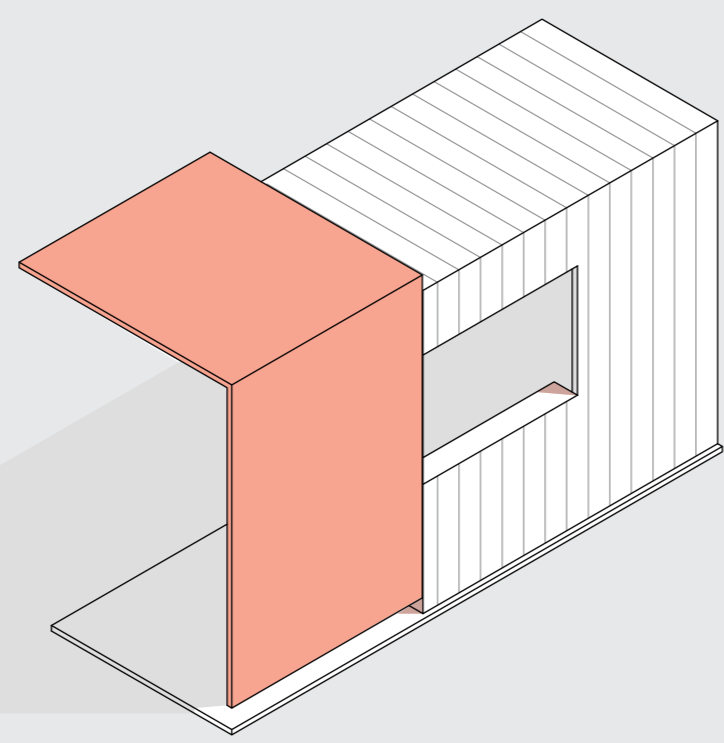
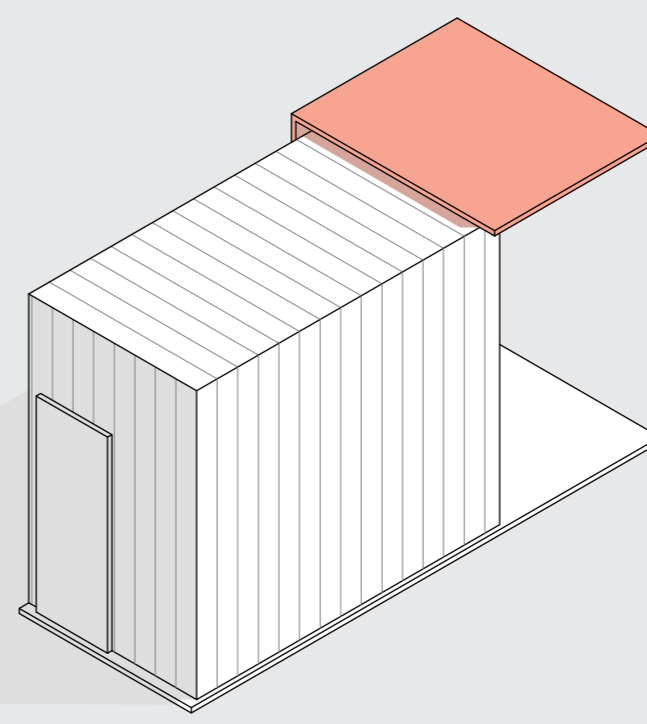


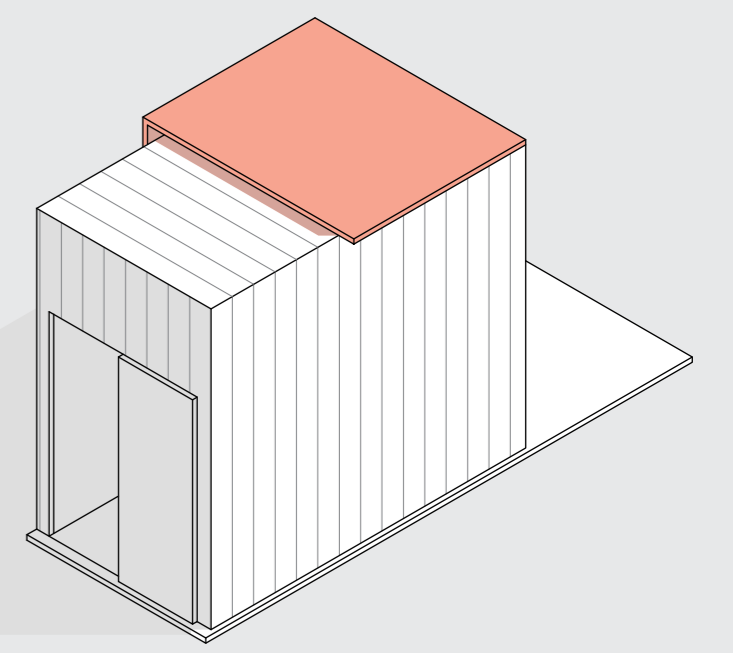
Vista lato passavivande_ pannello chiuso



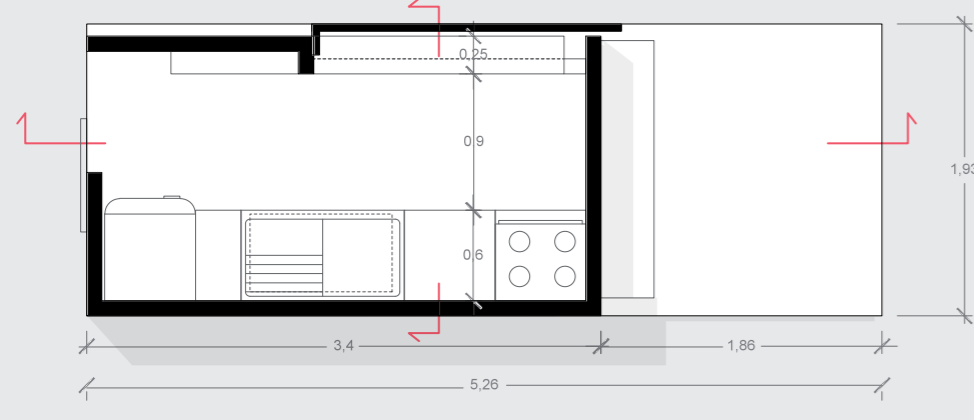
Vista lato passavivande_ pannello aperto



