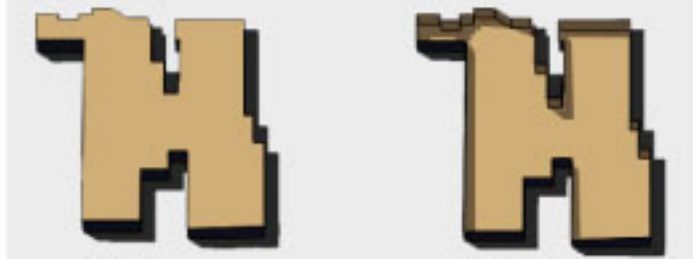


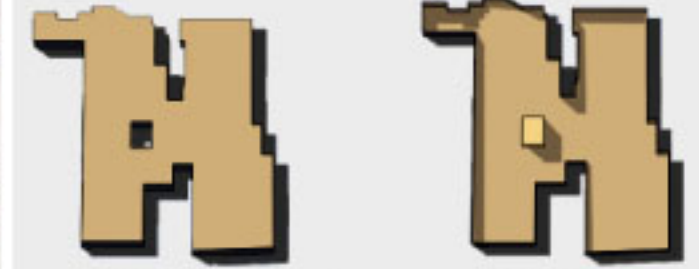


CONCEPT
Pieno / Vuoto - Addizione / Sottrazione - Flessibilità / Modularità



PIENO - La cava prima dello scavo

VUOTO - La cava nella sua configurazione attuale dopo lo scavo



SOTTRAZIONE - La cava prima dello scavo con la sottrazione di un blocco di 10mq

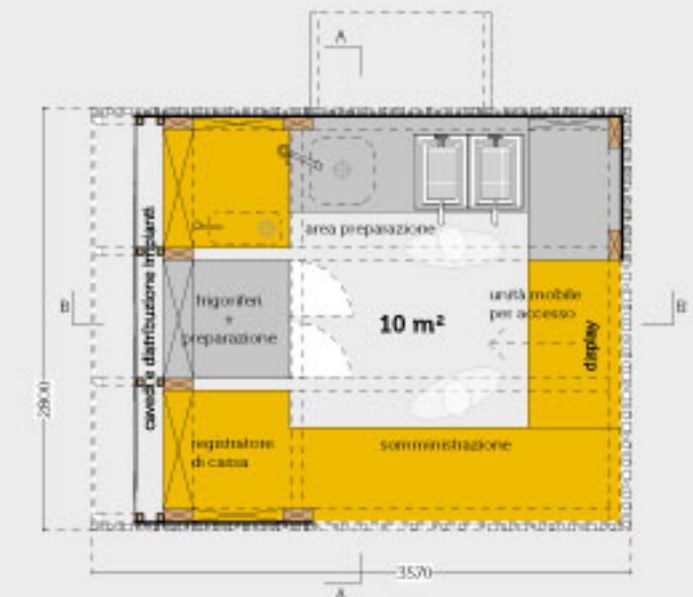
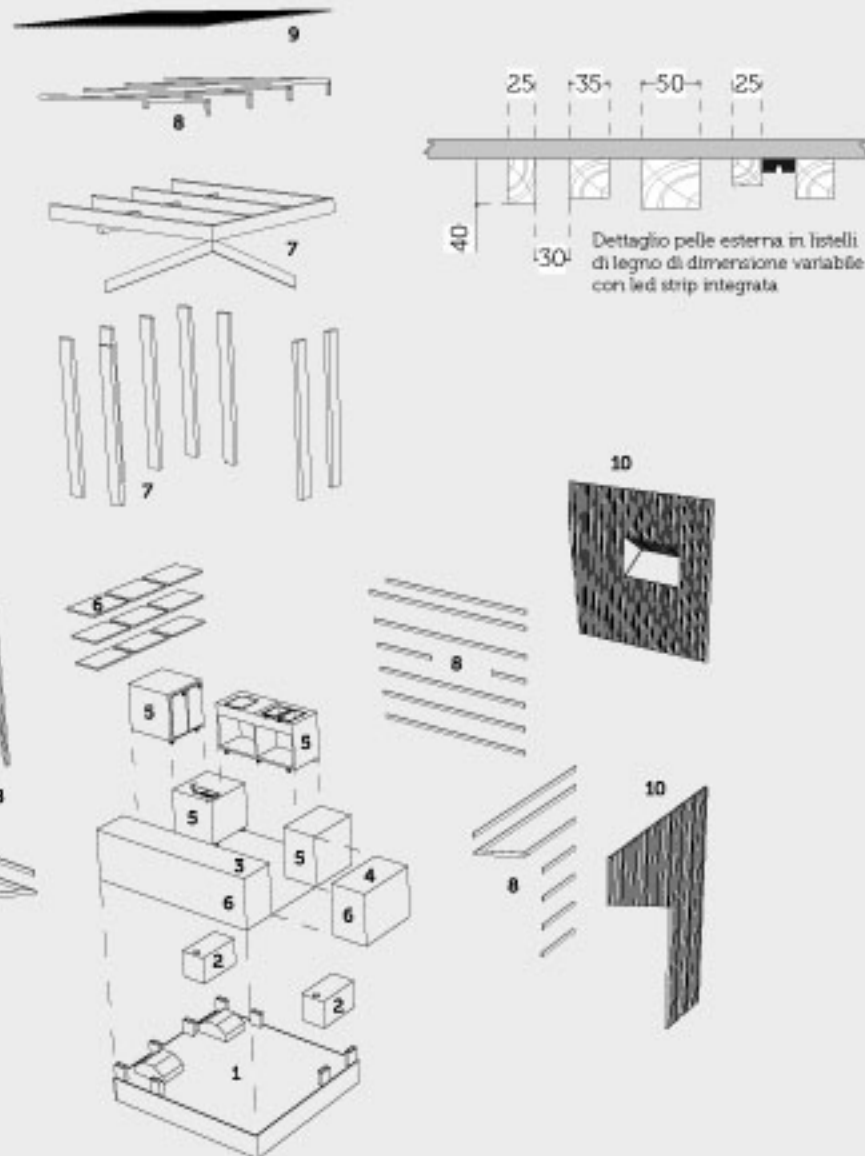
ADDIZIONE - La cava nella configurazione attuale con l'addizione di un cubo di 10 mq



Il food point è concepito come uno dei blocchi di tufo estratti dalla cava e per questo ha una forma quasi cubica. Essendo murato di un carrello la sua mobilità consente un posizionamento flessibile all'interno della cava. Ciò rende possibile la realizzazione di più moduli e di svariate configurazioni e posizionamenti.

