



SCEGLI LA
TUA MINI
BRIOSCIA

3 mini brioches + bibita

SALATE



VEGGIE

(Anziché il formaggio scegliere l'insalata con aglio e olio o con del
bled (risotto in fusione di bresaola e riso) e crema di fave o
di cavolfiori)



CHEESE

(Prosciutto di Parma e caciotta fava o formaggio fresco)



SPICY

(Insalata con rucola e peperoncino, aglio rosso o fave e peperoncino)



CARNE

(Insalata con prosciutto di coppa e fave)



DOLCI



FRUIT

(Macedonia di frutta fresca, macedonia di frutta secca e cioccolato o
di frutta secca e cioccolato)



ICE - CREAM

(Gelato di pasticceria artigianale, fave e cioccolato con rum o cannoli,
cioccolato di Modica con la frutta di stagione)

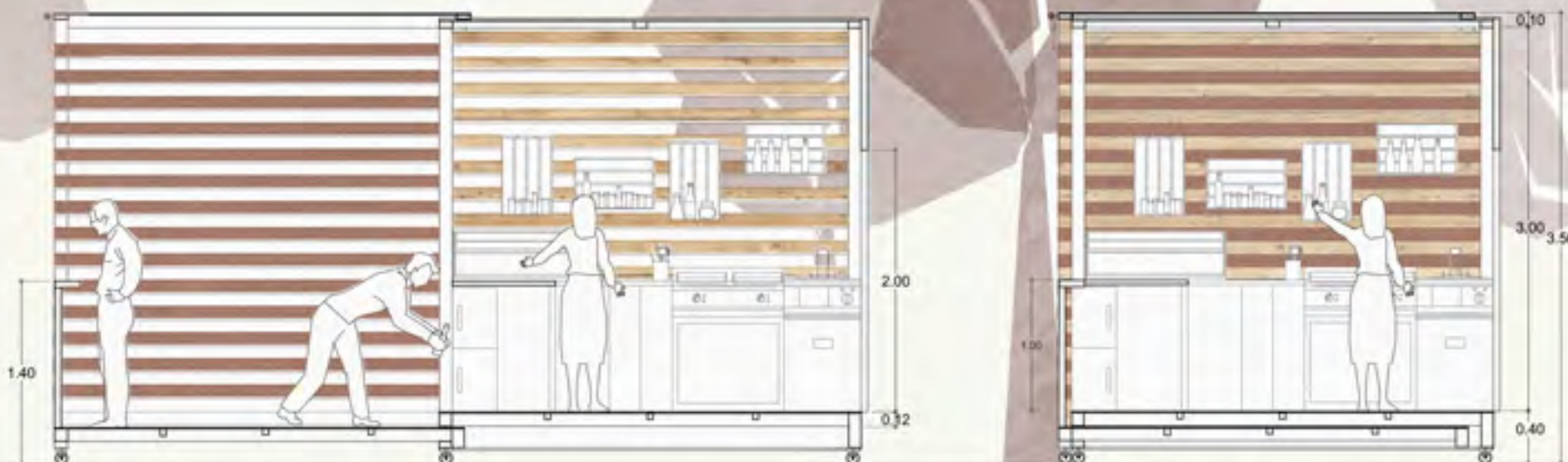


GRANITA

(Granita di frutta o Mandorle o Néro con panini)



(Bibita in lattina, acqua, tè, latte, acqua minerale, cocktail, birra, caffè
etc...)





SCEGLI LA TUA MINI BRIOSCIA

3 mini brioches + bibita

SALATE

VEGGIE

(Verdura di stagione, grigliata (Pomodoro staccagno della valle del Bilici, Melanzana, Peperone di Polizzi Generosa) e crema di zucca al coriandolo)



CHEESE

(Provola dei Nebrodi e confettura di pomodori verdi)



SPICY

(Mezza con bagna di prezzemolo, Aglio rosso di Nubia e peperoncino)



CARNE

(Porchetta con panelle di ceci fritte)

DOLCI

FRUIT

(Mix di frutta di stagione (Fragolina di Sicilia e Ribera, Pesca nel sacchetto, Albicocca di Scillato)