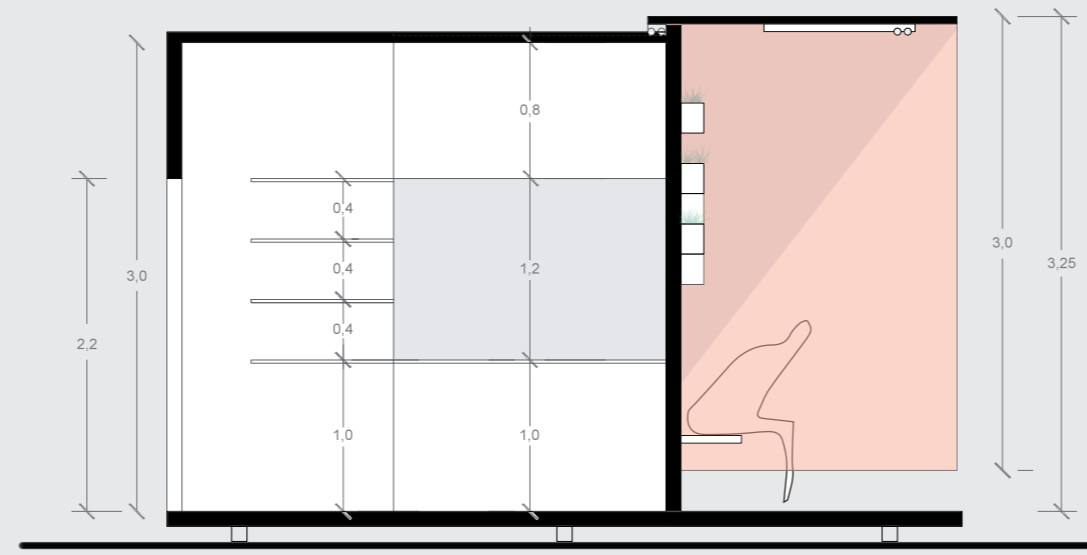
Vista lato ingresso di servizio_ pannello aperto



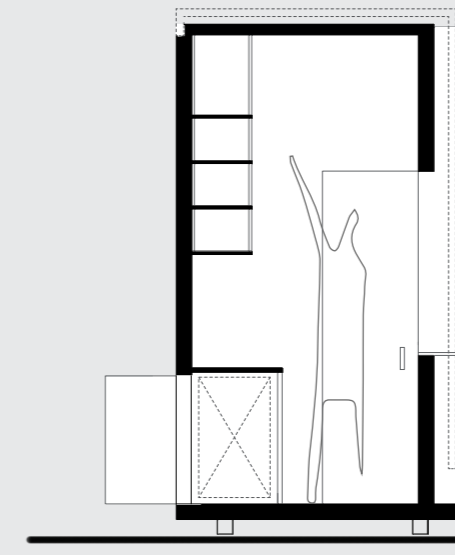
Vista lato ingresso di servizio_ pannello chiuso