COMPONENTI

- 1 Base
- 2 Sistema e acque nere
- 3 Bancone fronte vendita
- 4 Display mobile e accesso
- 5 Preparazione
- 6 Storage 2m cubi min.
- 7 Struttura portante
- 8 Listelli di supporto
- 9 Copertura in listelli di legno
- 10 Pelle



Layout area preparazione e somministrazione

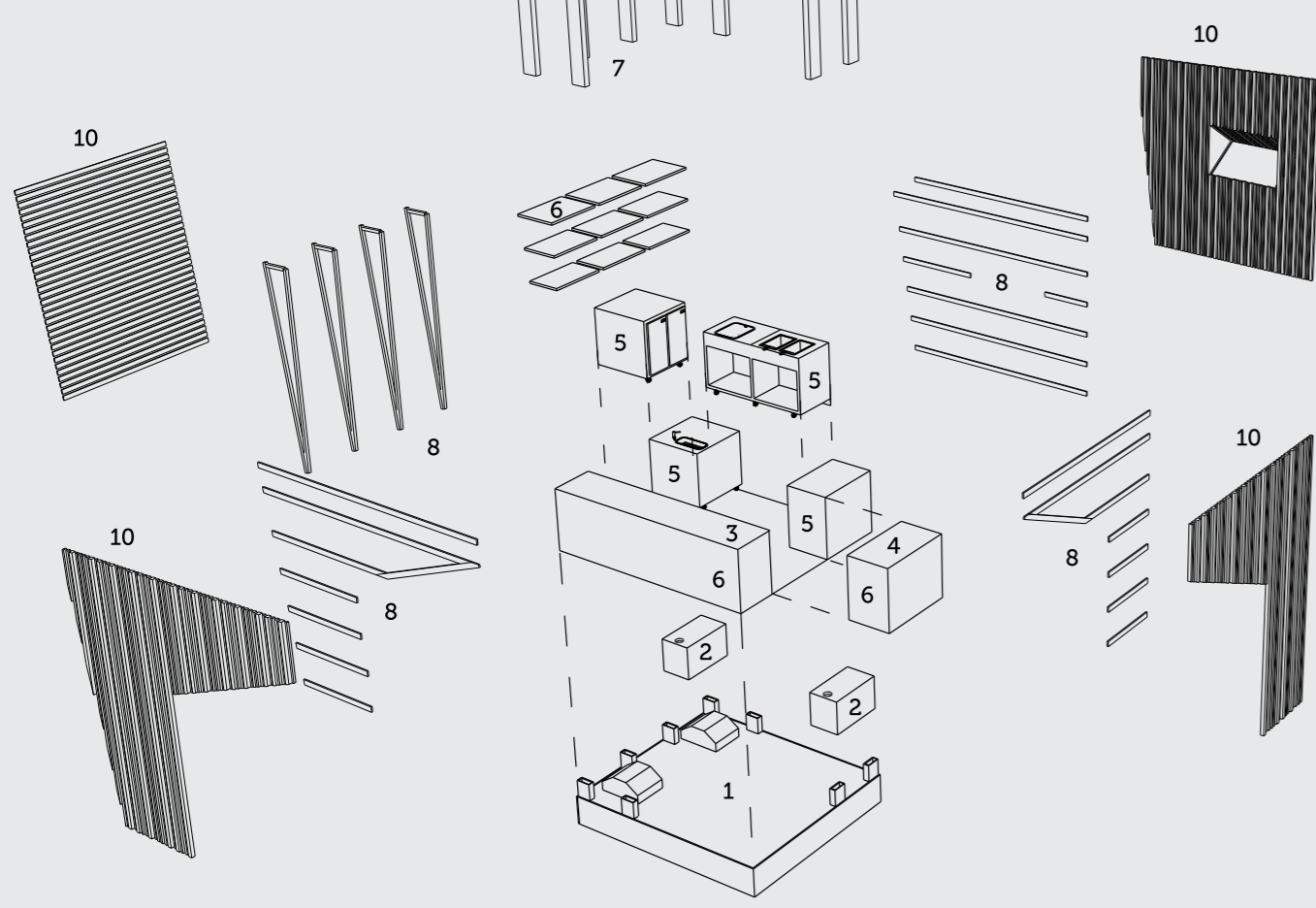


Sezione AA



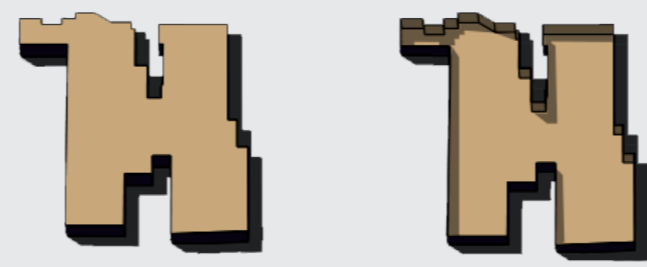
COMPONENTI

1. Base
2. Cassetta e acque nere
3. Bancone fronte vendita
4. Display mobile e accesso
5. Preparazione
6. Storage 2m cubi min.
7. Struttura portante
8. Listelli di supporto
9. Copertura in listelli di legno
10. Pelle



CONCEPT

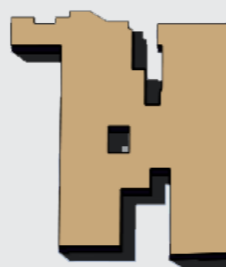
Pieno / Vuoto - Addizione / Sottrazione - Flessibilità / Modularità



PIENO - La cava prima dello scavo.



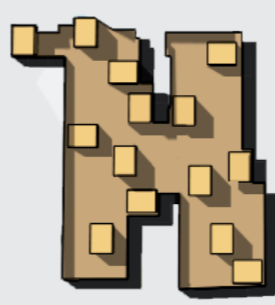
VUOTO - La cava nella sua configurazione attuale dopo lo scavo.



SOTTRAZIONE - La cava prima dello scavo con la sottrazione di un blocco di 10mq.

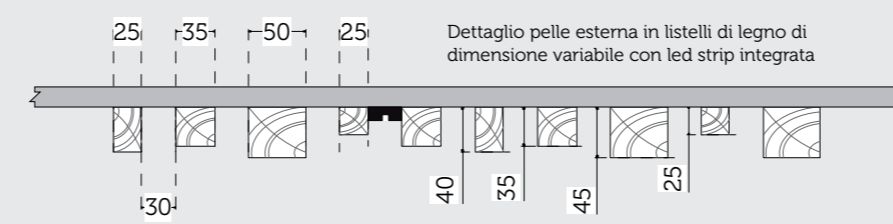


ADDIZIONE - La cava nella configurazione attuale con l'addizione di un cubo di 10 mq.

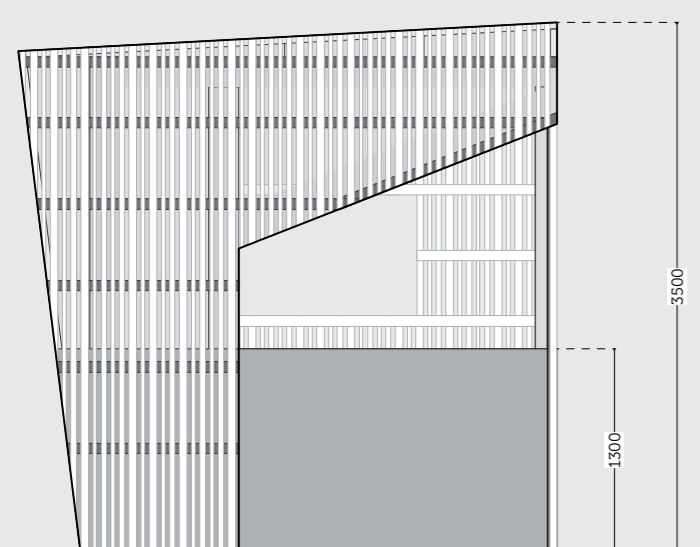


FLESSIBILITÀ E MODULARITÀ

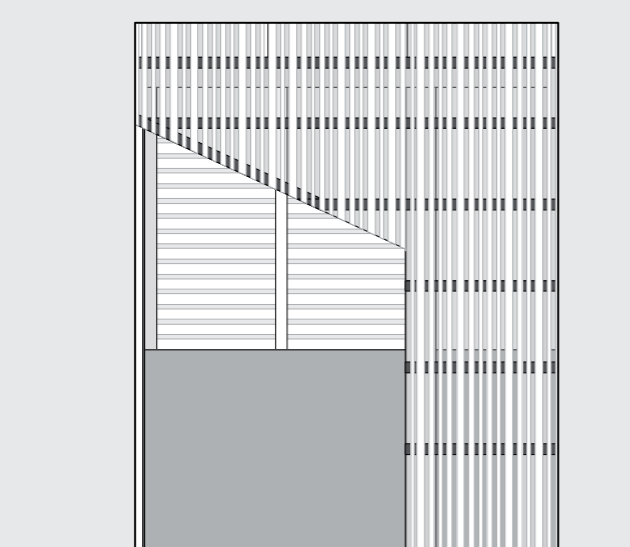
Il food point è concepito come uno dei blocchi di tufo estratti dalla cava e per questo ha una forma quasi cubica. Essendo munito di un carrello la sua mobilità consente un posizionamento flessibile all'interno della cava. Ciò rende possibile la realizzazione di più moduli e di svariate configurazioni e posizionamenti.



