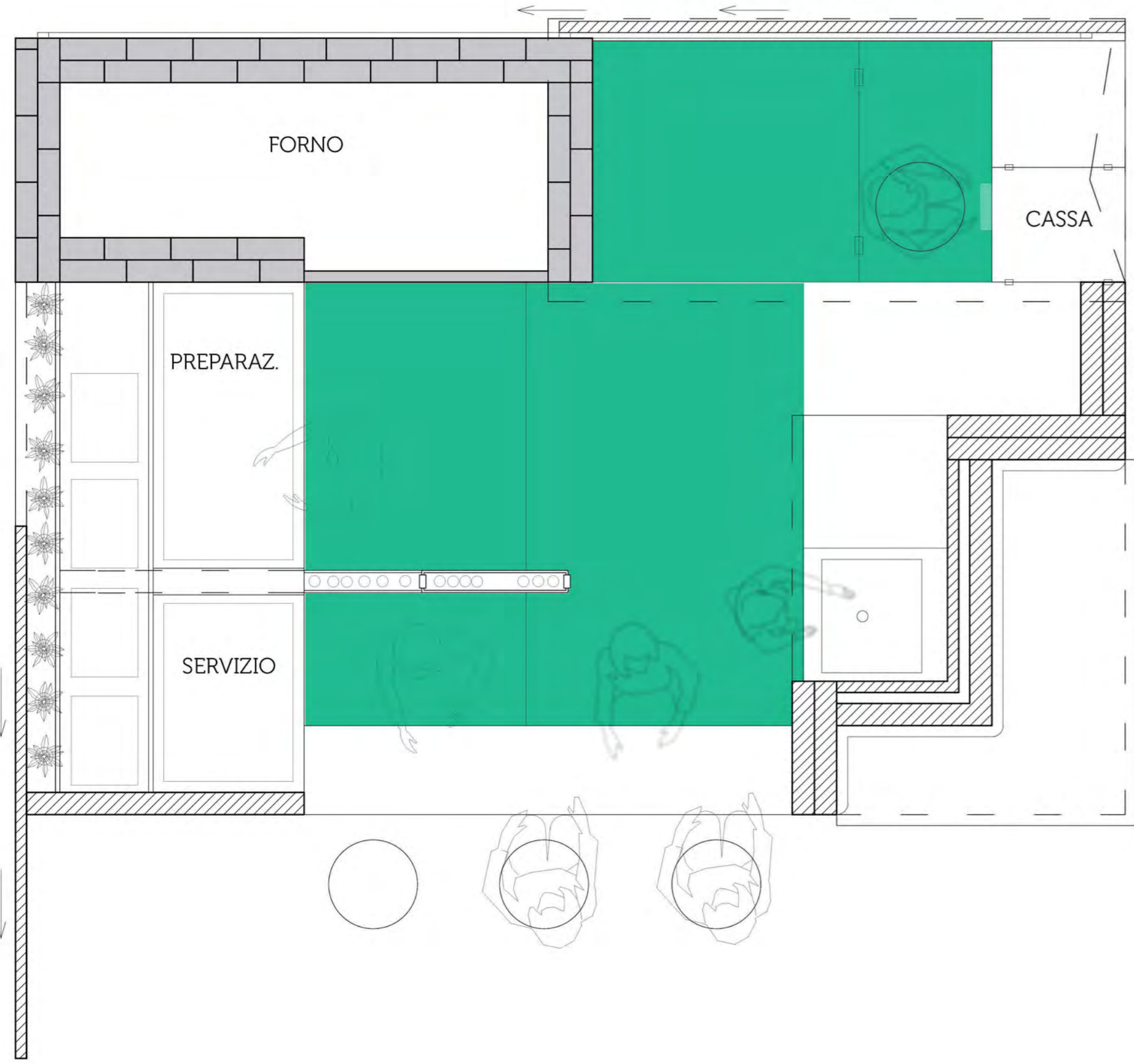
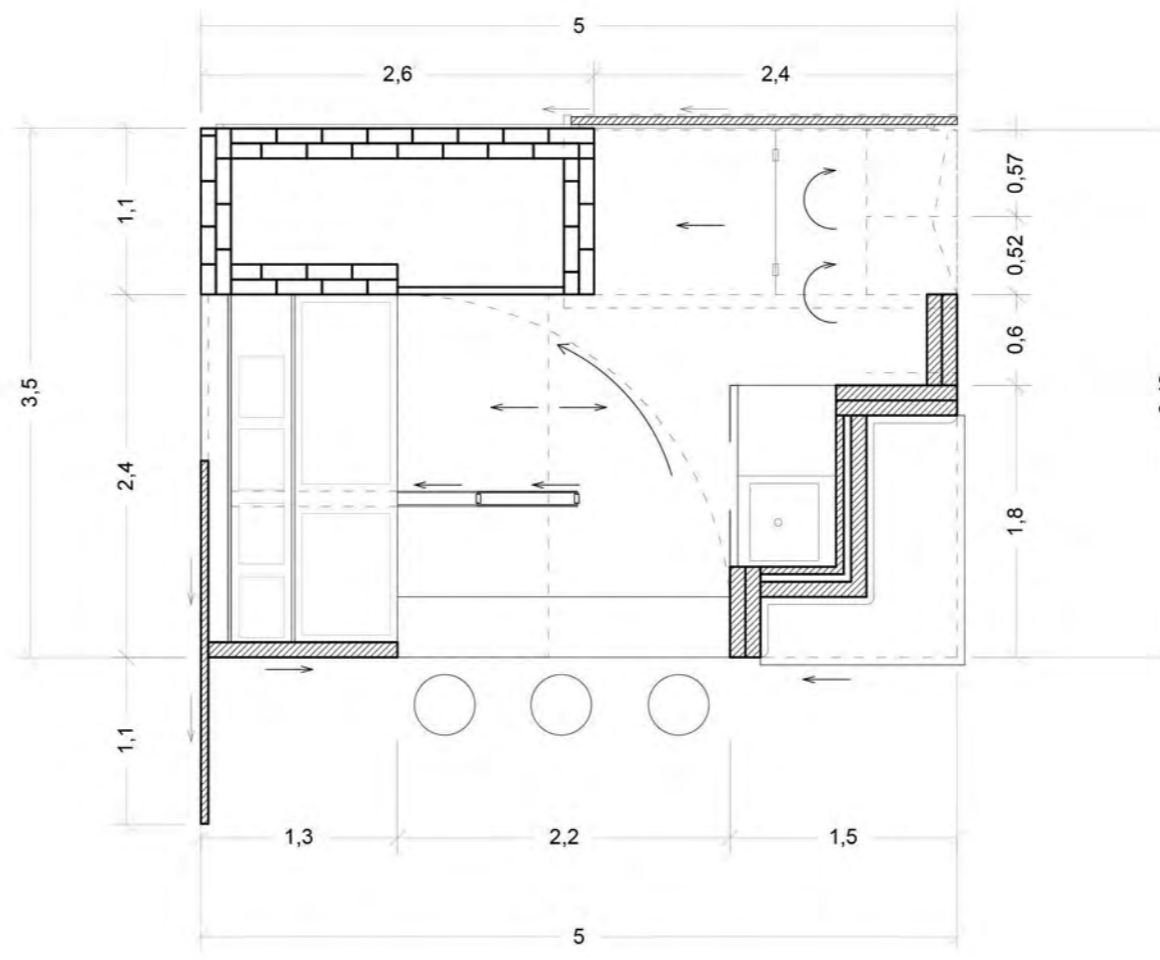