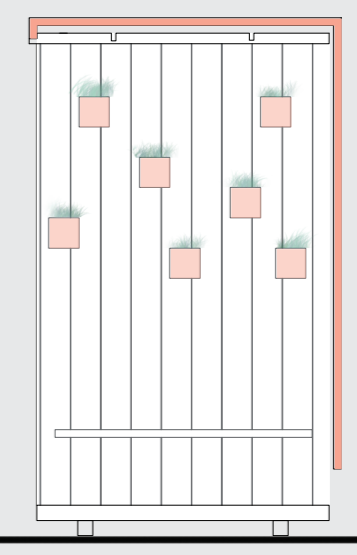
Pianta Brù_1:50



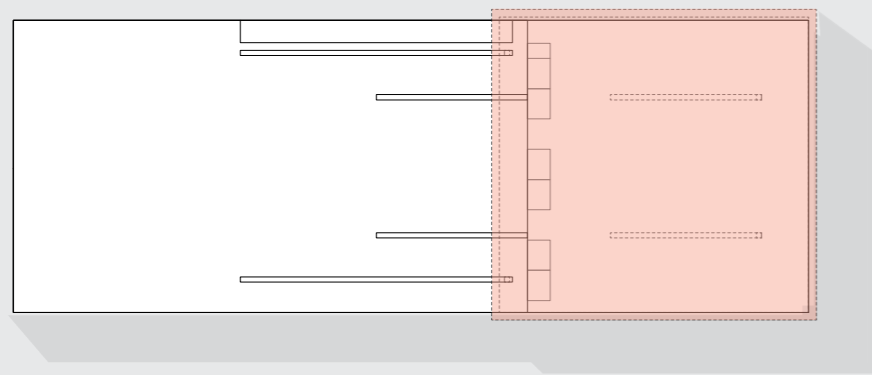
Sezione longitudinale_1:50



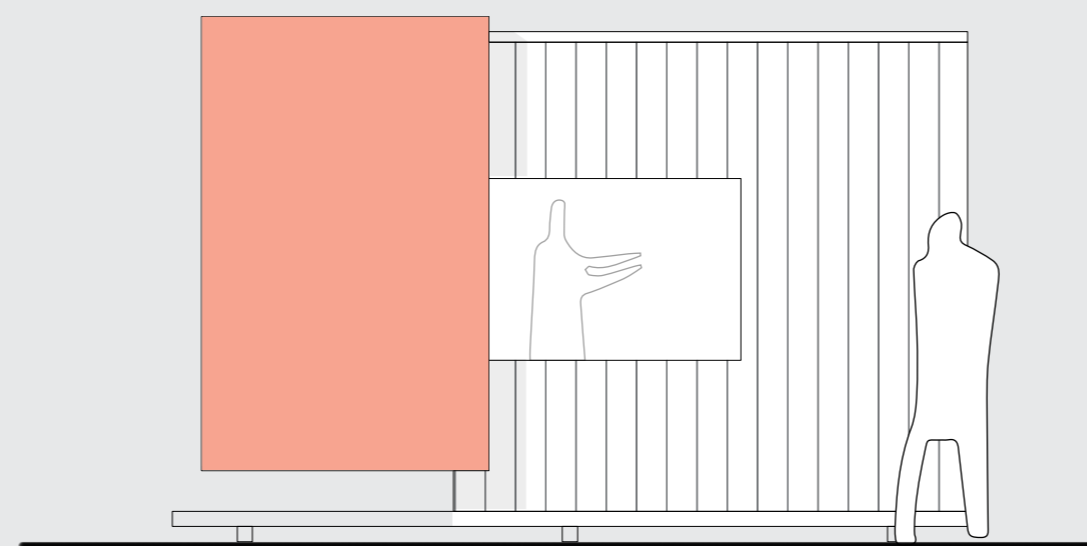
Sezione trasversale_1:50



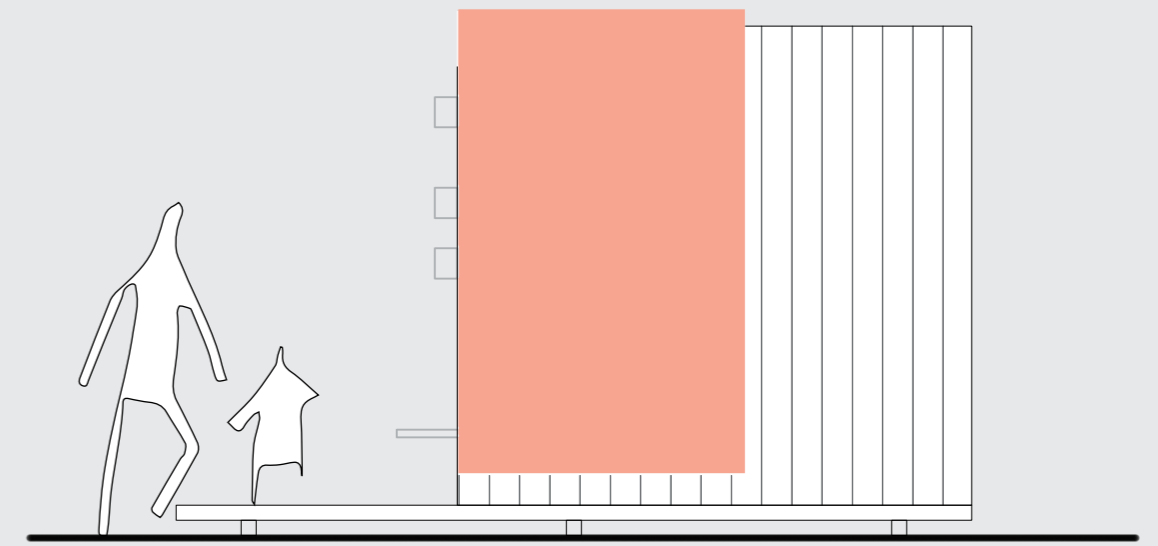
Prospetto laterale_1:50



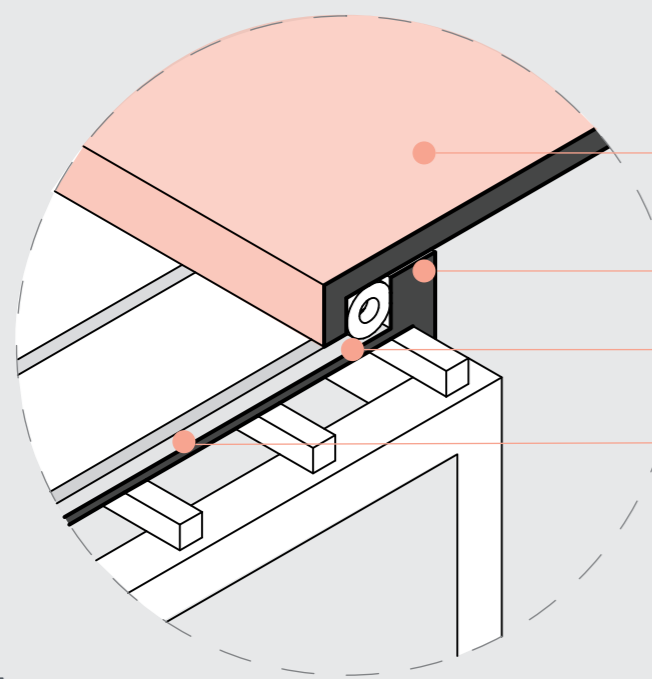
Pianta copertura_1:50



Prospetto frontale _pannello aperto_1:50

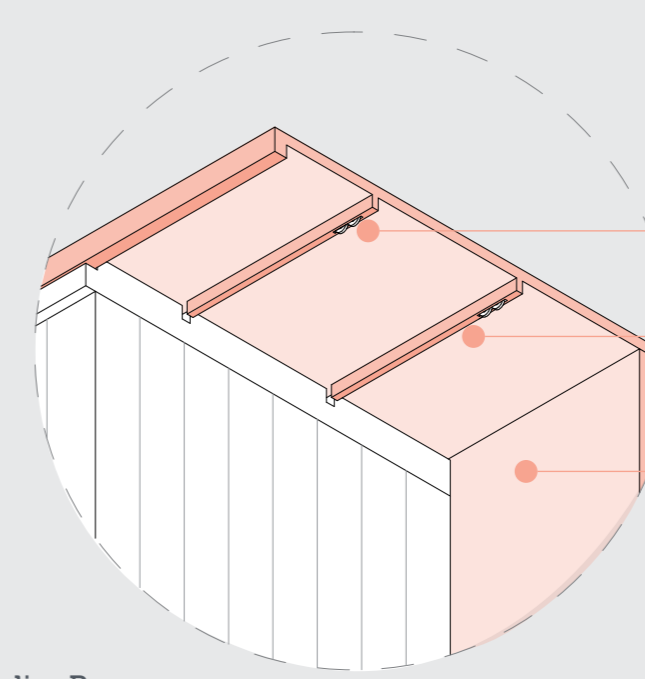


Prospetto frontale _pannello chiuso_1:50



Dettaglio_A

- Pannello di copertura di legno: 340 x 190 x 5 cm
- Cordolo di legno per bloccare lo scorrimento del pannello: 10 x 7 cm
- Ruota per agevolare lo scorrimento del pannello: 10 x 3 cm
- Binario di scorrimento incassato nel pannello di copertura: 180 x 5 x 3 cm



