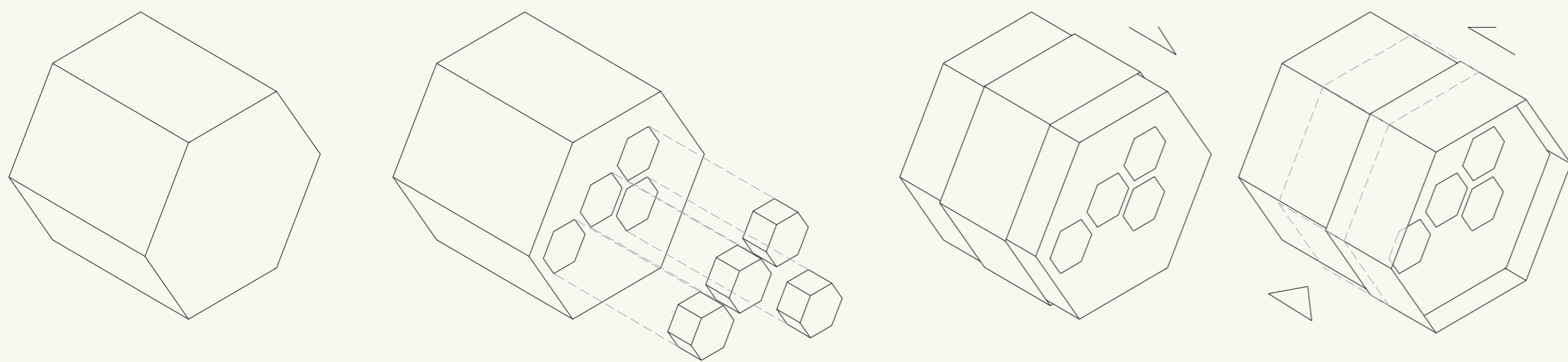




CONCEPT



CELLA BASE

SOTTRAZIONE

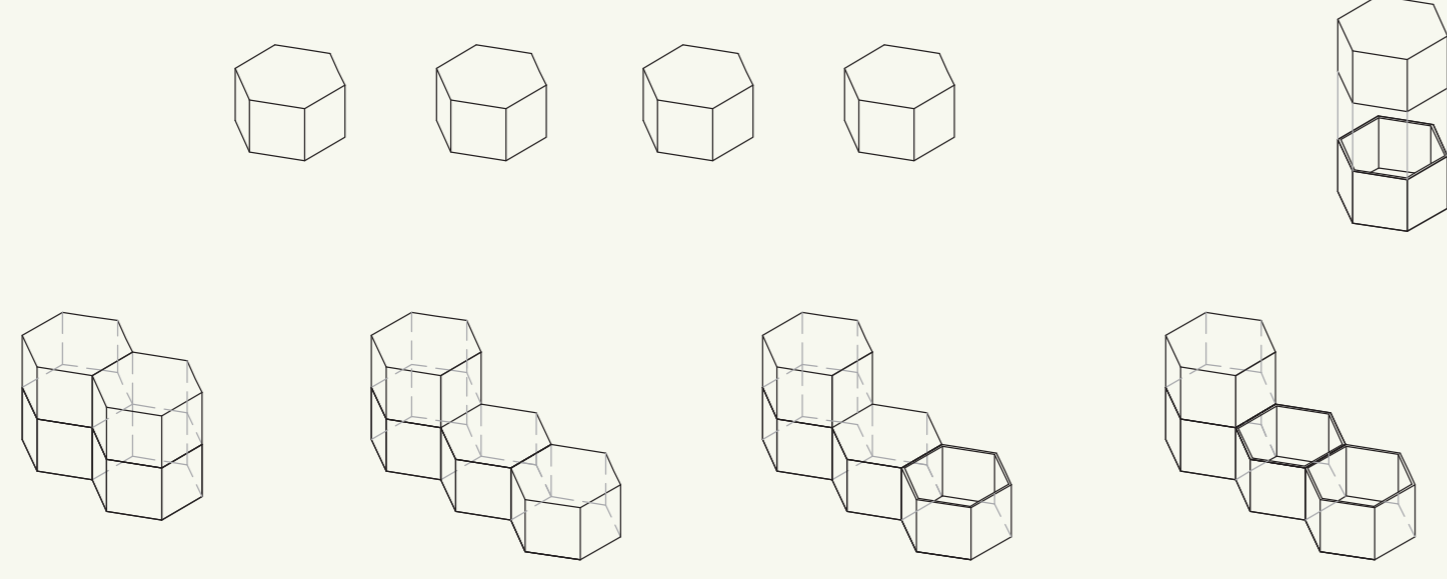
La sottrazione di quattro volumi esagonali dalla cella base crea delle bucatre attraverso le quali servire verso l'esterno.

INSERIMENTO DI UN ANELLO CONCENTRICO

Il movimento dell'anello permette l'ingresso alla cella. Inoltre nella versione XL proietta l'area di somministrazione verso l'esterno.

COMBINAZIONI POSSIBILI

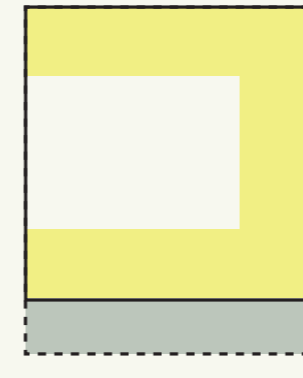
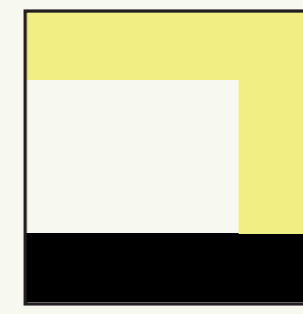
In base alle esigenze i volumi esagonali possono assumere funzioni variabili:
 - tavoli per somministrazione;
 - piani di appoggio;
 - sedute;
 - fioriere.
 I volumi possono essere sovrapposti tra loro, le dimensioni di 0,80 x 0,45 m permettono di incastrarli agevolmente mediante incastro a battuta mezzo spessore.