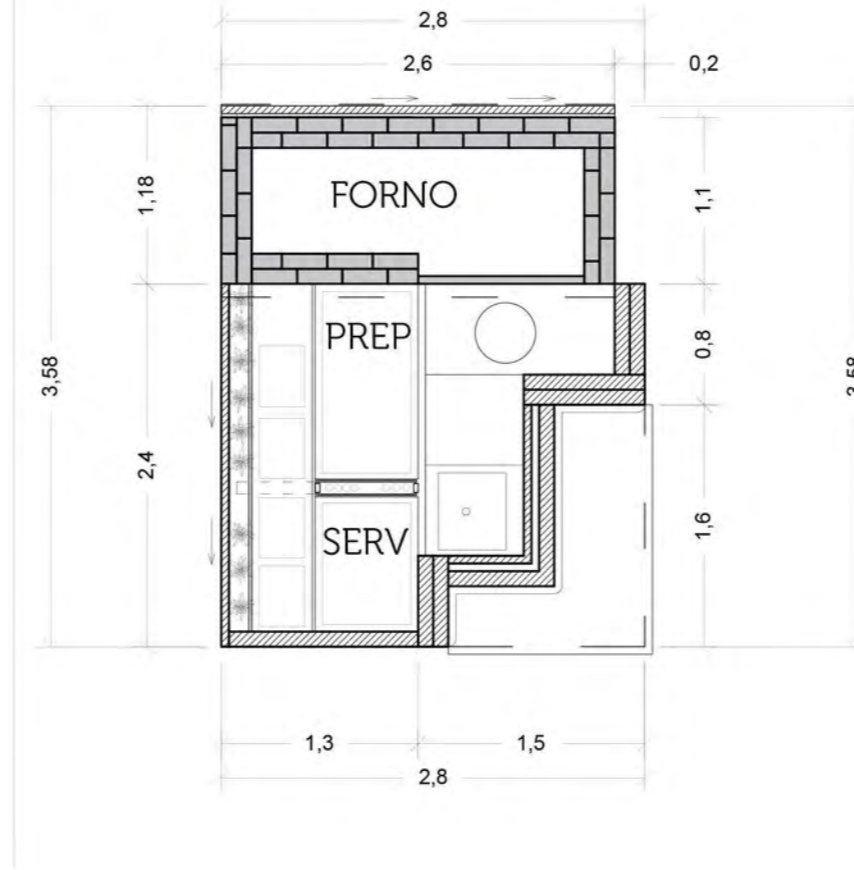
PIANTA scala 1_20



PIANTA (aperto)scala 1_50



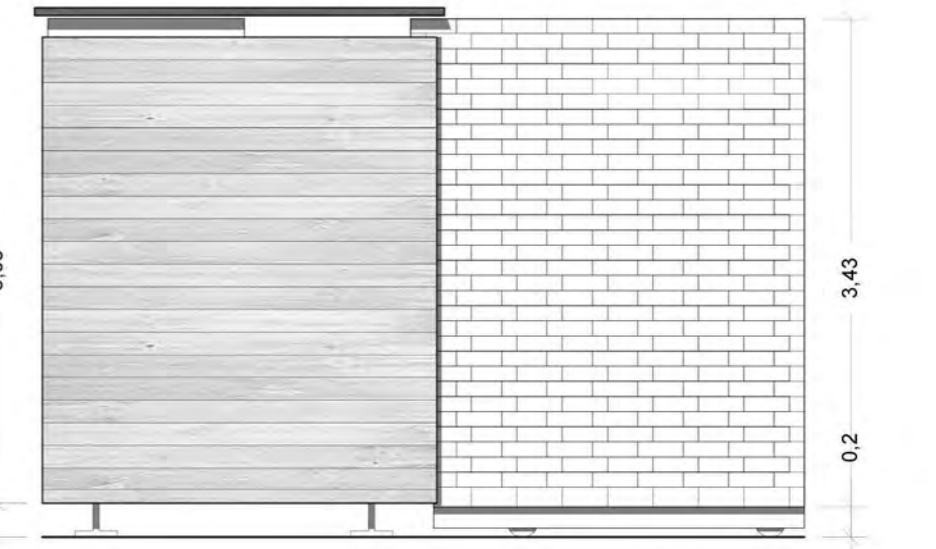
PIANTA (chiuso) scala 1_50