Dettaglio_B

- Carrello fisso a due ruote
- Veletta di legno: 100 x 7 x 5 cm
- Pannello scorrevole di legno: 220 x 190 x 5 cm

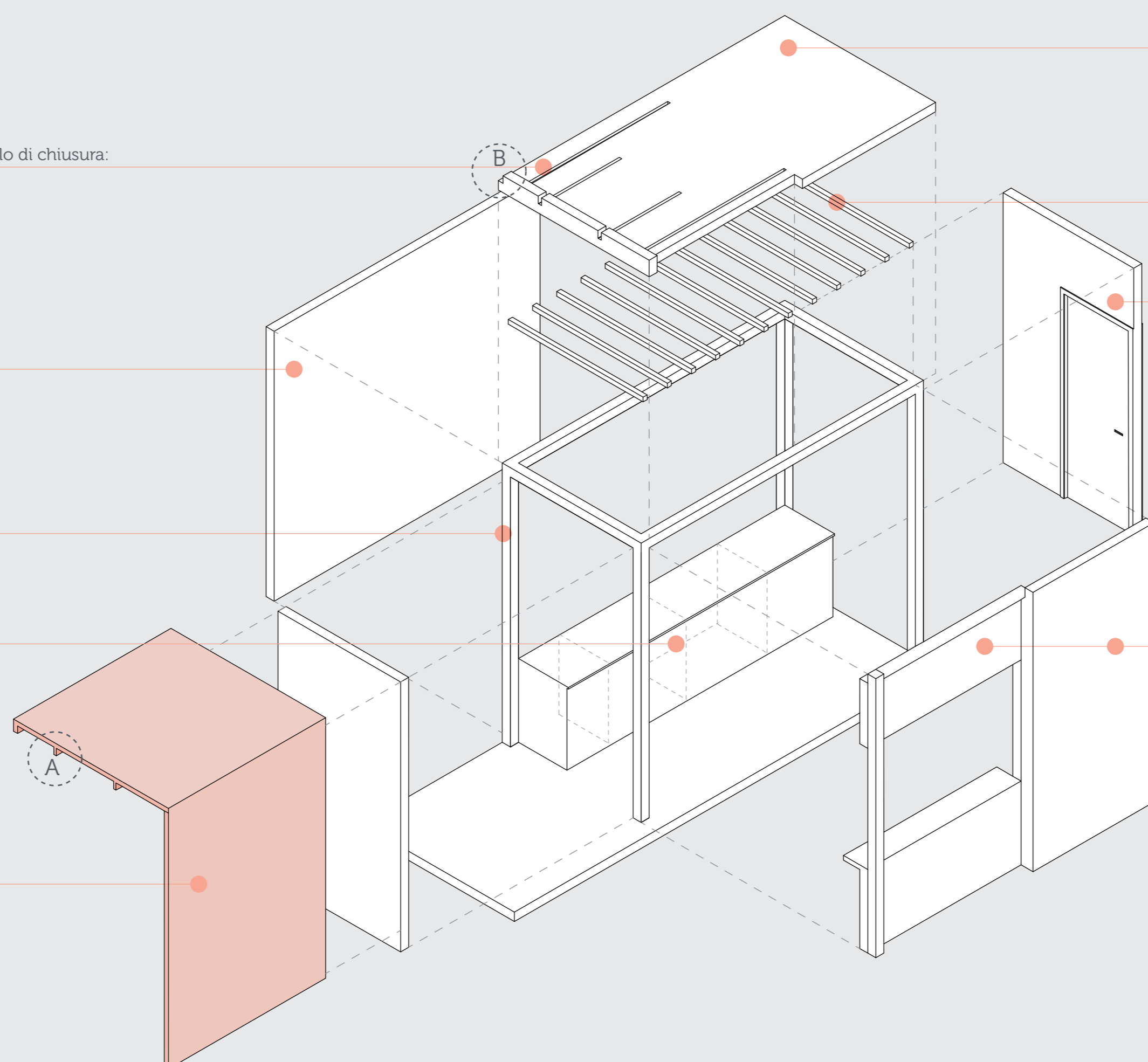
- Binari per lo scorrimento del pannello di chiusura: 180 x 3 x 5 cm

- Pannello verticale di chiusura: 340 x 290 x 5 cm

- Struttura portante lignea: 10 x 10 cm

- Cisterne: acque bianche 150 l, acque nere 150 l

- Pannello scorrevole di legno: copertura 220 x 190 x 5 cm, pannello verticale 220 x 280 x 5 cm