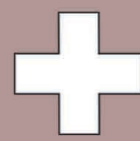
ICE - CREAM

(Crema di pistacchi di Bronte, fiordilatte con ricotta e canditi, cioccolato di Modica con scorza d'arancia)

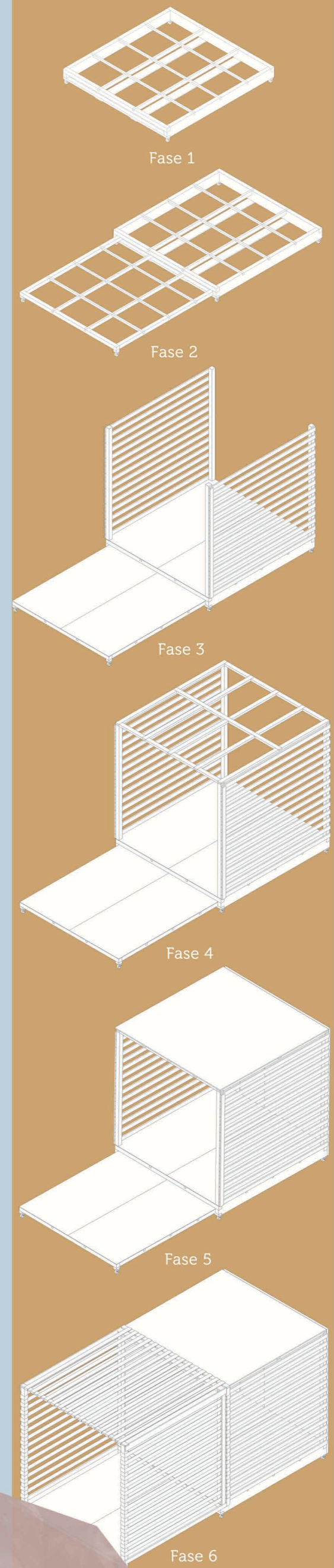
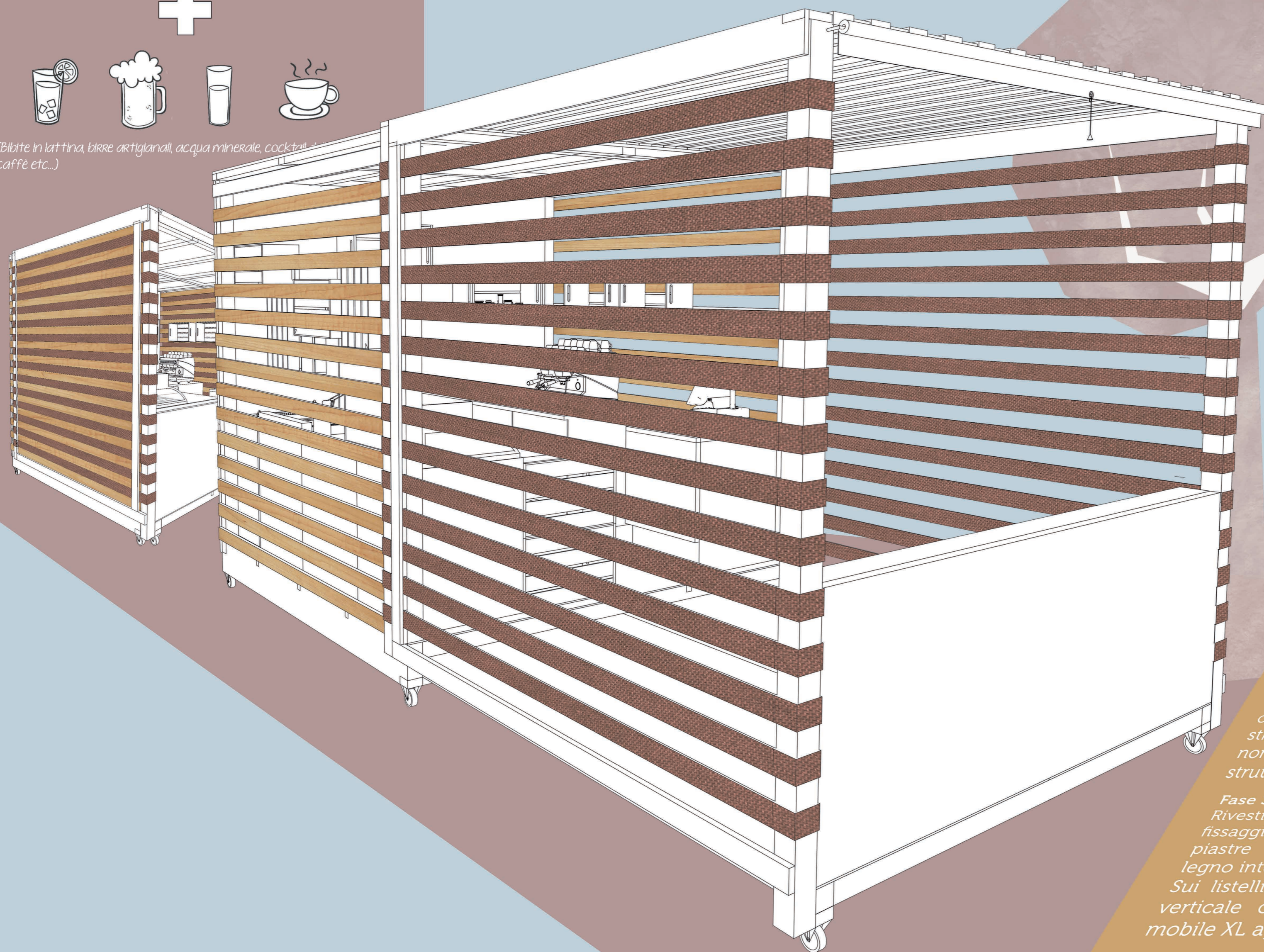