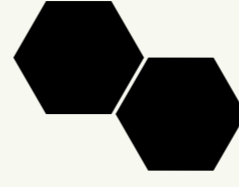
SCHEMI FUNZIONALI



- preparazione
- somministrazione
- spazio di movimento
- area filtro



Lo spazio interno è diviso in due aree separate: l'area per la preparazione dei cibi e l'area per la somministrazione. In base alle esigenze è possibile ampliare l'area di preparazione ribaltando un'ulteriore piano di lavoro in MDF incernierato alla struttura.



MENU

Mousse al formaggio
 Ragusano semistagionato DOP, ricotta fresca con latte di razza modicana, pecorino siciliano DOP, miele di timo di ape nera sicula (Slow Food), noci.



Giuggiulena o cubbaita
 Semi di sesamo di Ispica, mandorle di Noto (Slow Food), arancia di Ribera DOP, miele di timo di ape nera sicula (Slow Food).



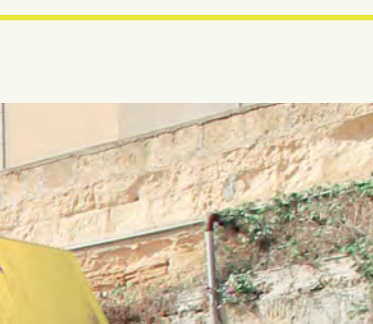
Torrone di mandorle e croccante di mandorle
 Zucchero, mandorle di Noto (Slow Food), arancia di Ribera DOP, miele di timo di ape nera sicula (Slow Food).



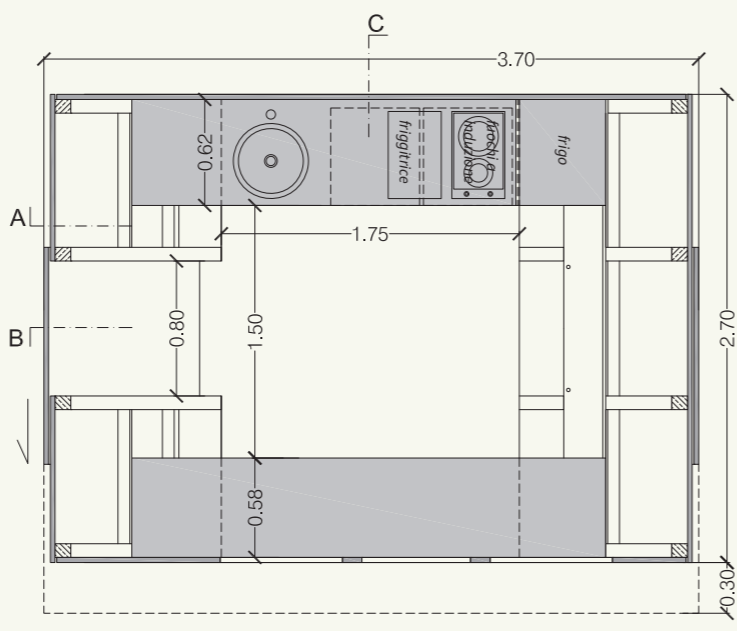
Budino al miele di acacia
 Latte di razza modicana, tuorli, gelatina a fogli, rum, mandorle di Noto (Slow Food), miele di acacia di ape nera sicula (Slow Food).



Zeppole di riso
 Riso, farina 00, miele di timo di ape nera sicula (Slow Food); cannella, latte di razza modicana, lievito di birra, succo e buccia d'arancia di Ribera DOP, sale.



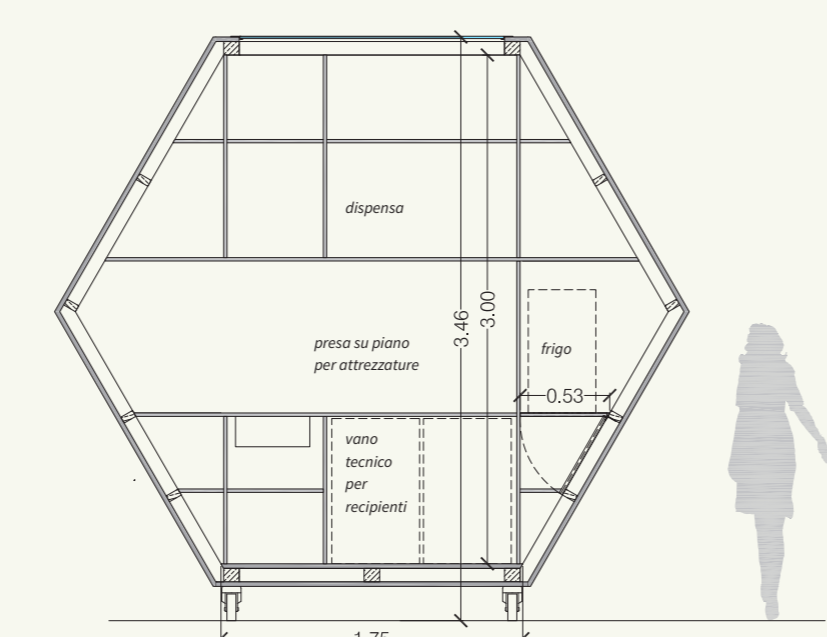
L'idea progettuale del Food Point è basata sul miele: tipico prodotto siciliano comune a diverse culture quali quella egizia, greca, romana e alle religioni ebraiche e musulmane. Il miele di ape nera sicula (*Apis mellifera siciliana*) che ha popolato per millenni la Sicilia e che negli anni '70 rischiò la totale estinzione, Presidio Slow Food, caratterizza i piatti proposti. Il Food Point propone sia piatti dolci sia piatti legati al contrasto di sapori dolce/salato. Nella logica legata alle diverse esigenze del pubblico e all'allestimento culinario, il Food Point è stato concepito come uno spazio mobile, temporaneo ed adattabile alle diverse esigenze. L'idea progettuale è basata sulla scelta di riprodurre la forma esagonale della cella base di un alveare. Lo spazio interno è progettato come un ambiente essenziale, in cui la struttura in legno è totalmente a vista come anche il tamponamento esterno realizzato con pannelli gialli da carpenteria.