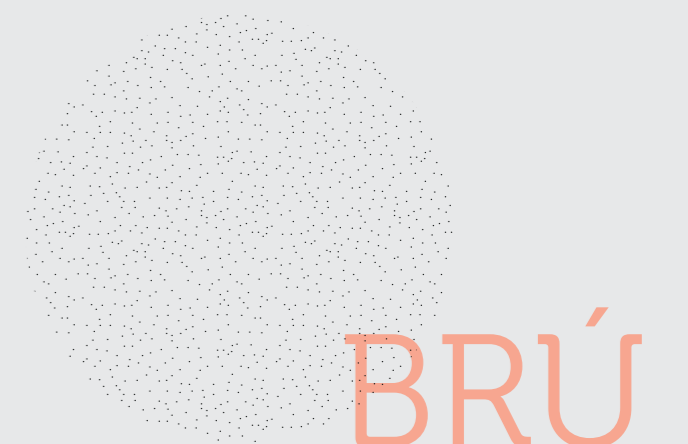


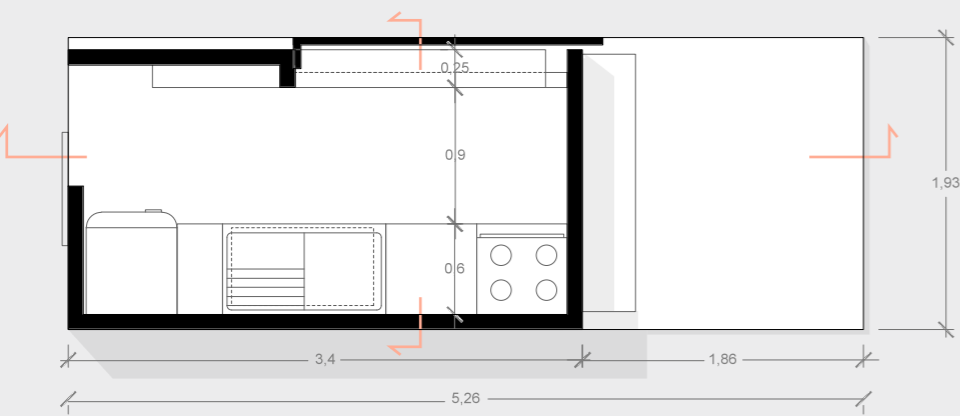
- Pannello di copertura di legno: 340 x 190 x 5 cm

- Travetti di sostegno della copertura: 180 x 5 x 5 cm

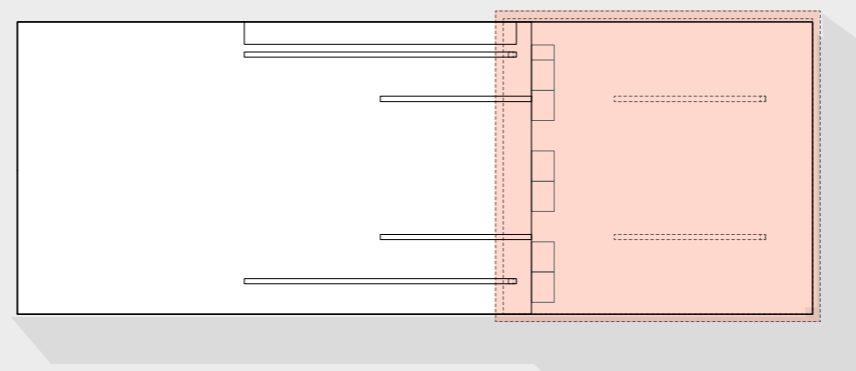
- Pannello verticale di chiusura: 190 x 290 x 5 cm