GRANITA

(Gusto Caffè o Mandorla di Noto con panna)



(Bibite in lattina, birre artigianali, acqua minerale, cocktail, caffè etc...)



Fase 1
Realizzazione di una griglia attraverso l'incastro di morali e travetti, ancoraggio della griglia alle travi laterali, aggiunta di ruote industriali ai quattro vertici.

Fase 2
Realizzazione di una griglia scorrevole attraverso un'orditura di morali e travetti incastrati con le travi laterali, aggiunta di ruote industriali. La struttura fuoriesce fino a quando non incontra un travetto orizzontale della struttura fissa.

Fase 3
Rivestimento delle basi attraverso dei tavolati, fissaggio di quattro pilastri alla base mediante piastre metalliche, applicazione di listelli di legno intervallati sui pilastri. Sui listelli orizzontali viene fissato un listello verticale che andrà a bloccare la struttura mobile XL aggiunta nella fase 6.

Fase 4
Incastro di travetti perpendicolari tra loro per realizzare una griglia rigida che sosterrà la copertura fissa. La griglia viene, quindi, ancorata alla struttura precedentemente realizzata attraverso piastre metalliche.

Fase 5
Ancoraggio di un tavolato alla griglia di travetti, fissaggio di un tavolato ai pilastri verticali attraverso chiodatura. Il tavolato viene forato per consentire l'accesso alla struttura, viene, quindi, inserita una porta in legno.

Fase 6
Creazione di una struttura scatolare attraverso il fissaggio mediante chiodatura di listelli di legno e pilastri. I pilastri sono a loro volta fissati attraverso piastre metalliche alla base a scomparsa. Strisce di feltro applicate sull'elemento fisso limitano l'attrito. La struttura scatolare viene rivestita con strisce di tessuto cerato impermeabilizzato.



SCEGLI LA TUA MINI BRIOSCIA

3 mini brioches + bibita

SALATE

VEGGIE

(Verdura di stagione grigliata (Pomodoro stocagnino della valle dei Blicci, Melanzana, Peperone di Polizzi Generosa) e crema di zucca di coriandolo)



CHEESE

(Provola dei Nebrodi e confettura di pomodori verdi)



SPICY

(Mezza con bagna di prezzemolo, Aglio rosso di Nubia e peperoncino)



CARNE

(Porchetta con panelle di ceci fritte)



DOLCI

FRUIT

(Mix di frutta di stagione (Fragolina di Sciacca e Ribera, Pesca nel sacchetto, Albicocca di Scillato)