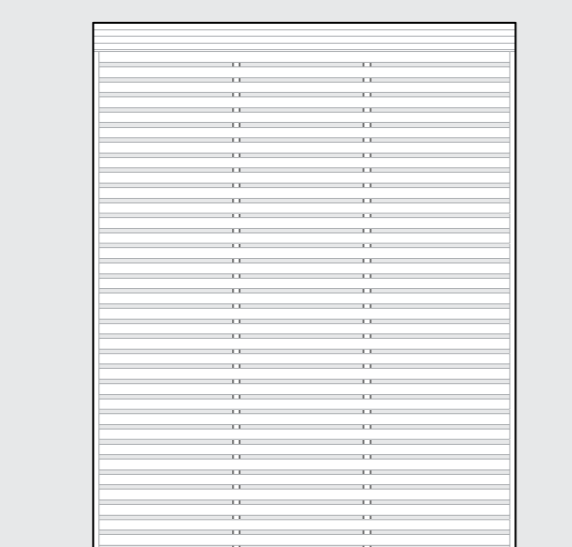
Dettaglio pelle esterna in listelli di legno di dimensione variabile con led strip integrata



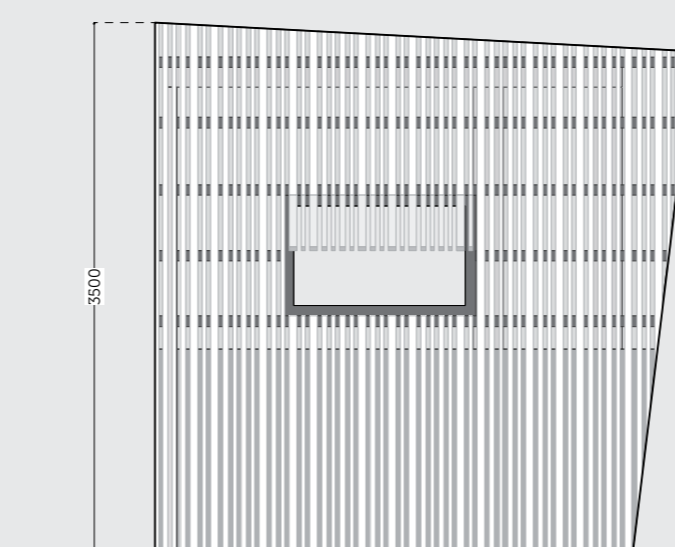
Prospetto fronte vendita



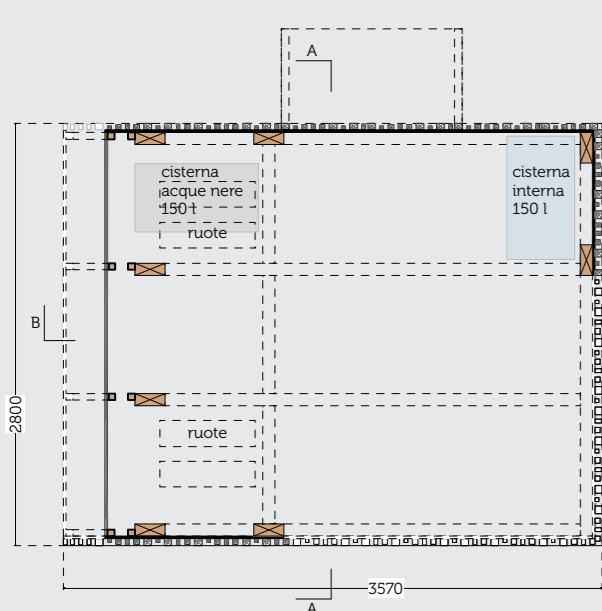
Prospetto fronte display



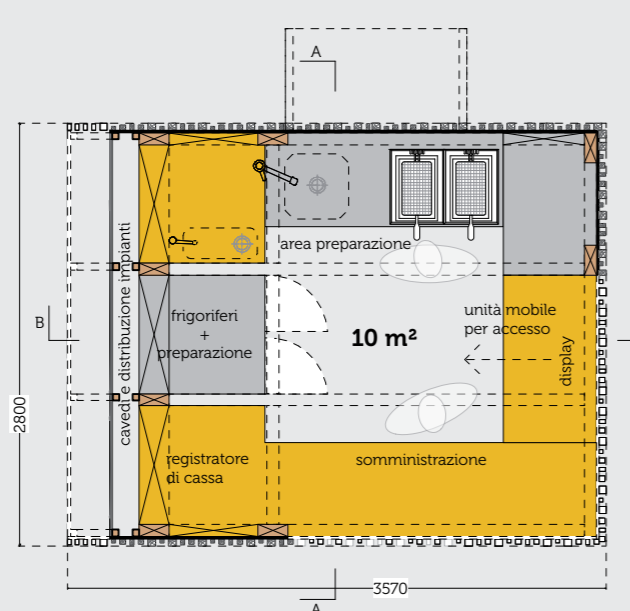
Prospetto area preparazione



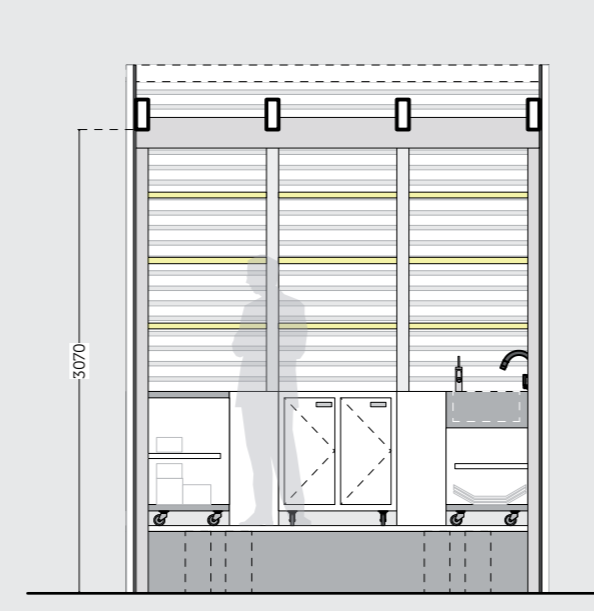
Prospetto area preparazione



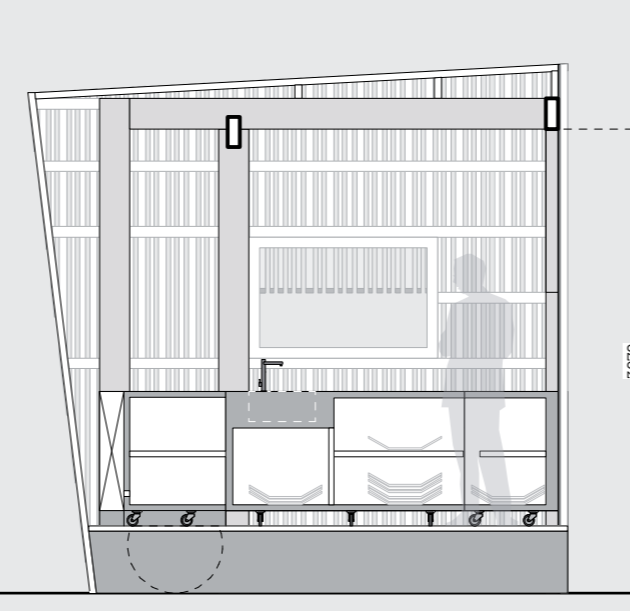
Pianta base mobile su carrello



Layout area preparazione e somministrazione



Sezione AA



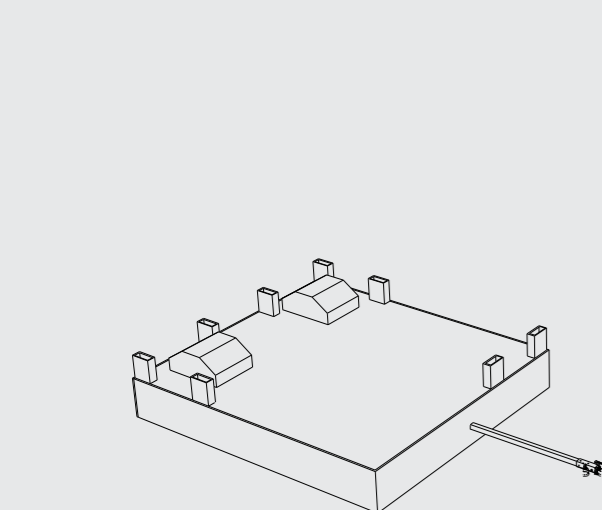
Sezione BB



Pianta copertura in listelli di legno. Eventuale ancoraggio di un tessuto impermeabile all'interno come protezione dalle intemperie