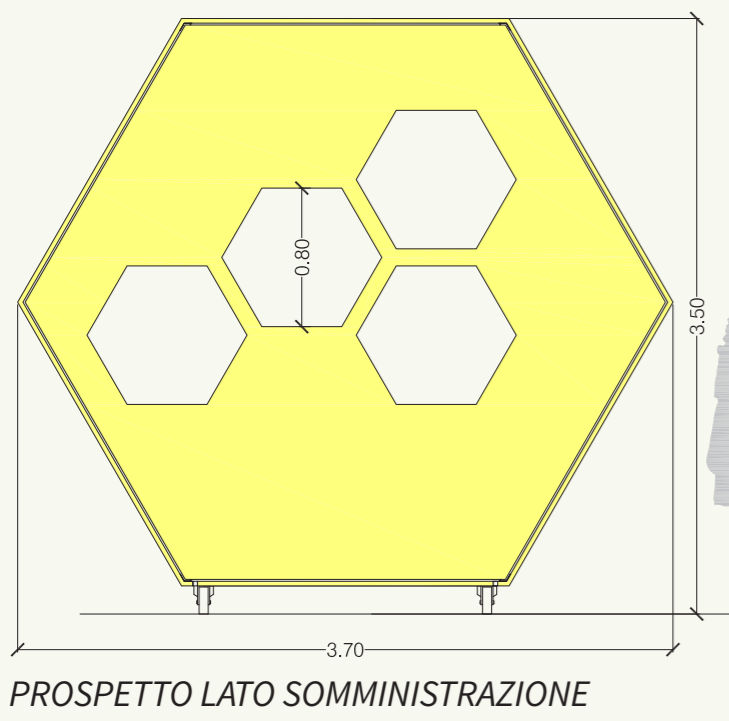
PIANTA



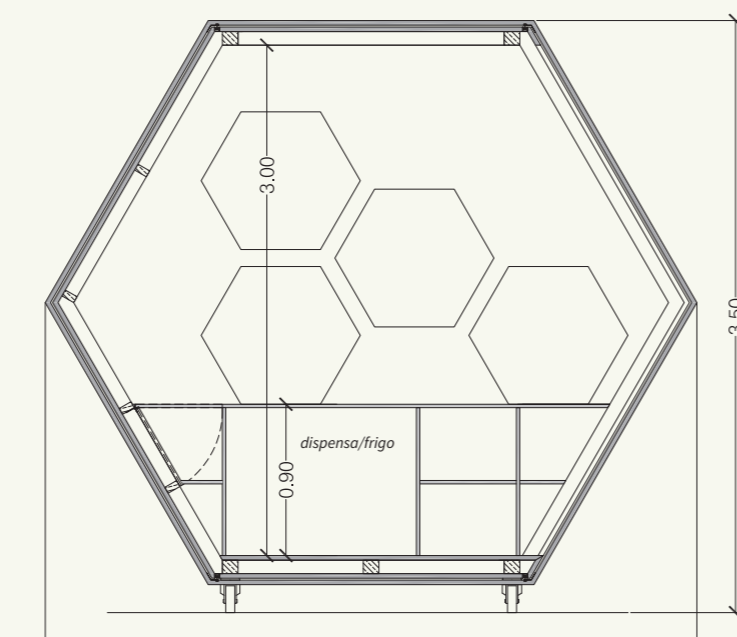
PROSPETTO LATO PREPARAZIONE



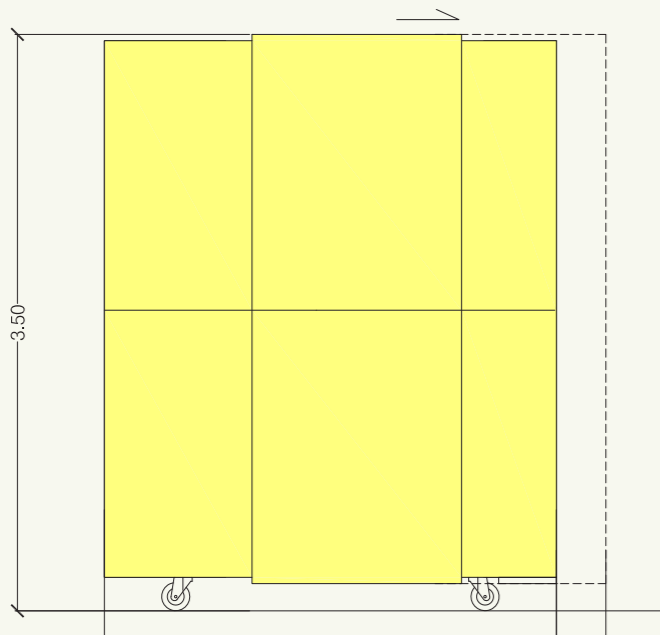
SEZ. A



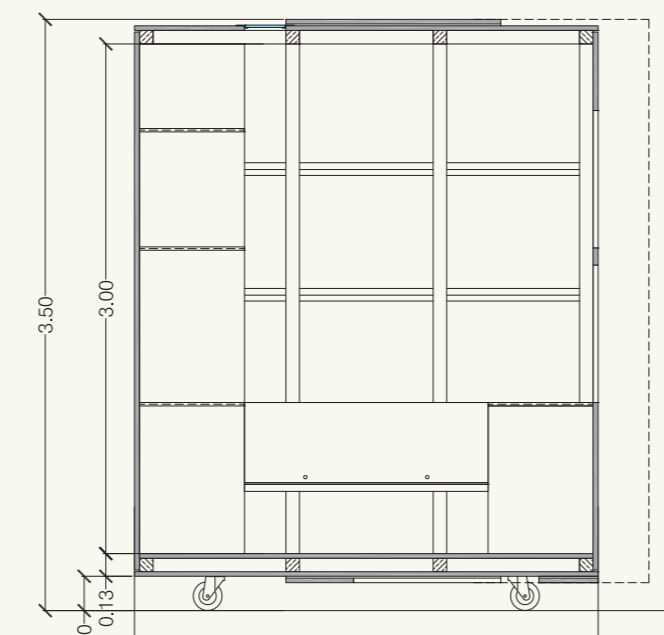
PROSPETTO LATO SOMMINISTRAZIONE



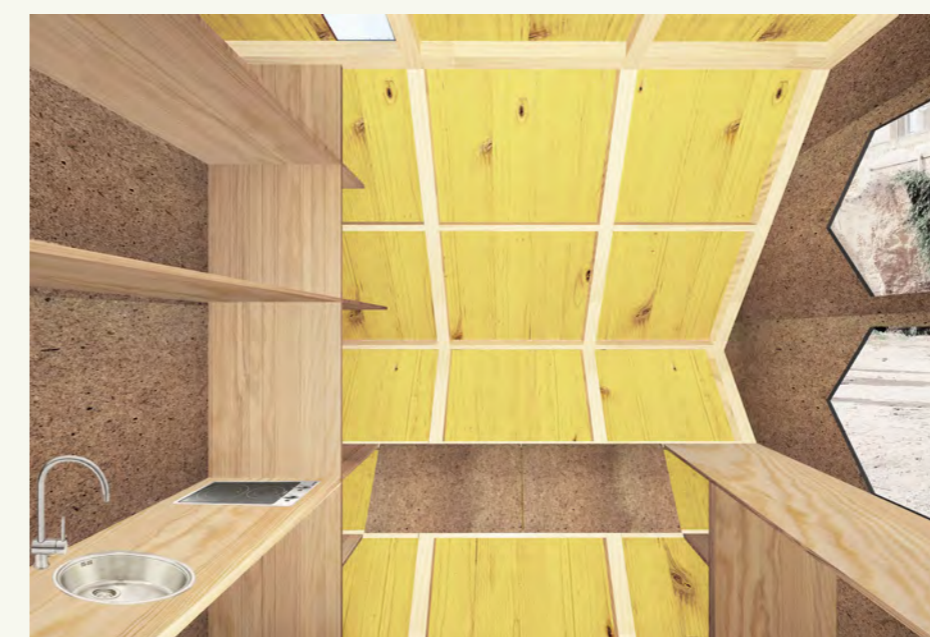
SEZ. B