ICE - CREAM

(Crema di pistacchi di Bronte, fioridlatte con ricotta e canditi, cioccolato di Modica con scorza d'arancia)

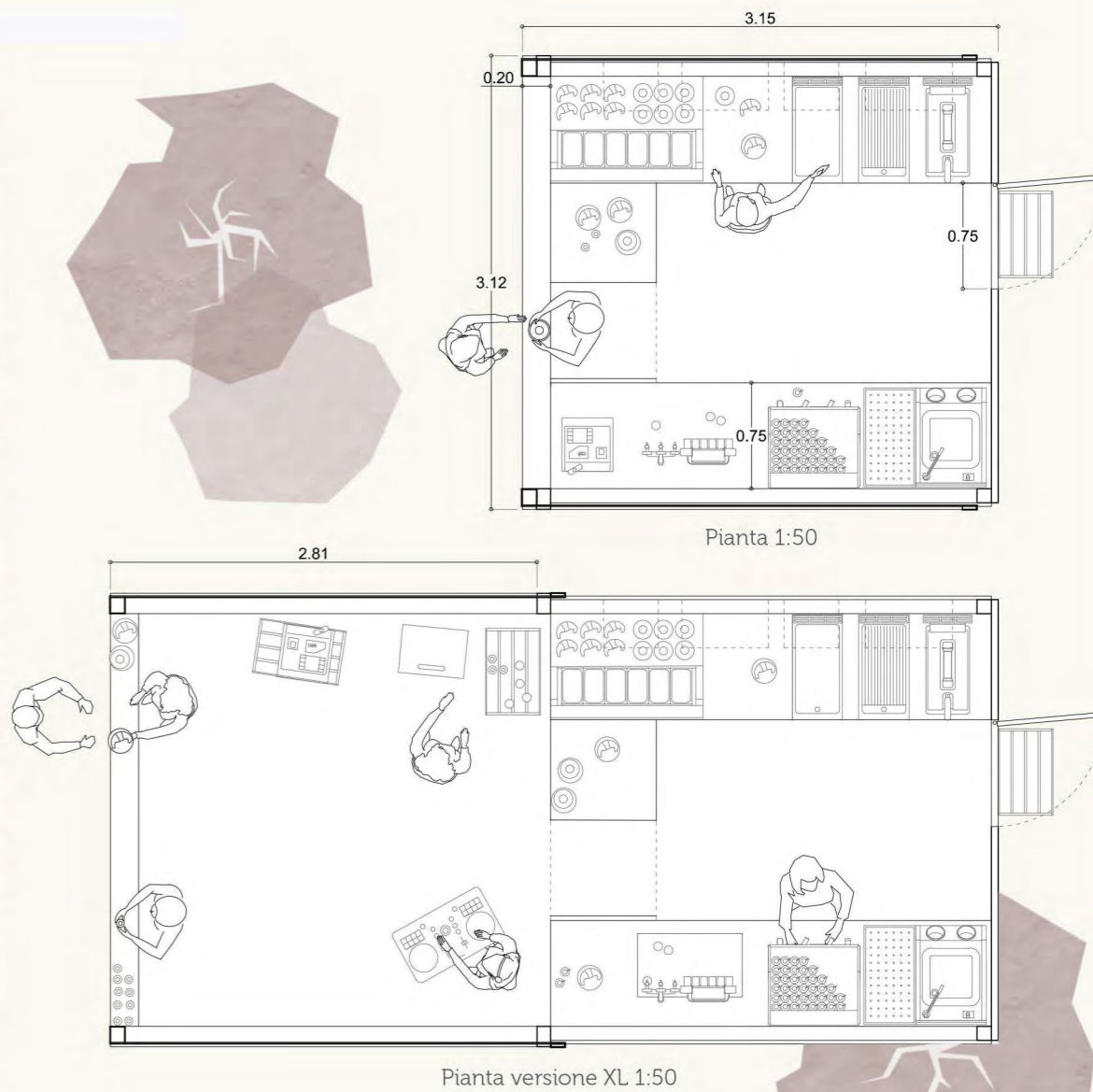


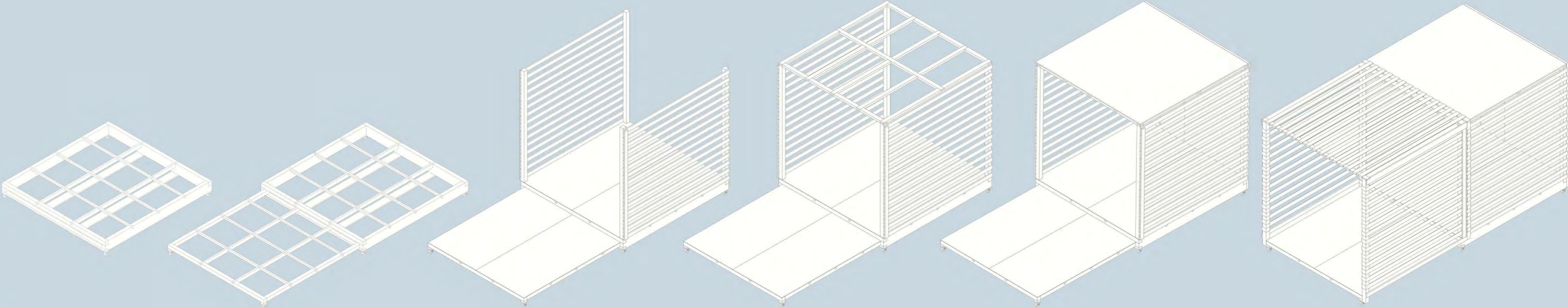
GRANITA

(Gusto Caffè o Mandorla di Noto con panna)



(Bibite in lattina, birre artigianali, acqua minerale, cocktail della casa, caffè etc...)





Fase 1
Realizzazione di una griglia attraverso l'incastro di morali e travetti, ancoraggio della griglia alle travi laterali (dettaglio_1), aggiunta di ruote industriali ai quattro vertici.

3 travetti 10x5x300, 3 morali 5x5x302, 1 morale 10x10x302, 2 travi 10x26x300, 1 trave 10x26x302, 2 listelli 20x2x300, 4 ruote da 10cm

Fase 2
Realizzazione di una griglia scorrevole attraverso un'orditura di morali e travetti incastrati con le travi laterali, aggiunta di ruote industriali. La struttura fuoriesce fino a quando non incontra un travetto orizzontale della struttura fissa.

2 travetti 10x5x290, 3 morali 5x5x292, 2 morali 10x10x292, 1 morale 10x10x292, 1 trave 10x14x292, 2 ruote da 10cm