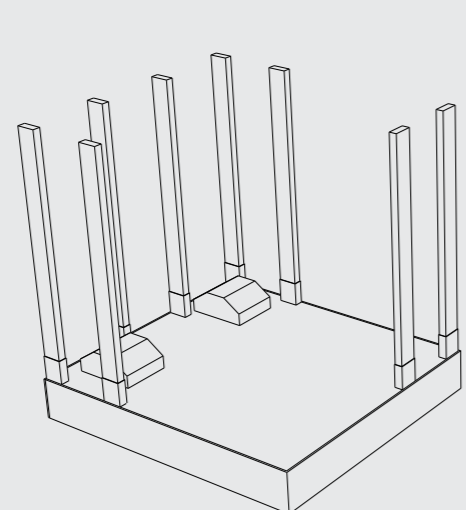
RIFERIMENTI PROGETTUALI

(immagini dal web)

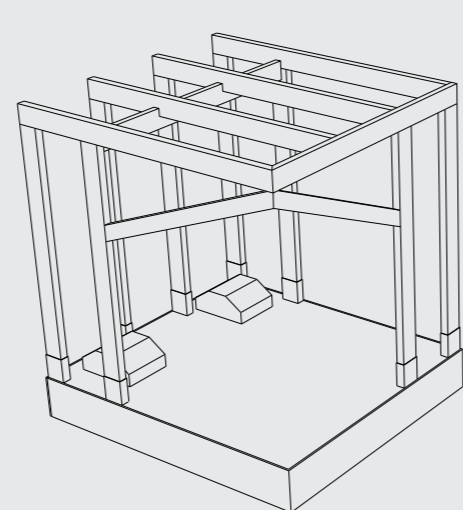


ASSEMBLAGGIO

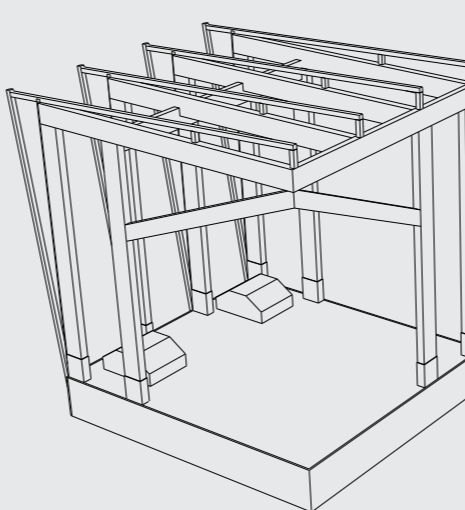
FASE 1
Rivestimento del pianale carrello con lamiera antiscivolo. Ancoraggio delle staffe di base porta pilastro



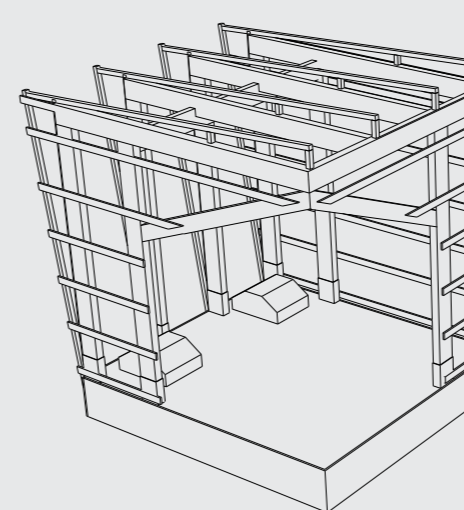
FASE 2
Collocazione dei pilastri in abete lamellare (80x200 mm) per completare la struttura portante.



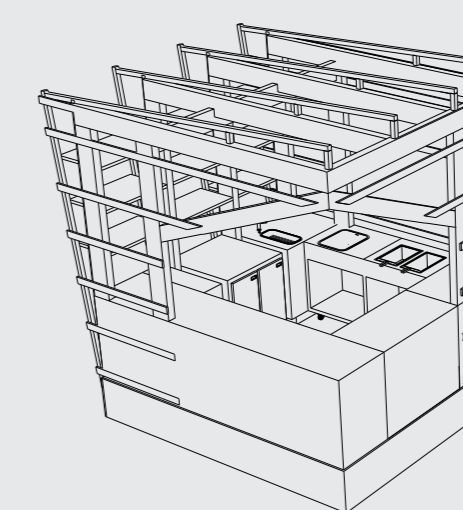
FASE 3
Montaggio delle travi in abete lamellare (180x200 mm) per completare la struttura portante. Sistema di incastro maschio - femmina



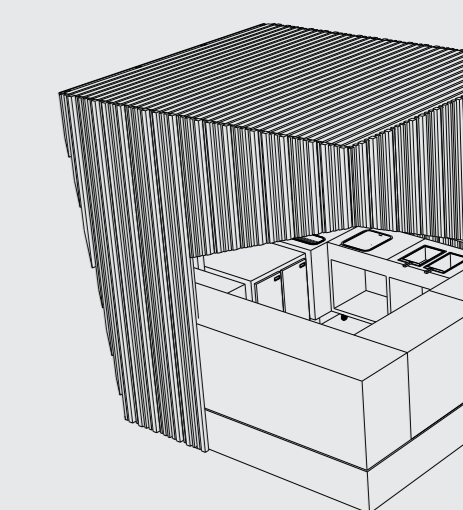
FASE 4
Montaggio dei listelli (44x44 mm) per la parete e il tetto inclinato