PROSPETTO LATERALE



SEZ. C



ABACO
 Volumi realizzati con pannelli gialli da carpenteria e pitturazione esterna idrorepelente colore grigio
 n. 5 pannelli
 4000x1000x27 mm

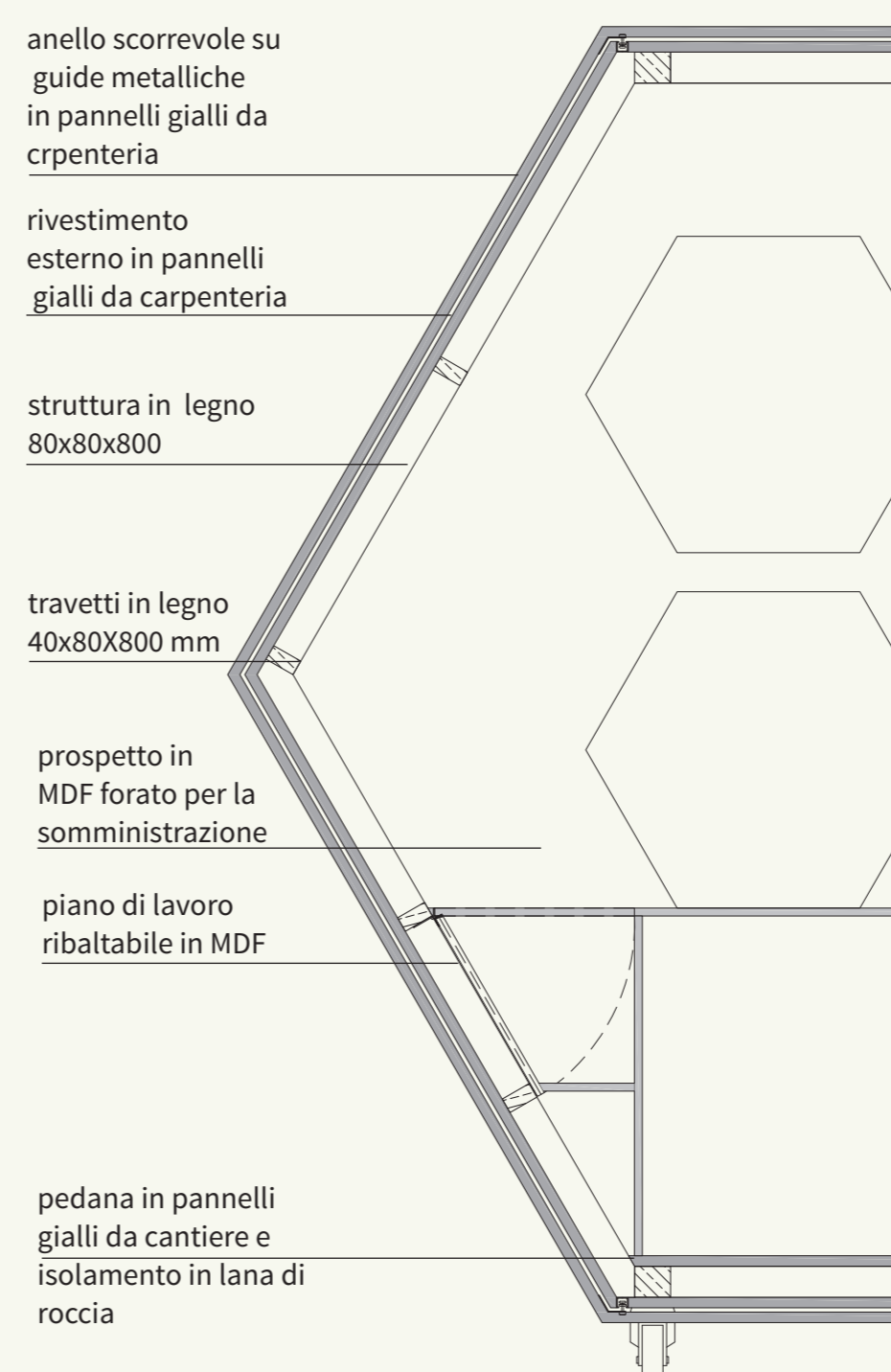
Arredi in legno fenolico
 n. 5 tavole
 2440x1250x18 mm
 n. 1 piano in MDF
 1480x550x19 mm