PROSPETTO (aperto)scala 1_50



S-O

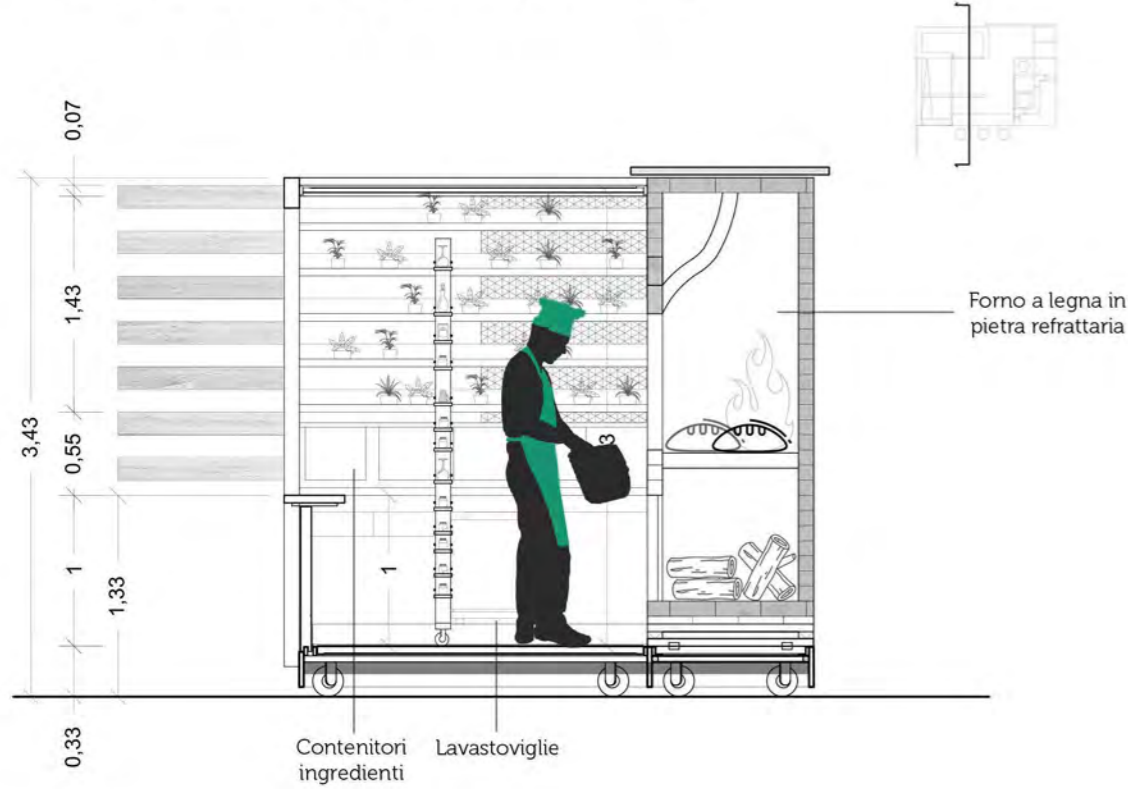


N-O

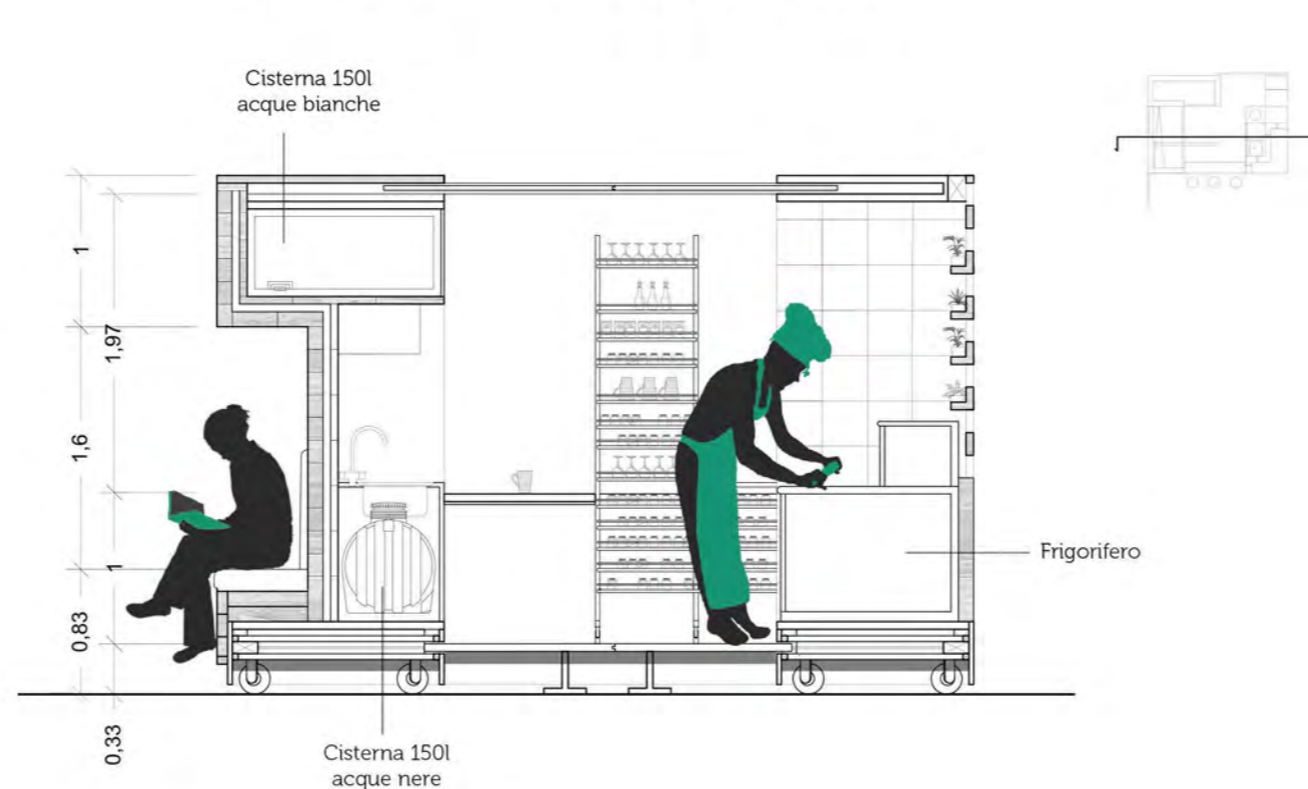


N-E

SEZIONE AA' scala 1_50