Fase 3
Rivestimento delle basi attraverso dei tavolati, fissaggio di quattro pilastri alla base mediante piastre metalliche, applicazione di listelli di legno intervallati sui pilastri. Sui listelli orizzontali viene fissato un listello verticale che andrà a bloccare la struttura mobile XL aggiunta nella fase 6 (dettaglio_2).

2 tavolati 300x151, 2 tavolati 291x151, 4 pilastri 10x10x301, 30 listelli 3x10x310, 2 listelli 3x10x300

Fase 4
Incastro di travetti perpendicolari tra loro per realizzare una griglia rigida che sosterrà la copertura fissa. La griglia viene, quindi, ancorata alla struttura precedentemente realizzata attraverso piastre metalliche.

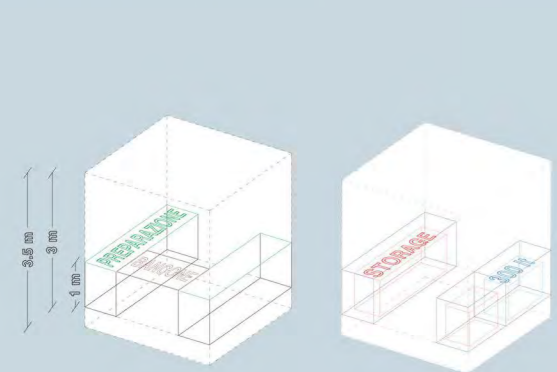
3 travetti 10x5x302, 5 travetti 10x5x300

Fase 5
Ancoraggio di un tavolato alla griglia di travetti, fissaggio di un tavolato ai pilastri verticali attraverso chiodatura. Il tavolato viene forato per consentire l'accesso alla struttura, viene, quindi, inserita una porta in legno.