Sagome esagonali in MDF
 Pitturazione esterna idrorepelente colore grigio
 n. 4 tavole
 3670x1870x19 mm

guide in metallo
 n. 4 lunghezza 2700 mm

PARTICOLARE COSTRUTTIVO



Rivestimento esterno in pannelli gialli da carpenteria
involucro
 n. 9 1880x950x27 mm
 n. 3 1880x800x27 mm
 n. 1 1880x650x27 mm
 n. 2 150x800x27 mm
pedana
 n. 2 1750x950x27 mm
 n. 1 1900x800x27 mm
 n. 2 1880x950x27 mm
 n. 1 1880x800x27 mm
anello
 n. 6 1920x1270x27 mm
copertura opaca
 n.1 1570x250 mm

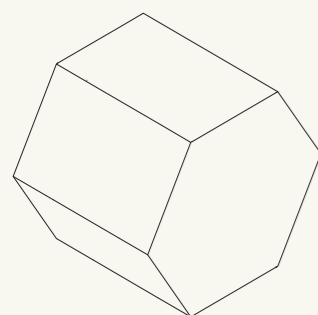
4 ruote

Struttura secondaria
 n. 20 travetti 40x80x800 mm

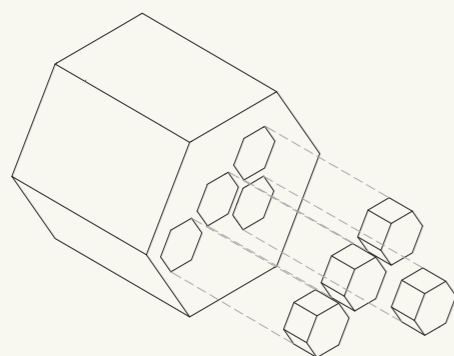
Struttura principale
 n. 15 travi 80x80x800 mm

Anelli esagonali.
 Montaggio attraverso elementi metallici.
 n.24 travi 1850x80x80 mm

CONCEPT

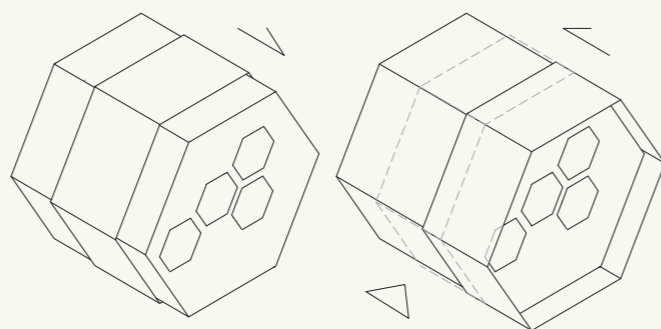


CELLA BASE



SOTTRAZIONE

La sottrazione di quattro volumi esagonali dalla cella base crea delle bucatore attraverso le quali servire verso l'esterno.



INSERIMENTO DI UN ANELLO CONCENTRICO

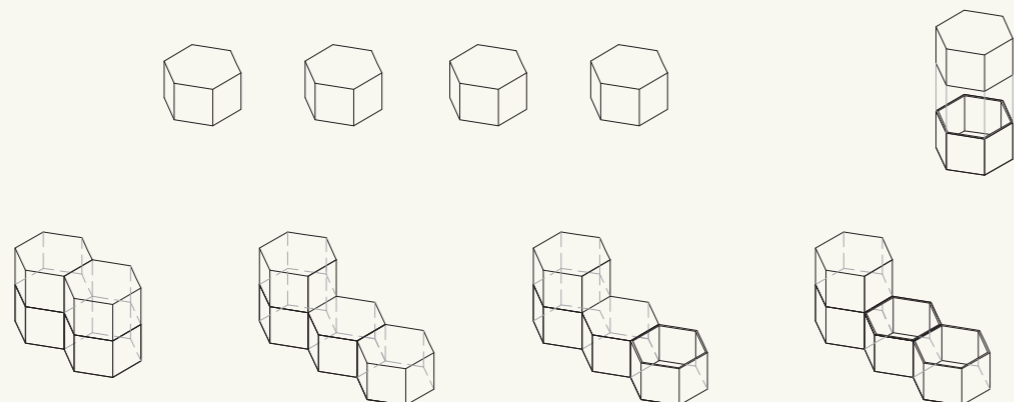
Il movimento dell'anello permette l'ingresso alla cella. Inoltre nella versione XL proietta l'area di somministrazione verso l'esterno.

COMBINAZIONI POSSIBILI

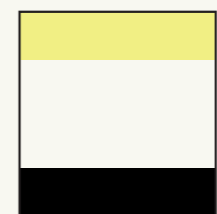
In base alle esigenze i volumi esagonali possono assumere funzioni variabili:

- tavoli per somministrazione;
- piani di appoggio;
- sedute;
- fioriere.