- Pannello verticale di chiusura: 340 x 290 x 5 cm

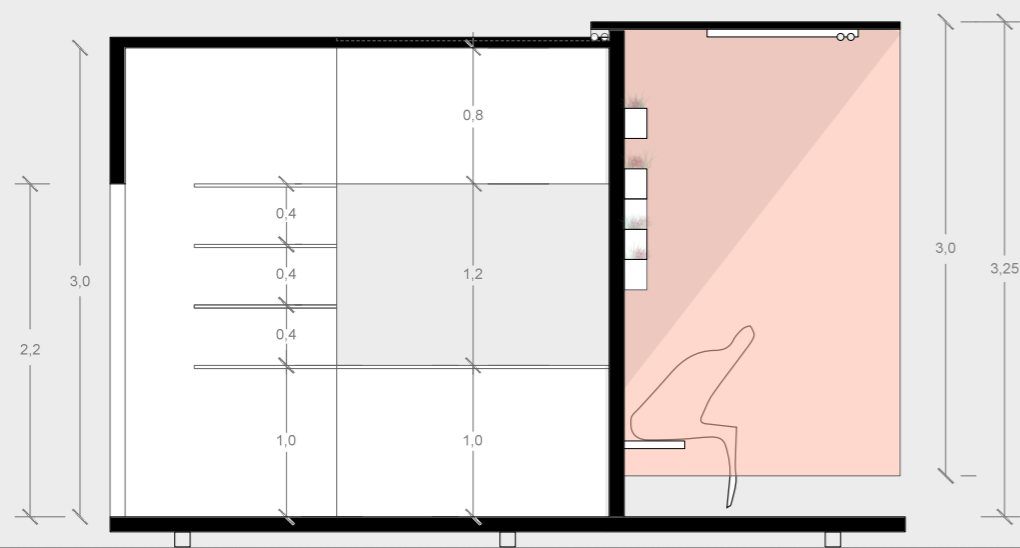




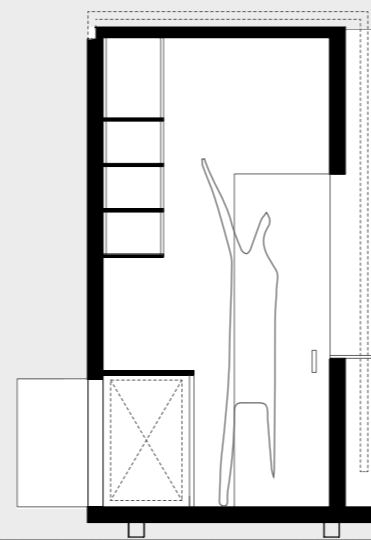
Pianta Brù_1:50



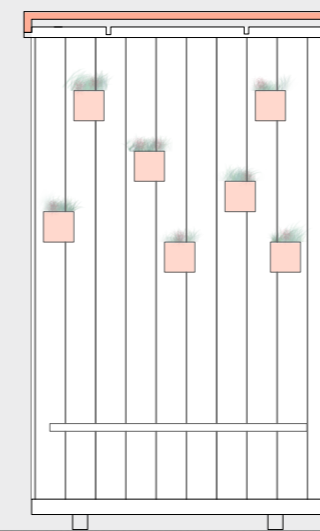
Pianta della copertura_1:50



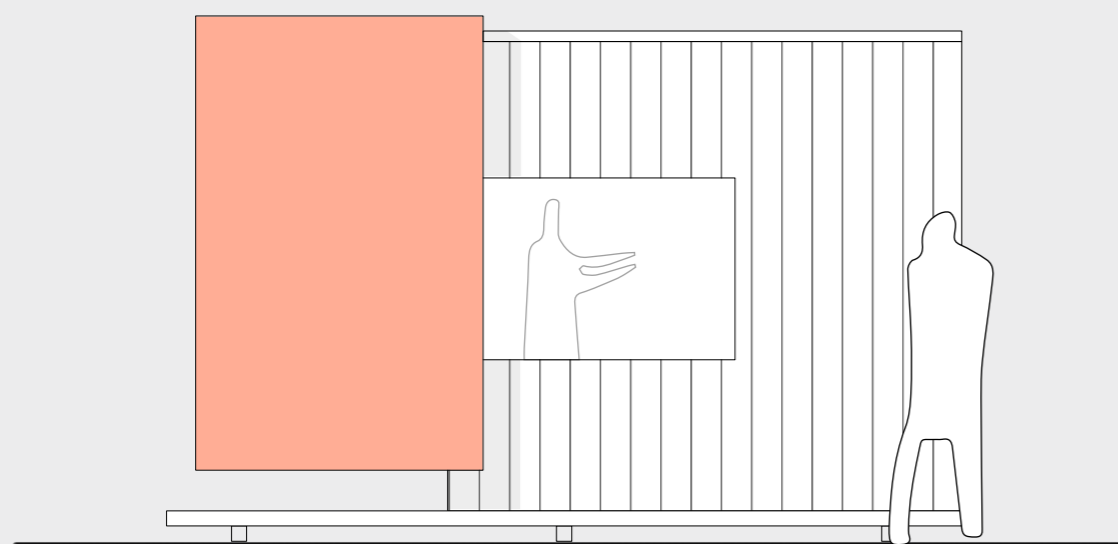
Sezione longitudinale_1:50



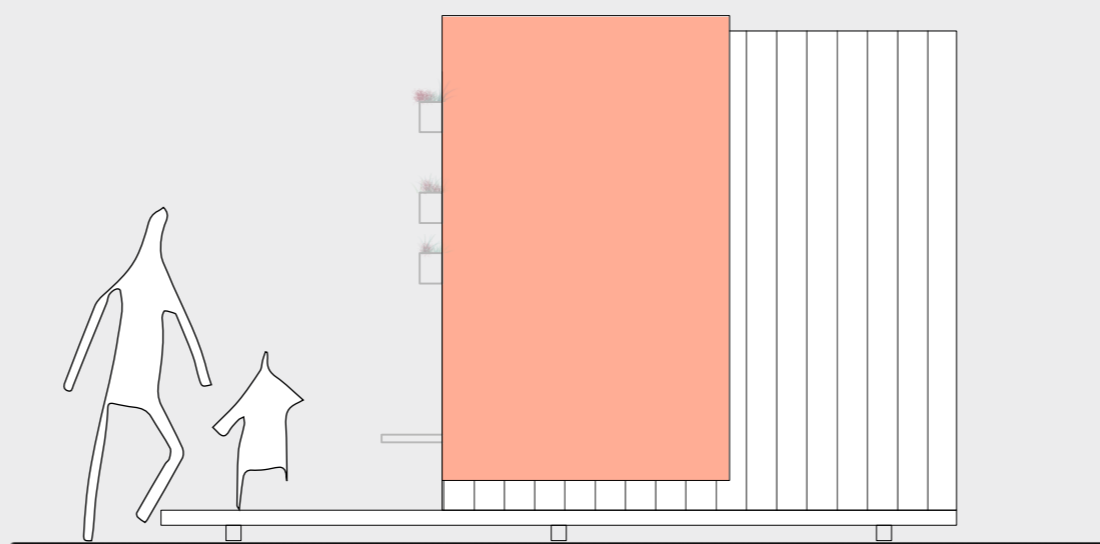
Sezione trasversale_1:50



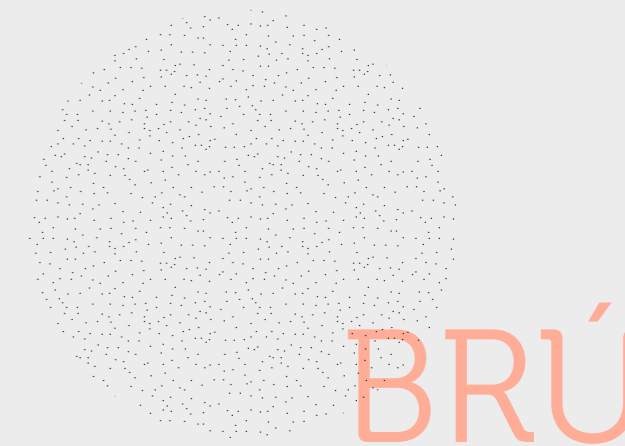
Prospetto laterale_1:50



Prospetto frontale _pannello aperto_1:50



Prospetto frontale _pannello chiuso_1:50



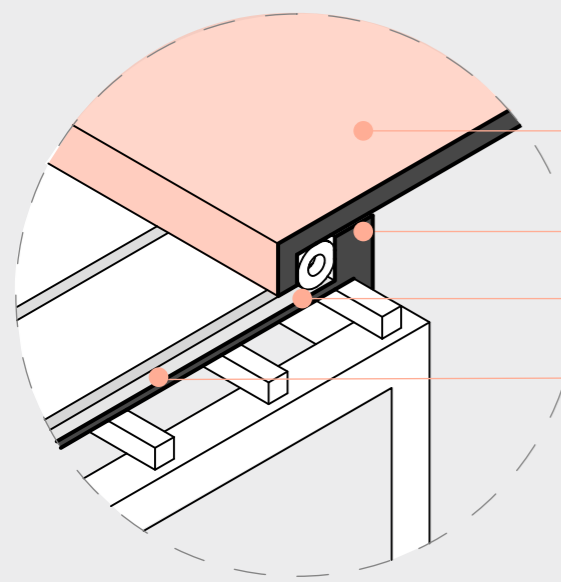
Brù è un food point dedicato alla preparazione di una ricetta semplice e gustosa: la bruschetta.