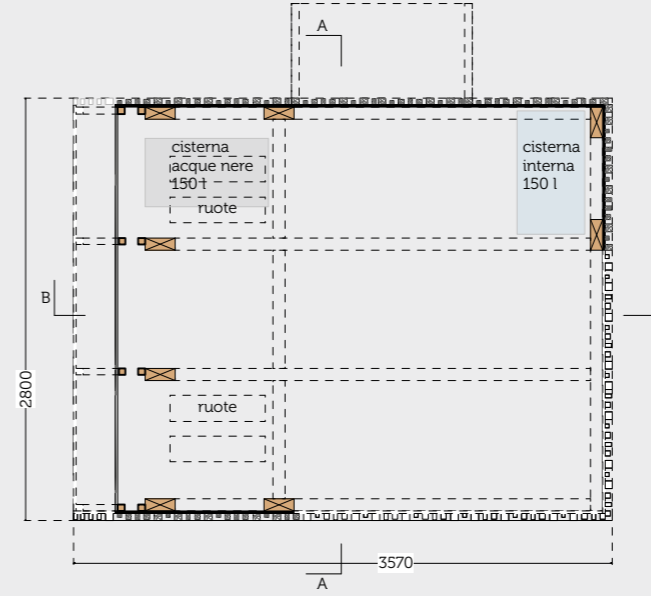
FASE 5
Montaggio dei listelli (18x70 mm) per il supporto della pelle in listelli di dimensione variabile



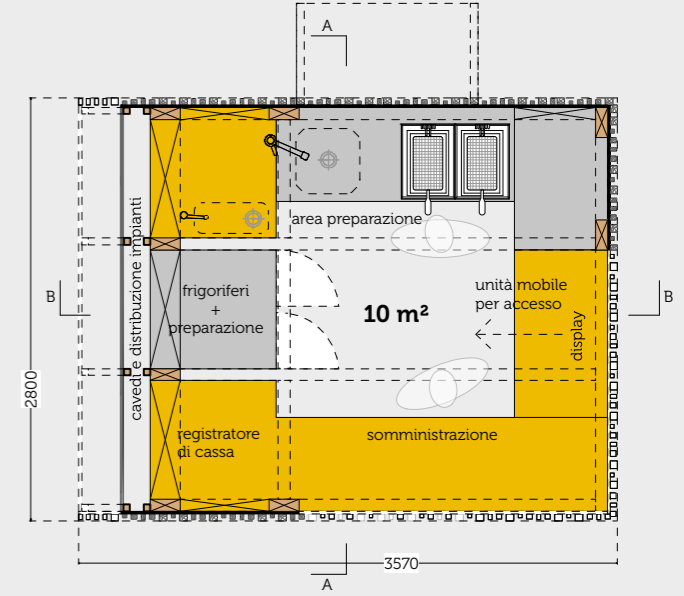
FASE 6
Installazione degli elementi di arredo necessari alla preparazione dei prodotti gastronomici. Impianto idrico ed elettrico



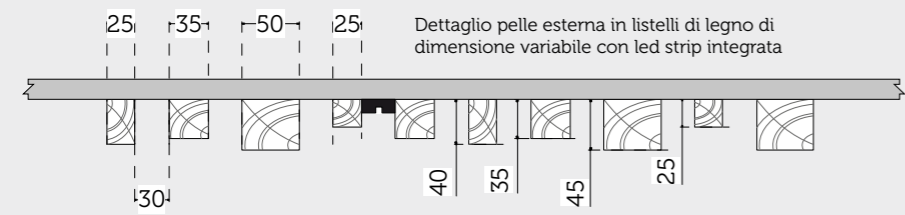
FASE 7
Installazione della pelle sui prospetti e sul tetto. (Eventuale ancoraggio di una chiusura a telone impermeabile attorno all'area di somministrazione)



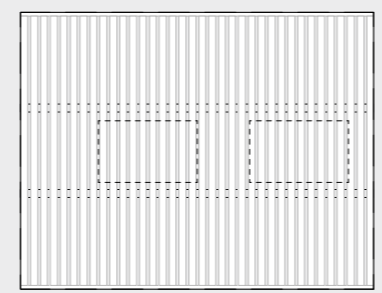
Pianta base mobile su carrello



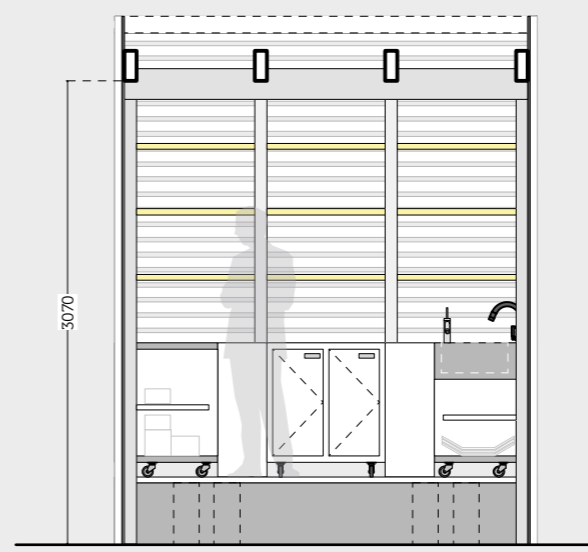
Layout area preparazione e somministrazione



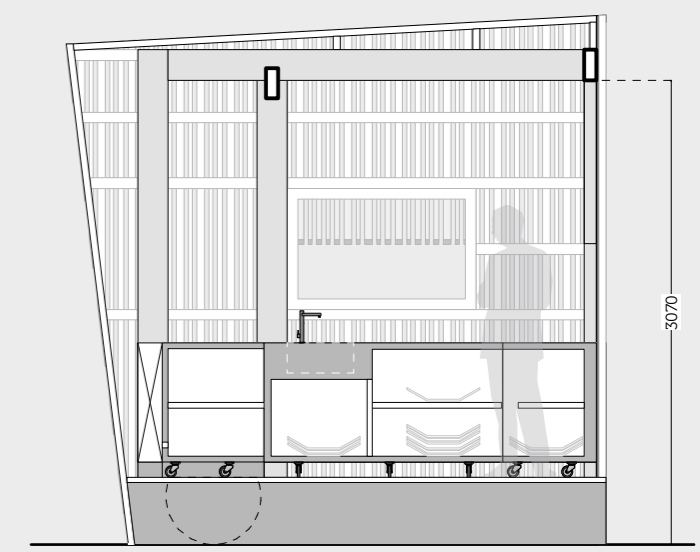
Dettaglio pelle esterna in listelli di legno di dimensione variabile con led strip integrata



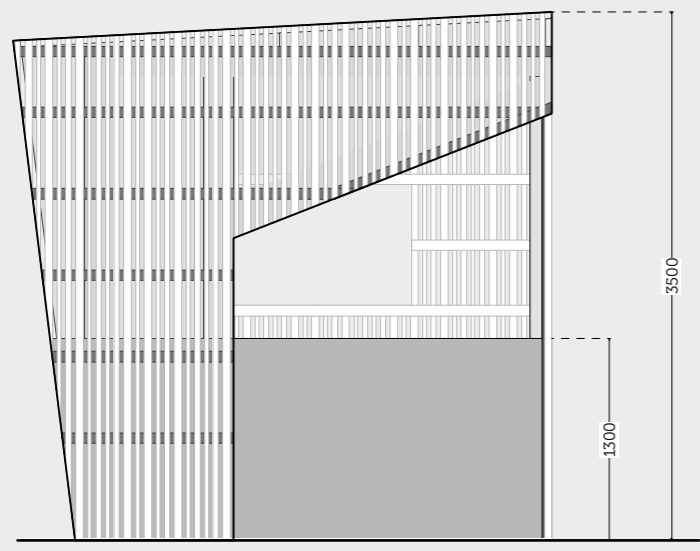
Pianta copertura in listelli di legno. Eventuale ancoraggio di un tessuto impermeabile all'interno come protezione dalle intemperie