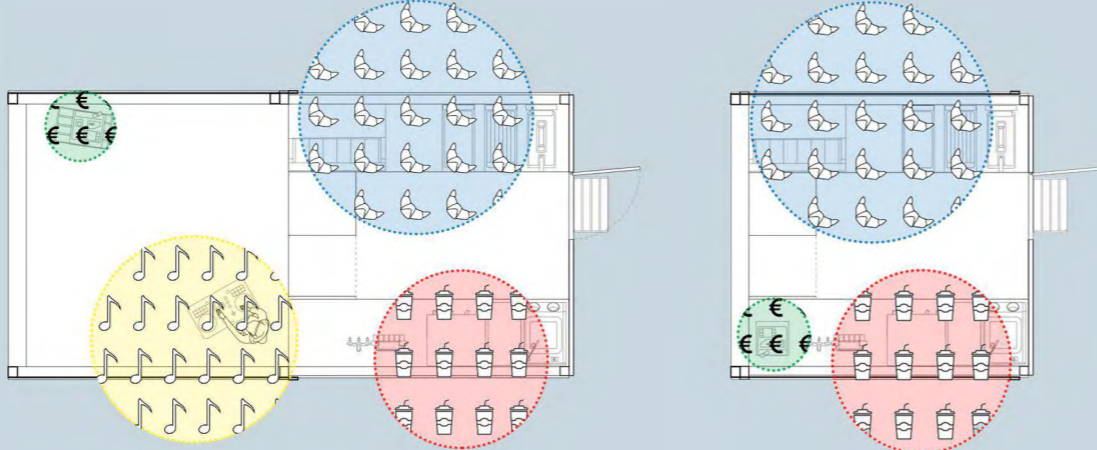
1 tavolato 300x302, 1 tavolato 302x340

Fase 6
Creazione di una struttura scatolare attraverso il fissaggio mediante chiodatura di listelli di legno e pilastri. I pilastri sono a loro volta fissati attraverso piastre metalliche alla base a scomparsa. Strisce di feltro applicate sull'elemento fisso limitano l'attrito (dettaglio_3). La struttura scatolare viene rivestita con strisce di tessuto cerato impermeabilizzato.

2 pilastri 10x10x335, 2 listelli 3x10x328, 2 listelli 3x10x312, 2 listelli 3x15x281, 43 strisce di tessuto 10x320