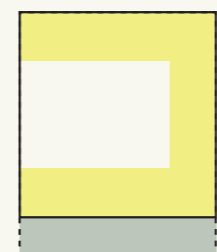
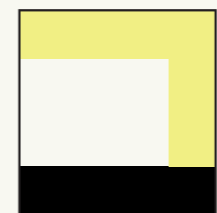
I volumi possono essere sovrapposti tra loro, le dimensioni di 0.80 x 0.45 m permettono di incastrarli agevolmente mediante incastro a battuta mezzo spessore.



SCHEMI FUNZIONALI



- preparazione
- somministrazione
- spazio di movimento
- area filtro



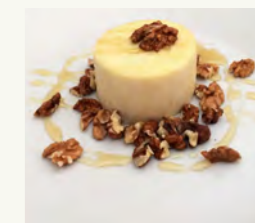
Lo spazio interno è diviso in due aree separate: l'area per la preparazione dei cibi e l'area per la somministrazione. In base alle esigenze è possibile ampliare l'area di preparazione ribaltando un'ulteriore piano di lavoro in MDF incernierato alla struttura.



MENU

Mousse al formaggio

Ragusano semistagionato DOP, ricotta fresca con latte di razza modicana, pecorino siciliano DOP, miele di timo di ape nera sicula (Slow Food), noci.



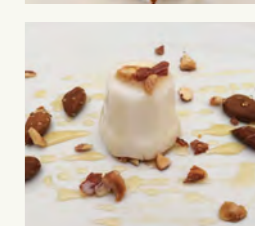
Giuggiulena o cubbaita

Semi di sesamo di Ispica, mandorle di Noto (Slow Food), arancia di Ribera DOP, miele di timo di ape nera sicula (Slow Food).



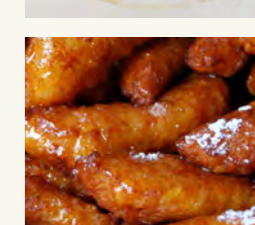
Torrone di mandorle e croccante di mandorle

Zucchero, mandorle di Noto (Slow Food), arancia di Ribera DOP, miele di timo di ape nera sicula (Slow Food).



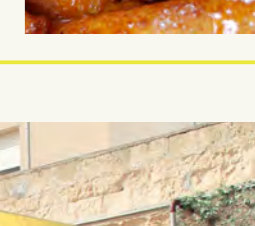
Budino al miele di acacia

Latte di razza modicana, tuorli, gelatina a fogli, rum, mandorle di Noto (Slow Food), miele di acacia di ape nera sicula (Slow Food).



Zeppole di riso

Riso, farina 00, miele di timo di ape nera sicula (Slow Food); cannella, latte di razza modicana, lievito di birra, succo e buccia d'arancia di Ribera DOP, sale.



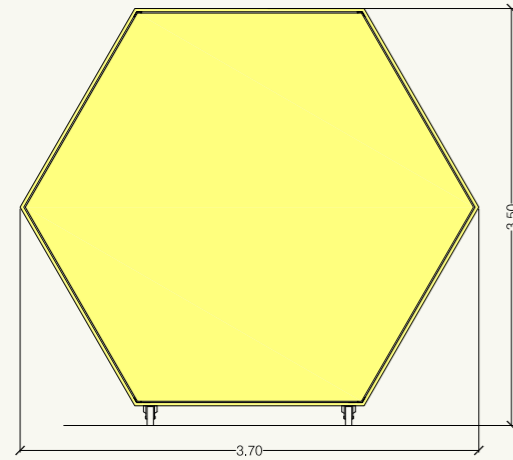
L'idea progettuale del Food Point è basata sul miele: tipico prodotto siciliano comune a diverse culture quali quella egizia, greca, romana e alle religioni ebraiche e musulmane.

Il miele di ape nera sicula (*Apis mellifera siciliana*) che ha popolato per millenni la Sicilia e che negli anni '70 rischiò la totale estinzione, Presidio Slow Food, caratterizza i piatti proposti.

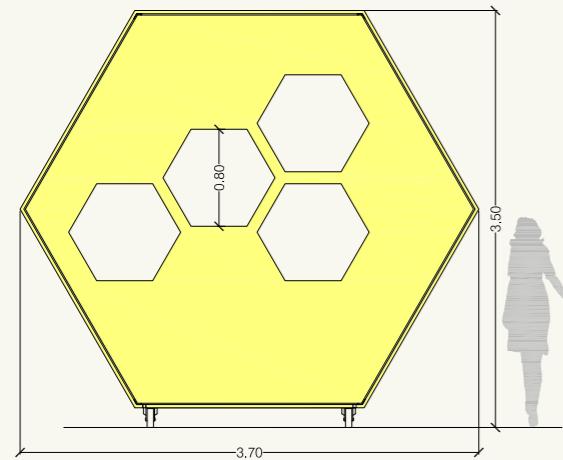
Il Food Point propone sia piatti dolci sia piatti legati al contrasto di sapori dolce/salato.

Nella logica legata alle diverse esigenze del pubblico e all'allestimento culinario, il Food Point è stato concepito come uno spazio mobile, temporaneo ed adattabile alle diverse esigenze.

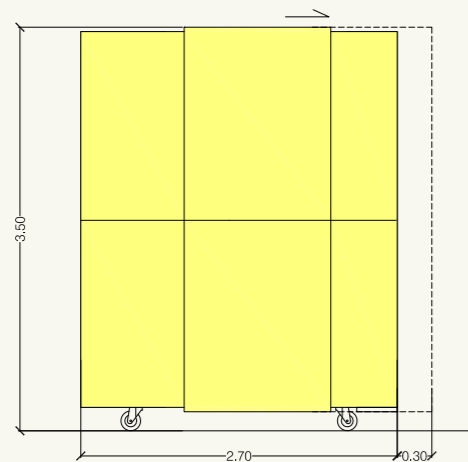
L'idea progettuale è basata sulla scelta di riprodurre la forma esagonale della cella base di un alveare. Lo spazio interno è progettato come un ambiente essenziale, in cui la struttura in legno è totalmente a vista come anche il tamponamento esterno realizzato con pannelli gialli da carpenteria.