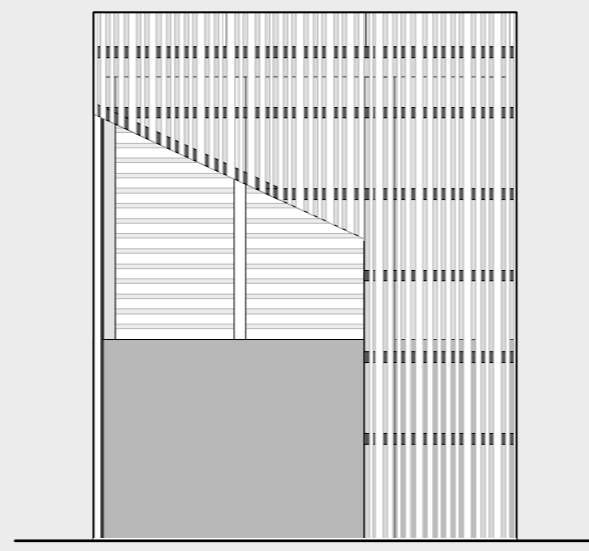
Sezione AA



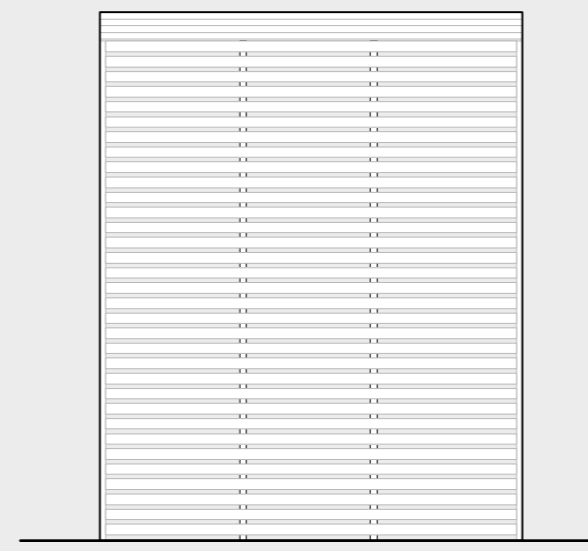
Sezione BB



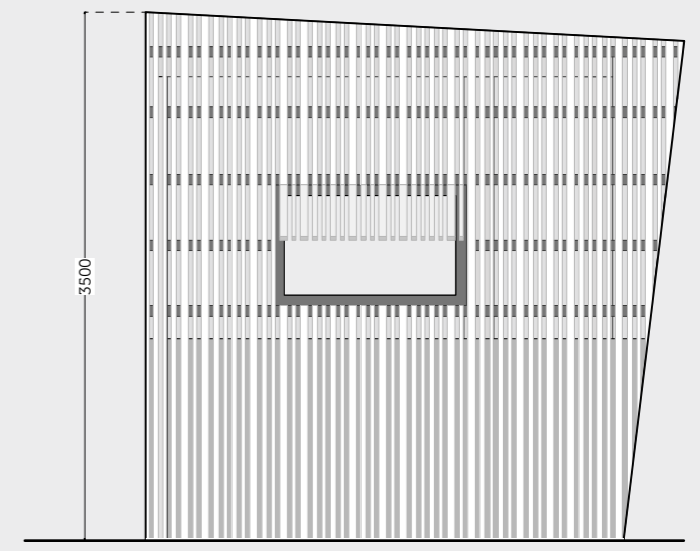
Prospetto fronte vendita



Prospetto fronte display



Prospetto area preparazione



Prospetto area preparazione

CONCEPT

Pieno / Vuoto - Addizione / Sottrazione - Flessibilità / Modularità



PIENO - La cava prima dello scavo



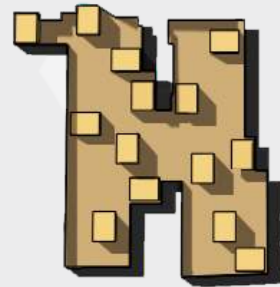
VUOTO - La cava nella sua configurazione attuale dopo lo scavo



SOTTRAZIONE - La cava prima dello scavo con la sottrazione di un blocco di 10mq



ADDIZIONE - La cava nella configurazione attuale con l'addizione di un cubo di 10 mq

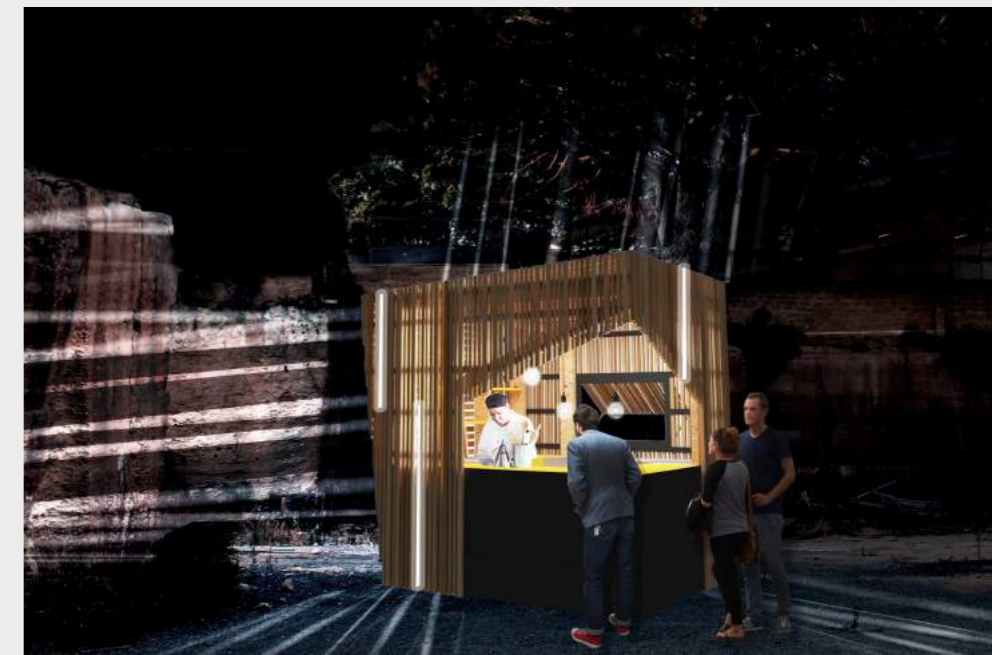
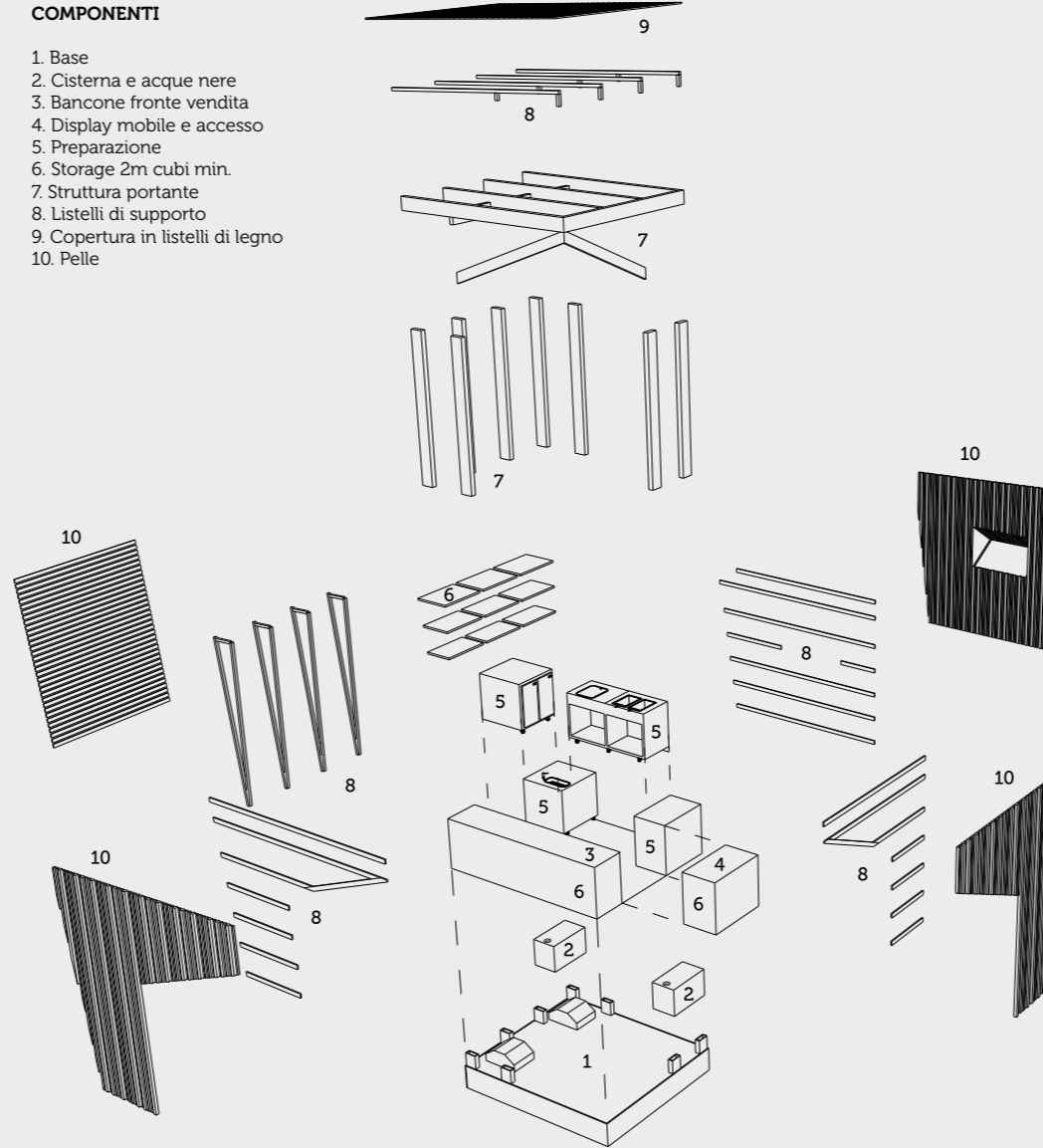