L'idea è quella di rivisitare questo piatto della tradizione meridionale partendo da una base di pane di Castelvetrano abbinato a diversi prodotti locali e di stagione.

La semplicità e la velocità di preparazione ci permette di ridurre al minimo lo spazio dedicato alla cucina che occupa circa la metà dei dieci metri quadri disponibili.

I restanti metri quadri sono destinati alla nostra stanza all'aperto, un piccolo spazio di sosta dove mangiare al riparo dal caldo sole siciliano o dalle rare piogge. Questo spazio si genera grazie ad un semplice dispositivo: un pannello in legno che scorrendo permette al nostro volume di assumere conformazioni d'uso differenti.

Il pannello colorato diventa quindi l'elemento chiave che rende evidente e riconoscibile Brù nonostante la semplicità della sua forma architettonica e la sua taglia minuta.



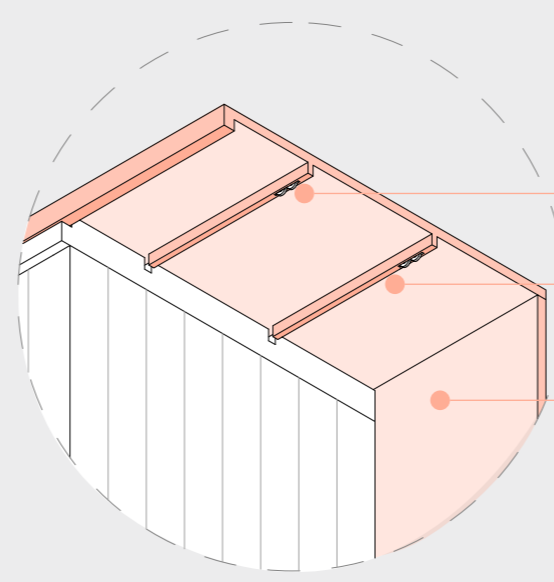
Pannello di copertura di legno:
340 x 190 x 5 cm

Cordolo di legno per bloccare lo scorrimento del pannello: 10 x 7 cm

Ruota per agevolare lo scorrimento del pannello: 10 x 3 cm

Binario di scorrimento incassata nel pannello di copertura:
180 x 5 x 3 cm

Dettaglio A: blocco del pannello scorrevole

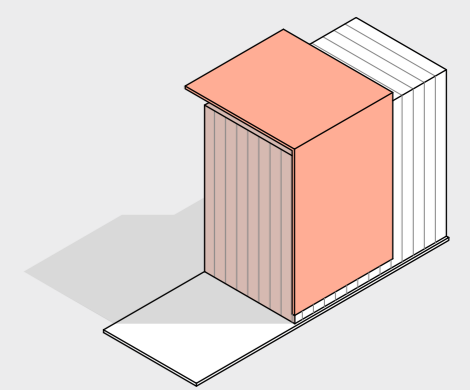


Carrello fisso a due ruote

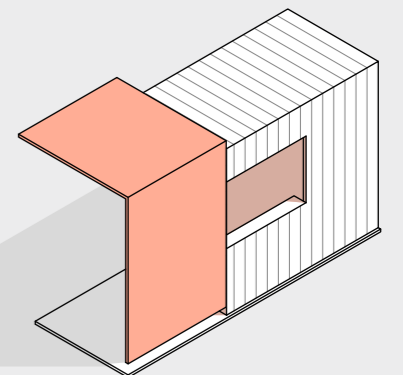
Veletta di legno:
100 x 7 x 5 cm

Pannello scorrevole di legno:
220 x 190 x 5 cm

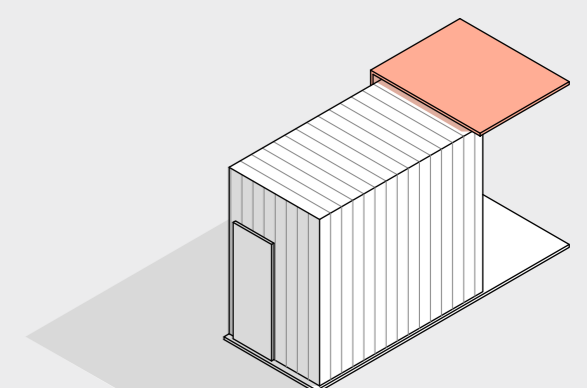
Dettaglio B: carrelli del pannello scorrevole



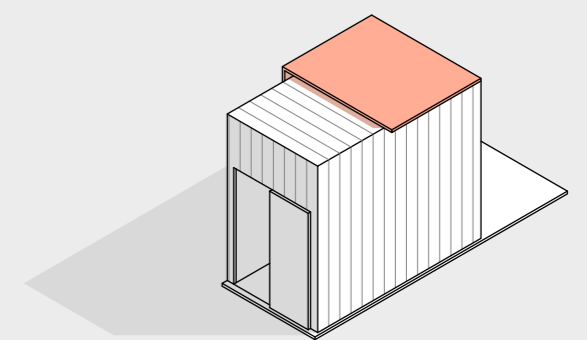
Vista lato passavivande_ pannello chiuso



Vista lato passavivande_ pannello aperto



Vista lato ingresso di servizio_ pannello aperto



Vista lato ingresso di servizio_ pannello chiuso

Assonometrie

Binari per lo scorrimento del pannello di chiusura:
180 x 3 x 5 cm

Pannello verticale di chiusura:
340 x 290 x 5 cm

Struttura portante lignea:
10 x 10 cm

Cisterne:
acque bianche 150 l
acque nere 150 l

Pannello scorrevole di legno:
copertura 220 x 190 x 5 cm
pannello verticale 220 x 280 x 5 cm

Pannello di copertura di legno:
340 x 190 x 5 cm

Travetti di sostegno della copertura:
180 x 5 x 5 cm

Pannello verticale di chiusura:
190 x 290 x 5 cm

Pannello verticale di chiusura:
340 x 290 x 5 cm

Esploso assometrico

Giuria

Brù è un food point dedicato alla preparazione di una ricetta semplice della tradizione popolare: la bruschetta.