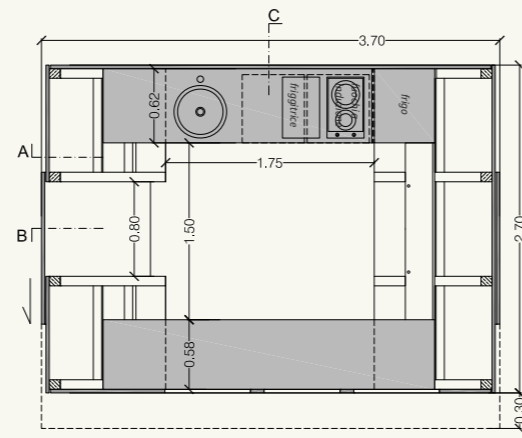
PROSPETTO LATO PREPARAZIONE



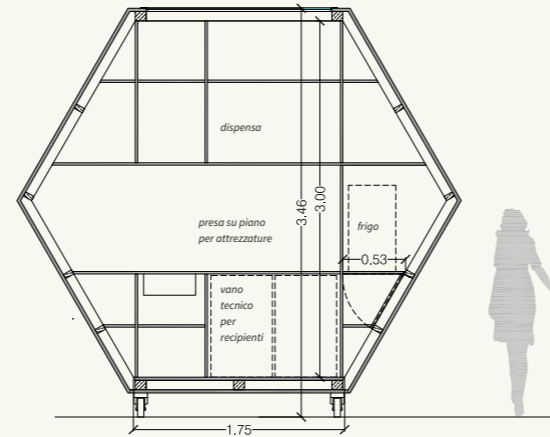
PROSPETTO LATO SOMMINISTRAZIONE



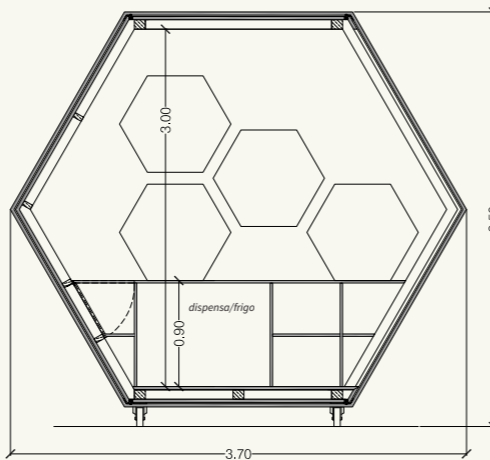
PROSPETTO LATERALE



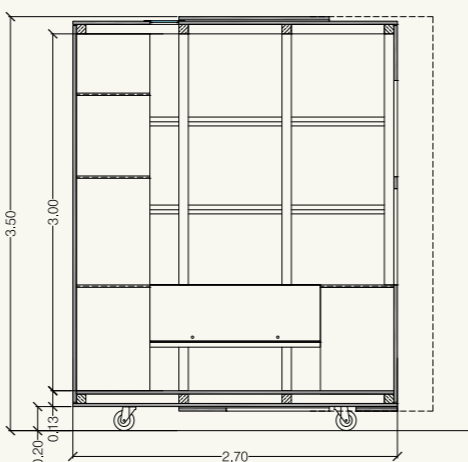
PIANTA



SEZ. A



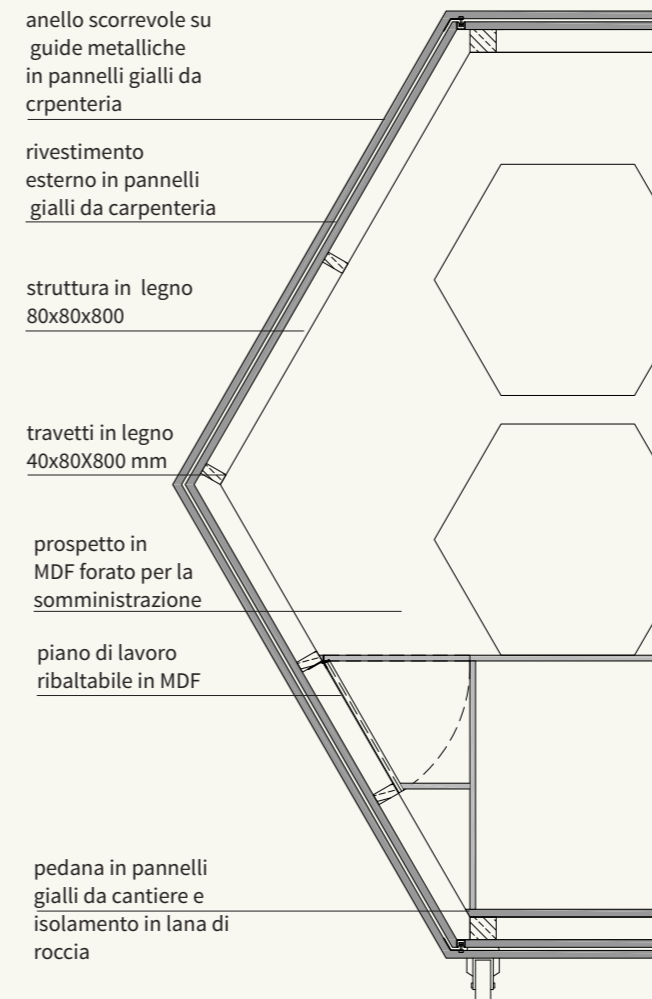
SEZ. B



SEZ. C



PARTICOLARE COSTRUTTIVO



ABACO

Volumi realizzati con pannelli gialli da carpenteria e pittura esterna idrorepelente colore grigio
n. 5 pannelli
4000x1000x27 mm