Flessibilità e modularità

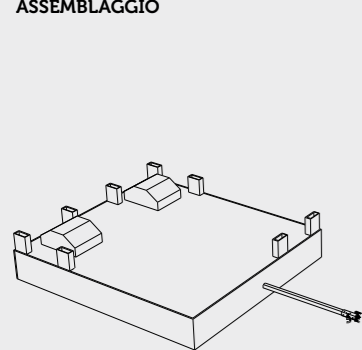
Il food point è concepito come uno dei blocchi di tufo estratti dalla cava e per questo ha una forma quasi cubica. Essendo munito di un carrello la sua mobilità consente un posizionamento flessibile all'interno della cava. Ciò rende possibile la realizzazione di più moduli e di svariate configurazioni e posizionamenti.

COMPONENTI

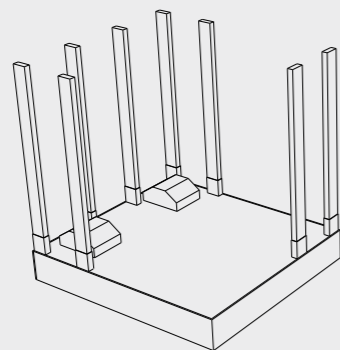
1. Base
2. Cisterna e acque nere
3. Bancone fronte vendita
4. Display mobile e accesso
5. Preparazione
6. Storage 2m cubi min.
7. Struttura portante
8. Listelli di supporto
9. Copertura in listelli di legno
10. Pelle



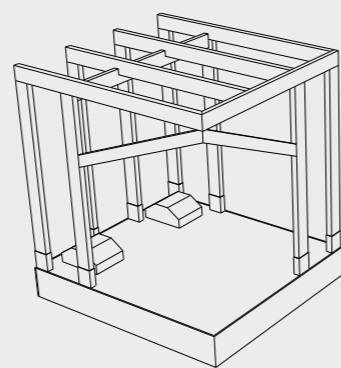
ASSEMBLAGGIO



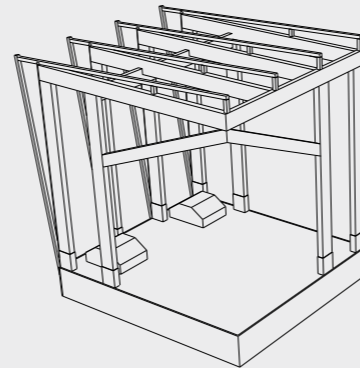
FASE 1
Rivestimento del pianale carrello con lamiera anticivolo. Ancoraggio delle staffe di base porta pilastro



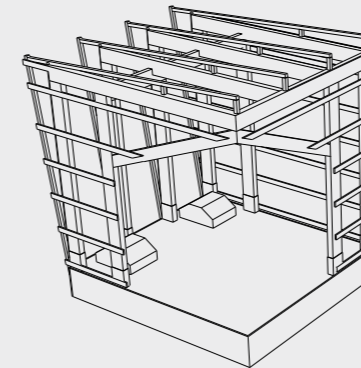
FASE 2
Collocazione dei pilastri in abete lamellare (80x200 mm)



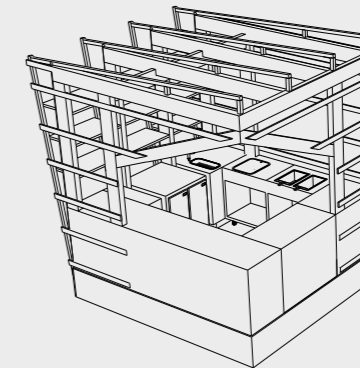
FASE 3
Montaggio delle travi in abete lamellare (80x200 mm) per completare la struttura portante. Sistema di incastro maschio - femmina



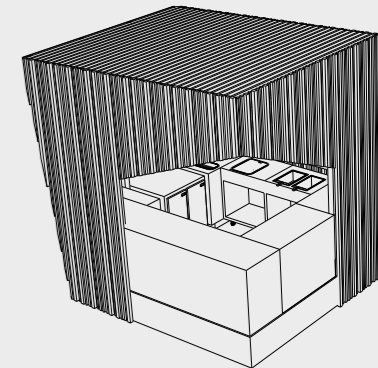
FASE 4
Montaggio dei listelli (44x44 mm) per la parete e il tetto inclinato



FASE 5
Montaggio dei listelli (18x70 mm) per il supporto della pelle in listelli di dimensione variabile



FASE 6
Installazione degli elementi di arredo necessari alla preparazione dei prodotti gastronomici. Impianto idrico ed elettrico



FASE 7
Installazione della pelle sui prospetti e sul tetto. (Eventuale ancoraggio di una chiusura a telone impermeabile attorno all'area di somministrazione)

Giuria

Tufish è un gioco di parole nato dall'incontro tra il contesto giallo e roccioso della cava e l'offerta gastronomica che il food point propone.

Tufo-ish (dove il suffisso -ish prestatato dall'inglese significa quasi, circa) è la materia del food point, che non è di tufo come la cava che lo circonda, ma vuole imitarlo ed evocarlo nella forma e nel colore.

To- fish è il verbo, è Mazara che pesca e che concede a tutti coloro che accoglie di assaporare ciò che il mare regala.

E' un nome che ha più interpretazioni, dipende da come viene pronunciato e percepito. Sembra ma non è, o forse sì.

Come il quasi cubo di quasi tufo che collocato all'interno della cava sembra essere un coraggioso superstite agli scavi prepotenti, ma che poi una volta vicini appare per quello che è, né cubo, né tufo.