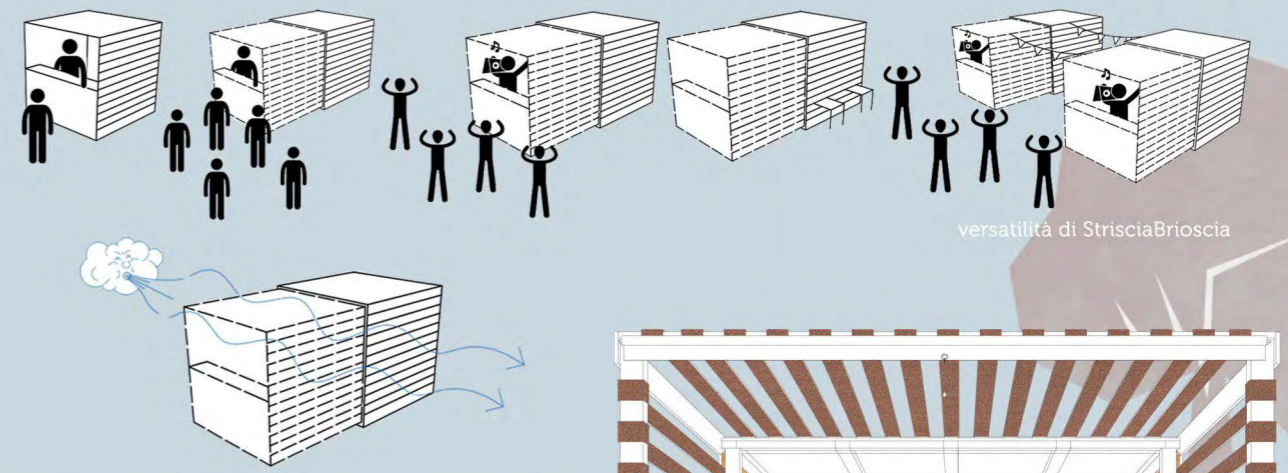


altezze da norma, divisione aree secondo le funzioni e spazi di stoccaggio

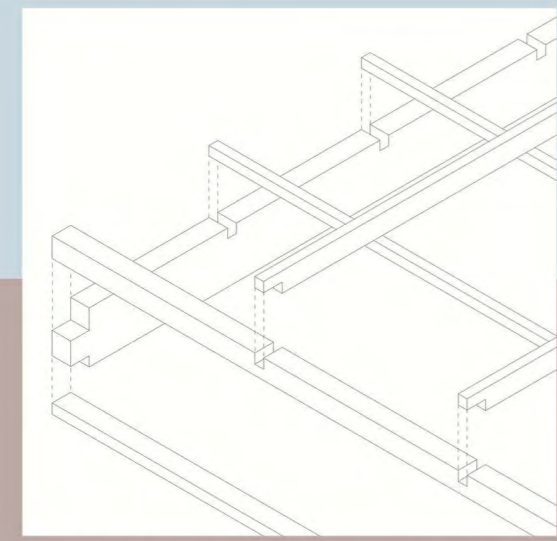


proposta funzioni in 10 mq + 10 mq

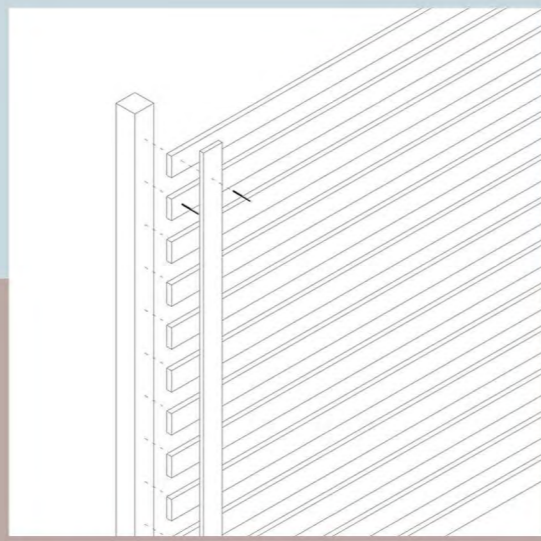
proposta funzioni in 10 mq



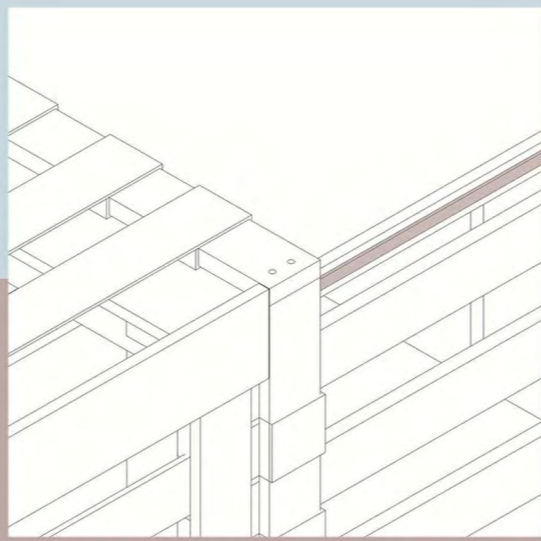
versatilità di StrisciaBrioscia



dettaglio_1 | incastro di morali, travetti e travi



dettaglio_2 | chiodatura dei listelli ai pilastri



dettaglio_3 | applicazione strisce di feltro



prospettiva dell'interno della struttura

Giuria

Il food box "StrisciaBrioscia" è stato concepito contemporaneamente a partire da tre fattori: l'ambiente che lo ospita, la scelta del menù da presentare ai clienti e il sovraffollamento tipico di un grande festival. Questi tre elementi non contribuiscono ma determinano la progettazione dello spazio adibito a food point in maniera complementare.