SEZIONE BB' scala 1_50



S-E

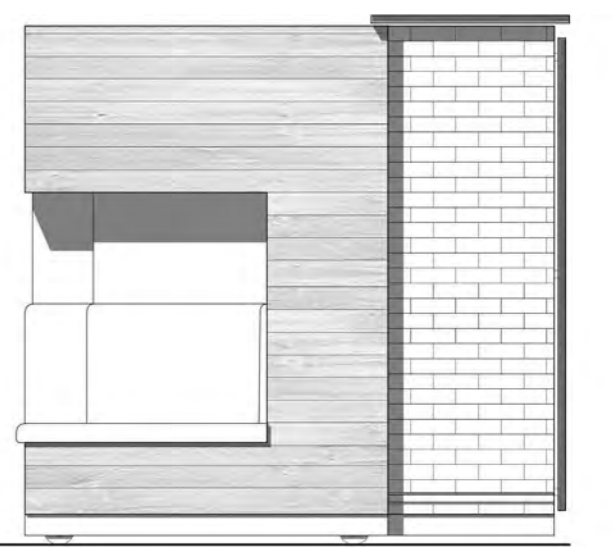
PROSPETTO (chiuso)scala 1_50



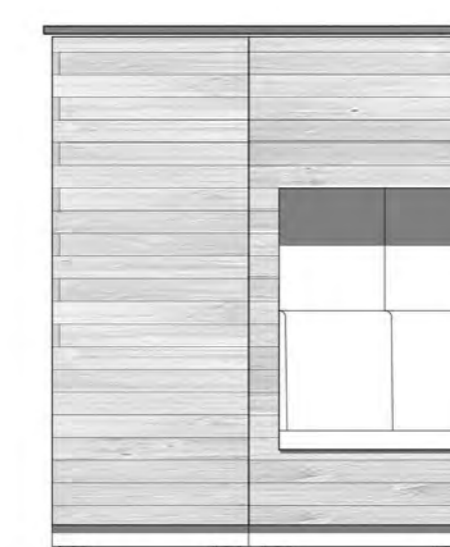