Oltre alla forma il quasi cubo è evocato dai segni che lo contraddistinguono. Una pelle fatta di listelli di legno di dimensioni variabili che creano una superficie movimentata e si lasciano attraversare dalla luce formando delle lame di luce e un gioco di trasparenze che rievocano i tagli delle lame dentate affondate nella pietra per sezionarla ed estrarla.

Il volume è modellato su un equilibrio tra pieno e vuoto e vuole riallacciarsi al contesto di una cava i cui confini sono quasi sempre irregolari. Al suo interno sono presenti i pieni (blocchi superstiti) e un grande vuoto (lo scavo).

Di sera il food point si illumina e proietta lame di luce sulle superfici della cava enfatizzando in modo ancora più evocativo i segni lasciati dall'uomo su suolo e sottosuolo.

E' ora di parlare di cibo. La proposta gastronomica è orientata al solo pesce, forza motrice di Mazara e di tutta la Sicilia.

La scelta ricadrà sull'immancabile gambero rosso e sui calamari del nostro mare, ma anche sulla alaccia salata di Lampedusa, compresa tra i presidi slow food , il tutto rigorosamente fritto e insaporito con il sale marino di Trapani e i limoni di Sicilia.

Da accompagnare con pane caldo o servito in tradizionali "coppi".

Il progetto è quindi connubio di innovazione e tradizione, di pieno e di vuoto, di contrasti forti e di piaceri leggeri.

Caratteristiche tecniche

Dimensioni

Le dimensioni della pianta del food point, comprese le proiezioni a terra delle parti inclinate, sono di 2800-x3570mm, ovvero 10mq.

L'altezza massima all'esterno è di 3500mm, all'interno l'altezza di 3000mm è garantita sia nell'area di preparazione che in quella di somministrazione.

Lo spazio tra l'area di preparazione e somministrazione è generoso e consente l'operatività contemporanea di almeno due persone.

Mobilità

Il food point è sollevato da terra e poggiato su un carrello gommato per consentirne lo spostamento all'interno della cava. Sul telaio del carrello sono fissate le staffe di base porta pilastro e una pedana con lamiera antiscivolo che garantisce sicurezza e igiene.

Struttura

La struttura portante è in legno ed è costituita da pilastri e travi di abete lamellare (80x200mm). Il sistema di incastro tra gli elementi portanti è del tipo maschio-femmina. Sulla struttura portante vengono poi fissati i listelli di legno per creare le pareti e la copertura inclinata e per fornire la base di ancoraggio della pelle.

Pelle

La pelle è costituita da listelli di legno di dimensione variabile, da 25,35,40mm intervallati ogni 30mm, che creano un effetto pieno-vuoto e di trasparenza. La dimensione variabile dei listelli genera una superficie movimentata con intervalli vuoti di 30mm attraversati dalla luce del sole che producono ombre rigate sulle superfici contigue. Nelle ore più buie, grazie alle fonti di luce (led strips) all'interno del food point, attraverso la pelle vengono proiettate lame di luce che interagiscono con il contesto e creano una sorta di allestimento illuminotecnico.

La copertura e l'area di preparazione sono provviste di pannelli incernierati apribili per la ventilazione.

La struttura è solida e resistente al vento. La trasparenza della pelle è anche garanzia di una buona ventilazione interna ulteriormente incrementabile con l'apertura dei pannelli-finestra incernierati. La densità pieno-vuoto dei listelli garantisce opacità filtrando i raggi solari e contemporaneamente il controllo della temperatura interna.

In caso di pioggia è prevista la possibilità di ancorare internamente dei teloni cerati alle travi di copertura.

Layout interno

Il fronte vendita è contraddistinto dal bancone per la somministrazione e per il display delle pietanze. Il modulo destinato al display può scorrere verso l'interno su ruote per consentire l'ingresso e l'uscita degli operatori dal food point. Lungo le pareti sono distribuiti gli arredi industriali necessari alla preparazione del cibo. Due frigoriferi, un lavello per la pulizia delle mani e uno per le stoviglie, una friggitrice a due vasche, aree per la preparazione e scaldavivande, un'area per il registratore di cassa, area display, area somministrazione. Ampio spazio per lo storage è fornito sotto il bancone fronte vendita e inoltre dalle scaffalature a vista.

Le cisterne idriche (due da 150lt) sono collocate agli angoli per ottimizzare al massimo gli spazi.

Sono inoltre previste delle aree cavedio tra i ripiani e la pelle esterna per il passaggio dei cavi elettrici e dell'impianto idrico.

Nel caso di grandi eventi è possibile aggiungere una terza vasca friggitrice e attrezzature supplementari.

Illuminazione

Integrate nella pelle, tra i listelli di legno, i led strip illuminano lo spazio circostante. Altri led strip sono montati lungo travi e pilastri e, attraversando i listelli della pelle, proiettano fasci luminosi ad effetto sulle superfici circostanti. Sono inoltre presenti alcune luci a sospensione sopra l'area somministrazione.

Rete

Tufish è un gioco di parole nato dall'incontro tra il contesto giallo e roccioso della cava e l'offerta gastronomica che il food point propone.

Tufo-ish (dove il suffisso -ish prestato dall'inglese significa quasi, circa) è la materia del food point, che non è di tufo come la cava che lo circonda, ma vuole imitarlo ed evocarlo nella forma e nel colore.

To-fish è il verbo, è Mazara che pesca e che concede a tutti coloro che accoglie di assaporare ciò che il mare regala.

E' un nome che ha più interpretazioni, dipende da come viene pronunciato e percepito. Sembra ma non è, o forse sì.

Come il quasi cubo di quasi tufo che collocato all'interno della cava sembra essere un coraggioso superstite agli scavi prepotenti, ma che poi una volta vicini appare per quello che è, nè cubo, nè tufo.

Oltre alla forma il quasi cubo è evocato dai segni che lo contraddistinguono. Una pelle fatta di listelli di legno di dimensioni variabili che creano una superficie movimentata e si lasciano attraversare dalla luce formando delle lame di luce e un gioco di trasparenze che rievocano i tagli delle lame dentate affondate nella pietra per sezionarla ed estrarla.

Il volume è modellato su un equilibrio tra pieno e vuoto e vuole riallacciarsi al contesto di una cava i cui confini sono quasi sempre irregolari. Al suo interno sono presenti i pieni (blocchi superstiti) e un grande vuoto (lo scavo).

Di sera il food point si illumina e proietta lame di luce sulle superfici della cava enfatizzando in modo ancora più evocativo i segni lasciati dall'uomo su suolo e sottosuolo.

E' ora di parlare di cibo. La proposta gastronomica è orientata al solo pesce, forza motrice di Mazara e di tutta la Sicilia.

La scelta ricadrà sull'immane gambero rosso e sui calamari del nostro mare, ma anche sulla alaccia salata di Lampedusa, compresa tra i presidi slow food, il tutto rigorosamente fritto e insaporito con il sale marino di Trapani e i limoni di Sicilia.

Da accompagnare con pane caldo o servito in tradizionali "coppi".

Il progetto è quindi connubio di innovazione e tradizione, di pieno e di vuoto, di contrasti forti e di piaceri leggeri.

Menù

Verranno serviti coppi e/o panini conditi con sale marino di Trapani e succo di limoni di Sicilia.

- Coppo piccolo / medio / grande di:

Fritto di paranza - merluzzo, gamberi, calamari, cozze, alacce

Calamari dorati

"Gamberi di Mazara" croccanti

Cozze fritte

"Alaccia di Lampedusa" frita

- Muffoletta farcita con:

Calamari dorati

Merluzzo fritto