Arredi in legno fenolico
n. 5 tavole
2440x1250x18 mm
n. 1 piano in MDF
1480x550x19 mm

Sagome esagonali in MDF
Pittura esterna idrorepelente colore grigio
n. 4 tavole
3670x1870x19 mm

guide in metallo
n. 4 lunghezza 2700 mm

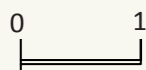
Rivestimento esterno in pannelli gialli da carpenteria
involucro
n. 9 1880x950x27 mm
n. 3 1880x800x27 mm
n. 1 1880x650x27 mm
n. 2 150x800x27 mm
pedana
n. 2 1750x950x27 mm
n. 1 1900x800x27 mm
n. 2 1880x950x27 mm
n. 1 1880x800x27 mm
anello
n. 6 1920x1270x27 mm
copertura opaca
n.1 1570x250 mm

4 ruote

Struttura secondaria
n. 20 travetti 40x80x800 mm

Struttura principale
n. 15 travi 80x80x800 mm

Anelli esagonali.
Montaggio attraverso elementi metallici.
n.24 travi 1850x80x80 mm



Giuria

L'idea progettuale del Food Point è basata sul miele: tipico prodotto siciliano comune a diverse culture quali quella egizia, greca, romana e alle religioni ebraiche e musulmane.

Il miele di ape nera sicula (*Apis mellifera siciliana*) che ha popolato per millenni la Sicilia e che negli anni '70 rischiò la totale estinzione, Presidio Slow Food, caratterizza i piatti proposti.

Utilizzato nella tradizione siciliana, il Food Point propone sia una serie di piatti dolci sia, accostando il miele a formaggi, piatti legati al caratteristico contrasto di sapori dolce/salato.

Nella logica legata alle diverse esigenze del pubblico e all'allestimento culinario, il Food Point è stato concepito come uno spazio mobile, temporaneo ed adattabile alle diverse esigenze.

L'idea progettuale è basata sulla scelta di riprodurre la forma esagonale della cella base di un alveare.

La sottrazione di quattro volumi esagonali dal prospetto principale genera le bucaure attraverso le quali è possibile servire l'esterno; inoltre la porta di accesso alla cella è concepita come un unico anello concentrico che scorre all'esterno della cella stessa.

Nella versione XL l'apertura della porta tramite lo scorrimento dell'anello proietta l'area di somministrazione verso l'esterno.

In base alle esigenze i quattro volumi esagonali incastrati nella cella base possono assumere funzioni variabili: tavoli per la somministrazione, piani di appoggio, sedute, fioriere, etc. I volumi possono essere sovrapposti tra loro, le dimensioni di 0.80 x 0.45 m permettono di incastrarli agevolmente.

Lo spazio interno alla cella è concepito come un ambiente essenziale, in cui la struttura in legno è totalmente a vista come anche il tamponamento esterno realizzato con pannelli gialli da carpenteria (i pannelli sono già trattati con uno strato di resina melamminica, i giunti sono invece siliconati).

Il fronte principale e il retro della cella sono realizzati in MDF con pitturazione esterna idrorepellente colore grigio.

Lo spazio interno è diviso in due aree separate: l'area per la preparazione dei cibi e l'area per la somministrazione. In base alle esigenze è possibile ampliare l'area di preparazione ribaltando un'ulteriore piano di lavoro in MDF incernierato alla struttura.

Gli arredi, che fungono anche da vani tecnici per gli impianti, sono realizzati in fenolico e contengono le attrezzature necessarie per la preparazione delle pietanze.

La copertura realizzata tramite pannello trasparente e opale garantisce un'ulteriore illuminazione zenitale.

Le ruote funzionali allo spostamento della cella e la lana di roccia nell'intercapedine della pedana di sostegno permettono un adeguato isolamento dall'umidità di risalita.

Rete

L'idea progettuale è basata sul miele tipico prodotto siciliano; il miele di ape nera sicula caratterizza i piatti proposti.

Il Food Point propone sia piatti dolci sia piatti legati al contrasto dolce/salato. Nella logica legata alle diverse esigenze del pubblico, il Food Point è stato progettato come uno spazio mobile, temporaneo e adattabile, basato sulla scelta di riprodurre la forma esagonale della cella base di un alveare.

La sottrazione di volumi esagonali dal prospetto principale genera le bucaure attraverso le quali servire l'esterno; la porta di accesso è concepita come un anello concentrico che scorre.

In base alle esigenze i volumi esagonali possono assumere funzioni variabili: tavoli, piani, sedute, fioriere. Lo spazio interno è un ambiente essenziale: la struttura è a vista come anche il tamponamento esterno realizzato con pannelli gialli da carpenteria. Le aree di preparazione e di somministrazione sono separate e in base alle esigenze può essere aggiunto, ribaltandolo, un'ulteriore piano di lavoro.

Menù

Mousse al formaggio: ragusano semistagionato DOP, ricotta fresca con latte di razza modicana, pecorino siciliano DOP, miele di timo di ape nera sicula (Slow Food), noci;

Giuggiulena o cubbaita: semi di sesamo di Ispica, mandorle di Noto (Slow Food), arancia di Ribera DOP, miele di timo di ape nera sicula (Slow Food);

Torrone di mandorle e croccante di mandorle: zucchero, mandorle di Noto (Slow Food), arancia di Ribera DOP, miele di timo di ape nera sicula (Slow Food);

Budino al miele di acacia: latte di razza modicana, tuorli, gelatina a fogli, rum, mandorle di Noto (Slow Food), miele di acacia di ape nera sicula (Slow Food);

Zeppole di riso: riso, farina 00, miele di timo di ape nera sicula (Slow Food); cannella, latte di razza modicana, lievito di birra, succo e buccia d'arancia di Ribera DOP, sale.