S-O



N-O



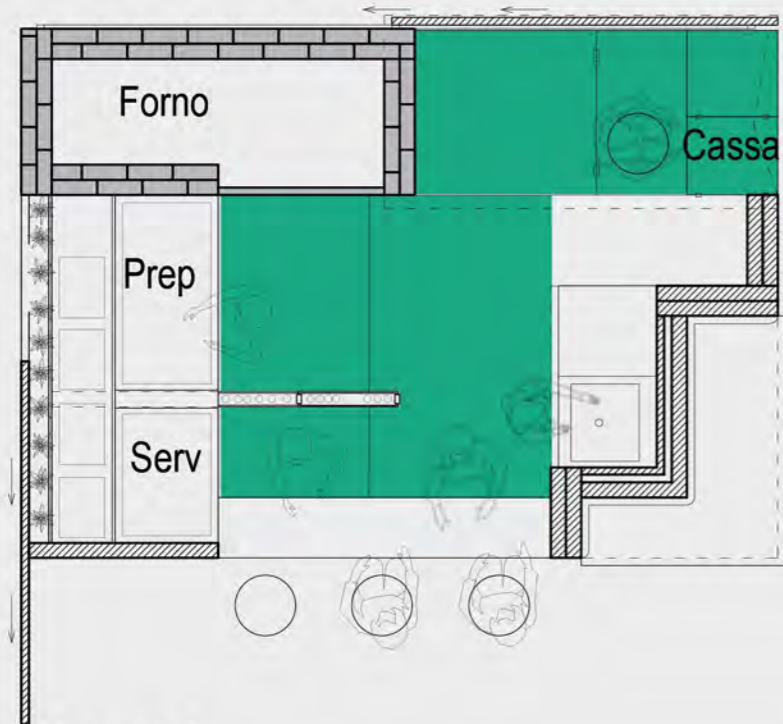
N-E



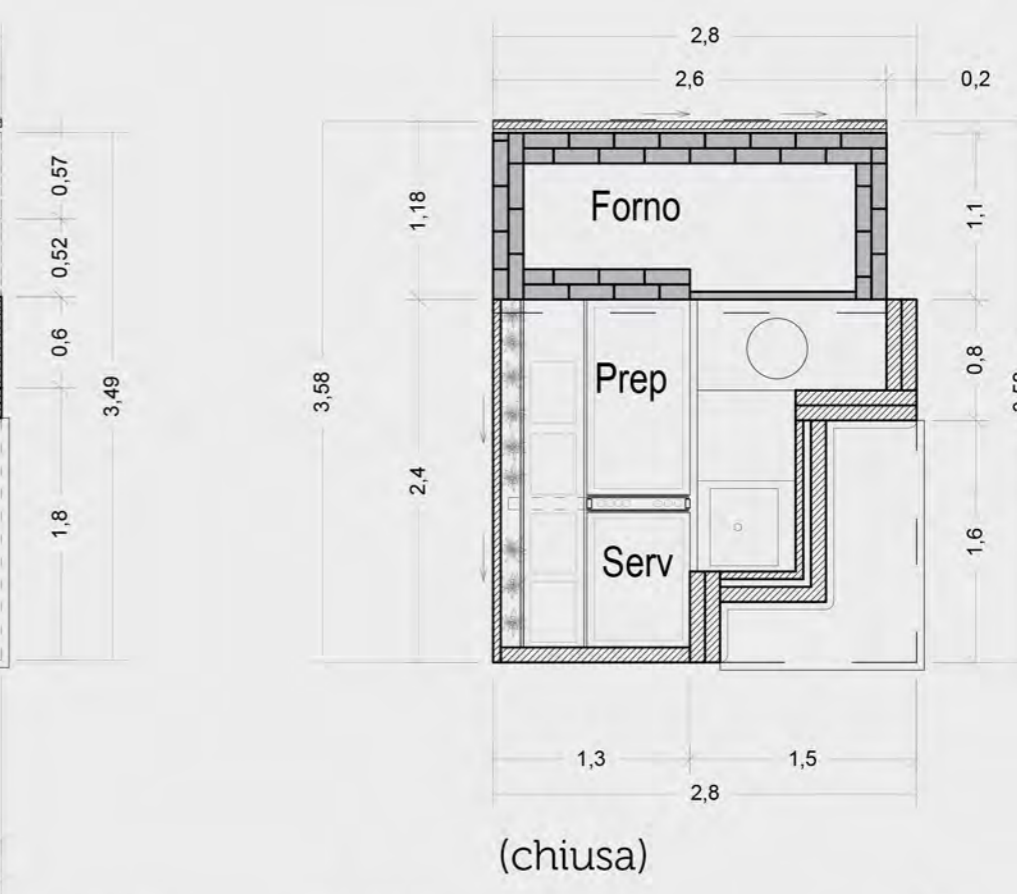
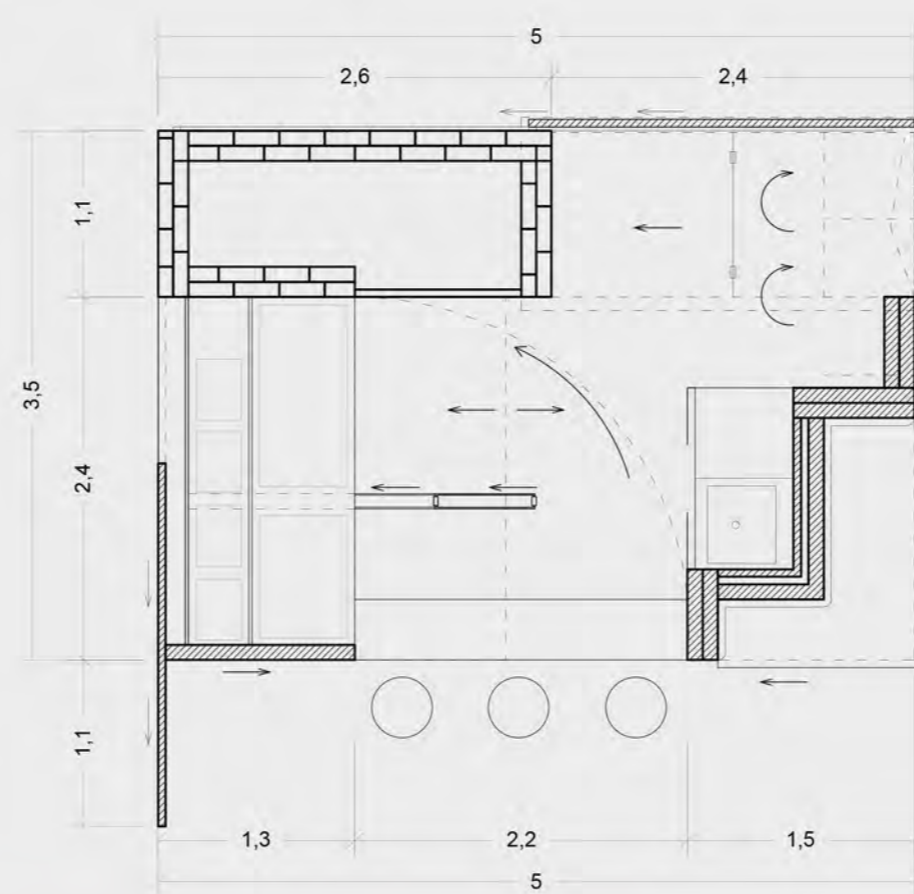
S-E