Alla voglia di non proporre ricette eccessivamente elaborate o pretenziose, Brù risponde con un piatto familiare che ricorda le merende preparate da certe nonne. Colorate, allegre e facili da preparare quanto da mangiare, le bruschette rispondono perfettamente alla richiesta di semplicità. Nelle nostre ricette usiamo prodotti fortemente legati all'area della Sicilia orientale, e alla zona trapanese in particolare: la costante è il Pane Nero di Castelvetro, che sarà appunto la base di ogni nostra bruschetta. Proponiamo cinque varianti, quattro salate ed una dolce tutte caratterizzate dall'utilizzo di prodotti tipici e di stagione, dunque facilmente reperibili e non troppo costosi.

La semplicità e la velocità di preparazione ci permette di ridurre al minimo lo spazio dedicato alla cucina che occupa circa la metà dei dieci metri quadri disponibili. All'interno sarà indispensabile collocare un lavello, un frigo, delle piastre per tostare il pane e dei fornelli a induzione per preparare alcuni dei condimenti. Saranno inoltre realizzati dei piani di appoggio per impiattare e degli scaffali a muro per lo stoccaggio dei prodotti. Nonostante le dimensioni ridotte, gli spazi interni sono disegnati e dimensionati per permettere la collocazione di tutti gli elementi utili per rispondere al meglio alle necessità di movimento di chi provvederà alla preparazione dei piatti.

Le cisterne dedicate all'approvvigionamento dell'acqua saranno collocate in uno dei mobili della cucina ma saranno facilmente accessibili grazie ad uno sportello apribile dall'esterno del food point.

Per quanto riguarda l'energia necessaria prevediamo l'attacco a rete esterna.

La riduzione al minimo degli spazi di preparazione ci permette, grazie ad un semplice dispositivo, di creare una piccola stanza esterna, uno spazio di sosta protetto sia del caldo sole siciliano, sia dalle rare piogge. Questa stanza verrà arredata con sedute e piccoli vasi porta erbe aromatiche in modo da diventare uno spazio accogliente e piacevole.

Il dispositivo studiato è un pannello ad elle che scorrendo su quattro binari posizionati in copertura andrà a scoprire la finestra passa vivande e a coprire una parte di pedana. Questo pannello diventa quindi l'elemento chiave di Brù, grazie al quale in nostro volume, estremamente semplice, può assumere conformazioni differenti. Nasce qui l'idea di mettere ancora più in risalto il pannello grazie al colore che verrà applicato esclusivamente su questa parte.

La forma architettonica è estremamente essenziale, tale scelta è in linea con la semplicità delle ricette offerte ma soprattutto crediamo possa rispondere alle esigenze del bando di Periferca in quanto ci consente di avere una struttura di facile realizzazione. Necessiteremo principalmente di un sistema di travi pilastri in legno tamponati con dei semplici pannelli di uno spessore di 5 cm. Oltre al legno e a tutto ciò che concerne la sua messa in opera, sarà necessario disporre di 4 binari e 4 carrelli fissi per permettere lo scorrimento del pannello sulla copertura.

L'intero volume sarà posizionato su una pedana posta a 20cm dal suolo in modo da evitare l'umidità di risalita; grazie all'aggiunta di un carrello il volume potrà essere spostato e ricollocato sui piedini fissi una volta decisa la sua posizione.

Rete

Brù è un food point dedicato alla preparazione di una ricetta semplice e gustosa: la bruschetta.

L'idea è quella di rivisitare questo piatto della tradizione meridionale partendo da una base di pane di Castelvetro abbinato a diversi prodotti locali e di stagione.

La semplicità e la velocità di preparazione ci permette di ridurre al minimo lo spazio dedicato alla cucina che occupa circa la metà dei dieci metri quadri disponibili.

I restanti metri quadri sono destinati alla nostra stanza all'aperto, un piccolo spazio di sosta dove mangiare al riparo dal caldo sole siciliano o dalle rare piogge. Questo spazio si genera grazie ad un semplice dispositivo: un pannello in legno che scorrendo permette al nostro volume di assumere conformazioni d'uso differenti.

Il pannello colorato diventa quindi l'elemento chiave che rende evidente e riconoscibile Brù nonostante la semplicità della sua forma architettonica e la sua taglia minuta.

Menù

Tutte le bruschette sono a base di pane nero di Castelvetro, abbinato a vari ingredienti locali quali:

- Brù Pantasca: patate, olive nere, cipollotti, pomodori, capperi, olio, origano e timo
- Brù Piccante: caponata di melanzane e olio piccante
- Brù Cunuzata: primo sale locale, alici, pomodoro, capperi, olio, origano
- Brù Sola: Olio, sale, basilico
- Brù Dolce: Vastedda, miele

I prodotti che vengono elencati all'interno della lista del presidio Slow Food utilizzati sono:

- Pane nero di Castelvetro
- Aglio rosso di Nubia
- Oliva minuta
- Capperi di Salina



Menù

Brù Pantasca

- bruschetta con Patate, Olive nere, Cipollotti, Pomodoro, Capperi, Olio, origano, Timo -

Brù Piccante

- bruschetta con Melanzane e Olio piccante -

Brù Cunuzata

- bruschetta con Primo Sale locale, Alici, Pomodoro, Capperi, Olio, Origano -

Brù Sola

- bruschetta con Olio e Basilico -

Brù Dolce

- bruschetta con Vastedda e Miele -