PIANTE scala 1_50



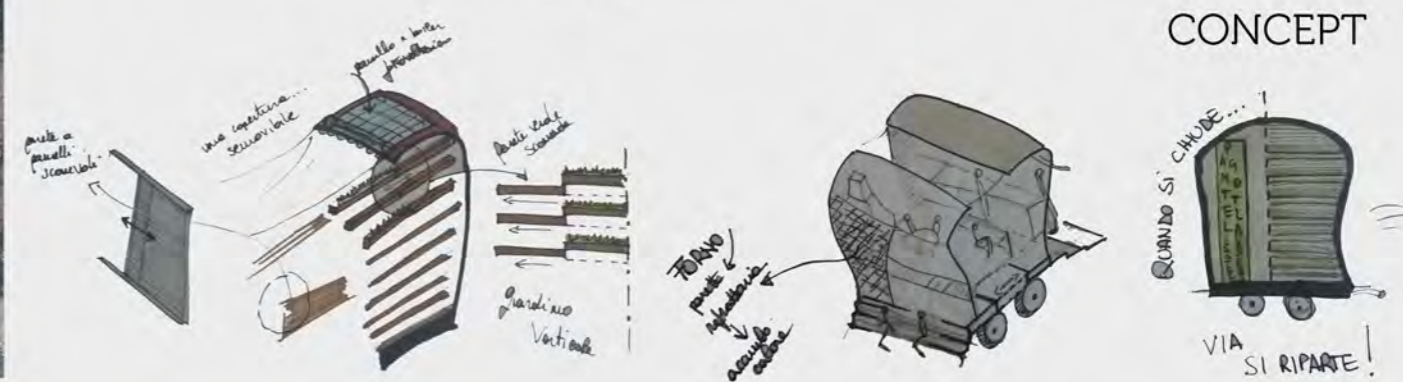
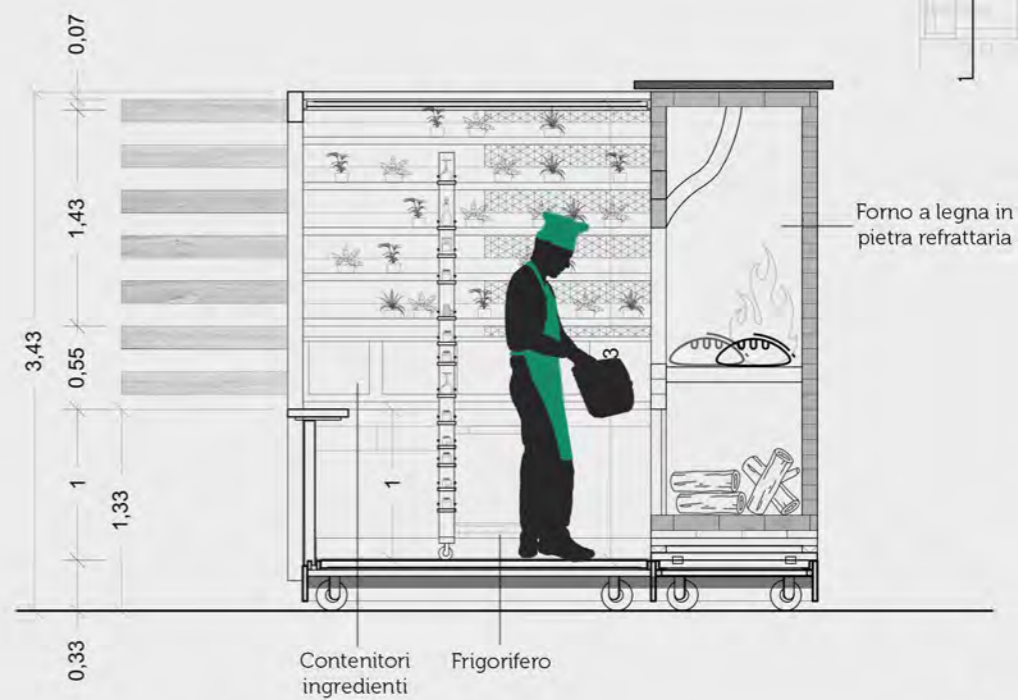
(aperta)



(chiusa)



SEZIONE 1 scala 1_50



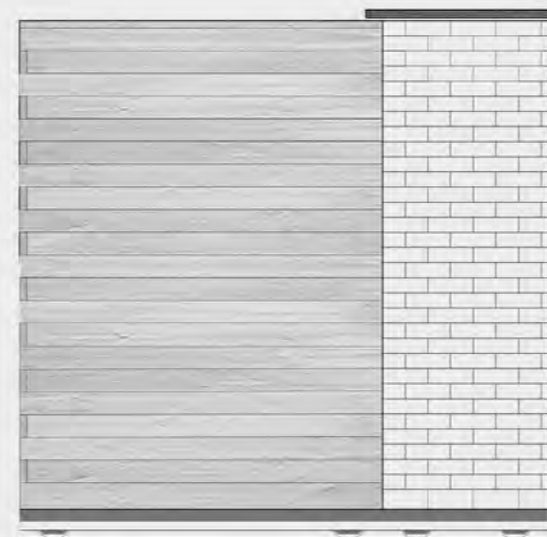
PROSPETTI scala 1_50



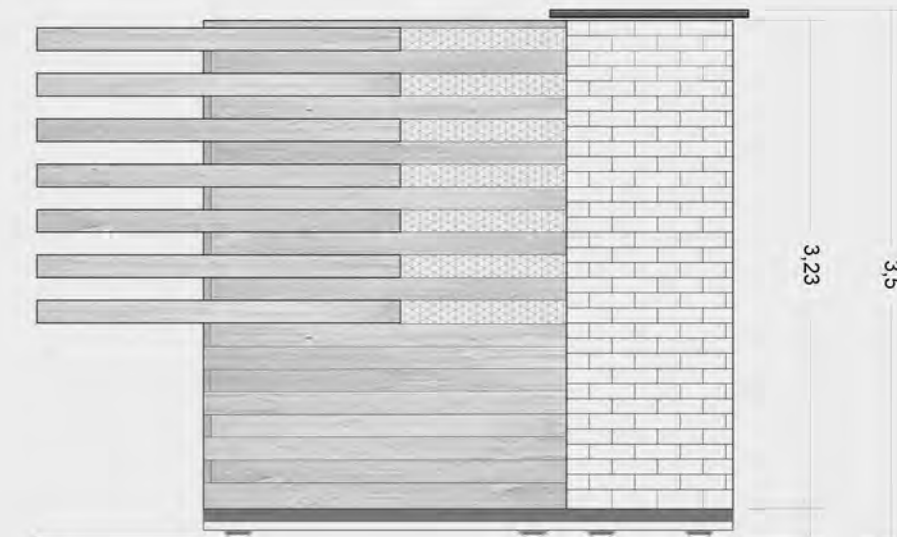
N-E (chiuso)



(aperto)

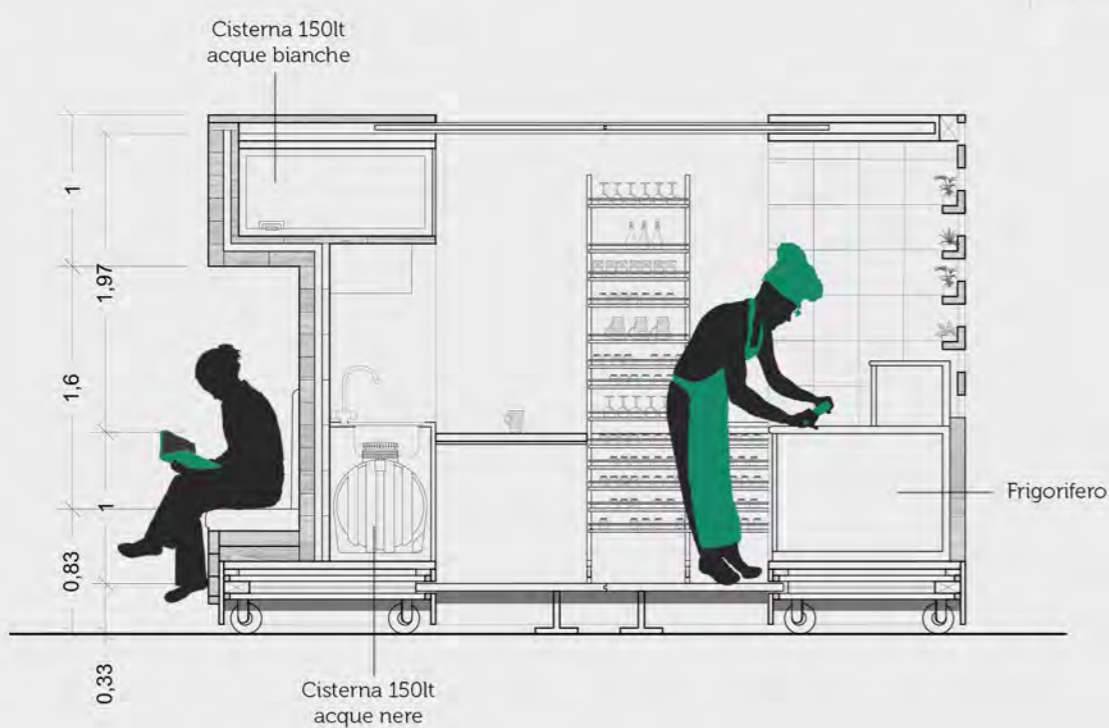


S-O (chiuso)



(aperto)

SEZIONE 2 scala 1_50



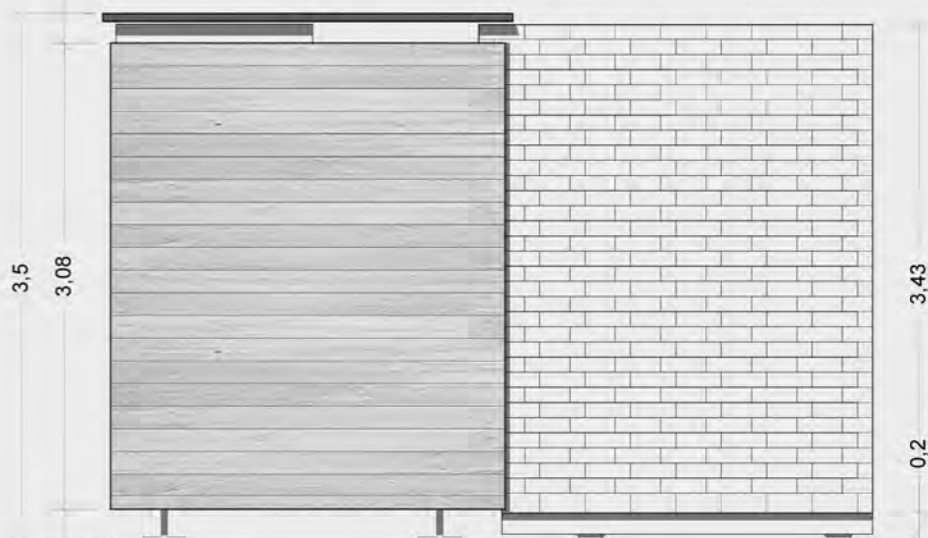
S-E (chiuso)



(aperto)



N-O (chiuso)



(aperto)

Da NERO bread PUOI ASSAGGIARE:



IL PANINO



L'INSALATA



LA BRUSCHETTA



IL TUTTO CON
POSATE
COMESTIBILI

Giuria

Il concept del progetto: “NERO bread” nasce dall’idea di unire la tradizione della cucina sicula, con protagonista il pane nero di Castelvetro, con la progettazione modulare.

Una fetta di pane viene letteralmente trasformata in cucina! Da NERO bread potrai assaggiare IL PANINO, L’INSALATA e LA BRUSCETTA, il tutto con posate commestibili.

Il modulo è completamente componibile, così da ottimizzare le funzioni di una reale cucina slow food in uno spazio limitato, flessibile, che occupa un’area massima di 2,80 x 3,5 da chiuso e 5 x 3,50 da aperto.

Cosa si nasconde dentro questa piccola cucina su ruote, che può essere trasportata e collocata dove si vuole e utilizzata all’occorrenza di qualsiasi evento?

Certamente vi è l’indispensabile forno a legna rivestito in pietra refrattaria a vista quando la struttura è completamente aperta, per sfornare il pane e servirlo caldo e croccante; un piano per la preparazione che al di sotto ospita il frigorifero, schermato all’esterno da un sistema di pannellature a listelli scorrevoli che ospitano, a fasce alterne, un giardino verticale con le spezie e gli odori necessari per arricchire il menù. I listelli, quando completamente aperti, funzionano da protezione a chi degusta sugli appositi sgabelli, le pietanze previste nel menù così da avere un’area riservata nello spazio di 1,1 metri per 5 metri; sul lato opposto alle pannellature vi è la cassa, con la zona lavaggio, anch’essa opportunamente schermata, ospitando all’esterno delle sedute ricavate dall’incavo creato dallo stesso spessore del piano/cassa.

All’interno l’area lavoro è divisa in maniera tale che si favorisca il movimento di 5 persone, avendo cura di separare la zona di preparazione con quella di somministrazione per mezzo di una parete a ripiani scorrevole che ospita le confetture per farcire panini e condire le insalate.

La parte mobile della struttura si trova sul lato appena descritto, il piano della somministrazione si rimuove e viene poggiato a chiusura del ripiano dedicato alla preparazione, dotato di scivolo a ribalta per permettere ai ripiani scorrevoli di ritrarsi e lasciare libero il passaggio al blocco lavastoviglie – cassa. Gli sgabelli vengono rimossi e riposti, verticalmente, sul lato corto della cassa che si richiude anch’esso a ribalta. Lo stesso pavimento è montato su binari in maniera tale da favorire lo scorrimento al di sotto del forno e del piano-somministrazione e permettere l’avanzamento della parete che ospita lavastoviglie e cassa.

Lo stesso forno, a chiusura, viene schermato da un pannello che va a combaciare con il lato lungo di pietra refrattaria.

Al di sotto delle sedute esterne è posta la cisterna e la raccolta delle acque bianche e grigie. La copertura, invece, è trattata in maniera tale da poter ospitare, qualora si ricevessero gli opportuni incentivi, un piccolo sistema di pannellature fotovoltaiche per soddisfare il fabbisogno energetico interno.

Rete

Al centro del progetto: vi è l’idea di unire la tradizione della cucina sicula, con protagonista il pane nero di Castelvetro, con l’architettura mobile. All’interno vi è un forno a legna in pietra refrattaria a vista, un piano per la preparazione e lo storage, schermato all’esterno da un sistema di pannellature a listelli scorrevoli. Sul lato opposto c’è la cassa, con la zona lavaggio; all’esterno delle sedute ricavate dall’incavo creato dallo stesso spessore del piano/cassa. L’area lavoro permette il movimento di due-tre persone. Chiusura struttura: il piano-somministrazione è rimosso e poggiato a chiusura del piano dedicato alla preparazione. Gli sgabelli sono riposti sul lato corto della cassa che si chiude a ribalta. Il pavimento, montato su binari scorrevoli, si ritrae completamente. La cassa e la lavastoviglie avanzano chiudendo l’involucro. Sotto le sedute esterne c’è la cisterna e la raccolta delle acque bianche e grigie. La copertura consente l’inserimento del fotovoltaico.

Menù

Il pane nero di Castelvetro

- IL PANINO “cunzato” con salsiccia di Palazzolo acreide, provola delle Madonie, insalata, cipolla di Giarratana stufata con miele e aceto.

- L’INSALATA in crosta di pane con melone porceddu di Alcamo, emulsione di pistacchio di Bronte, provola delle Madonie, fave, crostini e pistacchio croccante.

- LA BRUSCETTA con un letto di carciofo spinoso di Menfi alla julienne con scaglie di maiorchino, olio e sale rosa.

NERO bread

il NERO di Castelvetrano come non l'avete mai assaggiato!



IL PANINO “cunzato” con salsiccia di Palazzolo Acreide, provola delle Madonie, insalata, cipolla di Giarratana stufata con miele e aceto



L'INSALATA in crosta di pane con melone porceddu di Alcamo, emulsione di pistacchio di Bronte, provola delle Madonie, fave, crostini e pistacchio croccante



LA BRUSCHETTA su letto di carciofo spinoso di Menfi alla julienne con scaglie di maiorchino olio e sale rosa