Dalla location nasce la necessità di realizzare una struttura permeabile dal vento, fondamentale per gestire i vapori e i fumi dell'area di preparazione e per rinfrescare l'ambiente. Allo stesso tempo che possa fornire riparo dal sole, caratteristica indispensabile per coloro che occuperanno lo spazio.

Dal menù scelto per l'occasione si definiscono le attrezzature necessarie alla sua preparazione, i volumi per lo storage, i piani di lavoro, lo spazio per la mobilità degli addetti, lo spazio di somministrazione. Gli addetti saranno chiamati a preparare la classica Briosches col tuppo tipica siciliana caratterizzata da due impasti differenti, in abbinamento ad un companatico capace di rievocare i profumi e i sapori della Sicilia in maniera originale, ma senza sfidare la tradizione.

Dal sovraffollamento emerge l'urgenza di uno spazio più ampio, che permetta a più operatori di occupare i 20 mq della versione XL nella maniera più comoda e funzionale, garantendo il servizio migliore anche in vista di una grande quantità di clienti affamati e assetati.

Queste tre richieste hanno generato una struttura a pianta quadrata di lato 3,15 m, governata dal binomio legno/tessuto. La base è costituita da una pedana in legno tagliato e sagomato fornita di ruote per facilitarne lo spostamento, dalla quale all'occorrenza può essere estratta tramite trascinamento una seconda pedana utile all'estensione XL. Dalla pedana principale si elevano quattro pilastri fino alla copertura a 3,50 m,, per due lati raccordati da listelli in legno alternati a fasce in tessuto cerato e impermeabilizzato dell'altezza di 10 cm. Quest'ultime sono fissate ad una seconda struttura che scorre all'esterno della prima, provocando la separazione tra tessuto e legno e favorendo in maniera ancora più ottimale la ventilazione e garantendo in entrambi i casi facilità di spostamento, flessibilità e solidità. La dinamicità del concept fornisce la chiave per gestire in qualsiasi fascia oraria e per ogni esigenza lo spazio adeguato alla somministrazione di cibi e bevande. L'interno della struttura di 10 mq risulta autosufficiente e offre spazio per diverse attrezzature utili alla preparazione del menù, quali frytop, friggitrice, lavabo e banchi refrigerati per lo storage. In aggiunta vengono affisse internamente ai listelli alcune cassette da frutta/verdura di recupero, utili ad ospitare eventuali condimenti e di conseguenza ad aumentare la rapidità nella preparazione della Brioscia. Nella versione XL si garantisce più spazio per la somministrazione e un'area di DJset per rendere piacevole l'attesa del prodotto ordinato.

Rete

"StrisciaBrioscia" è stato concepito contemporaneamente a partire da tre fattori che hanno determinato la progettazione dello spazio food point in maniera complementare. Dalla location nasce la necessità di realizzare una struttura fresca e che possa fornire riparo dal sole, caratteristica indispensabile per coloro che occuperanno lo spazio. Dal menù scelto per l'occasione si definiscono le attrezzature necessarie alla sua preparazione. Gli addetti saranno chiamati a preparare la classica Briosches col tuppo tipica siciliana caratterizzata da due impasti differenti, in abbinamento ad un companatico capace di rievocare i profumi e i sapori della Sicilia in maniera originale, ma senza sfidare la tradizione. Dal sovraffollamento emerge l'urgenza di uno spazio più ampio, che permetta a più operatori di muoversi in maniera più comoda e funzionale, garantendo il servizio migliore anche in vista di una grande quantità di clienti affamati e assetati, offrendo l'ascolto della musica del DJset.

Menù

Scegli la tua mini Brioscia // tre mini brioches con tuppo a scelta e bibita. /// Impasto salato con topping di sesamo di Ispica: **veggie** - verdura di stagione grigliata (Pomodoro siccagno della valle del Bilici, Melanzana, Peperone di Polizzi Generosa) e crema di zucca al coriandolo // **cheese** - Provola dei Nebrodi e confettura di pomodori verdi // **spicy** - Meuzza con bagna di prezzemolo, Aglio rosso di Nubia e peperoncino // **carne** - panelle di ceci fritte e porchetta. /// Impasto dolce tradizionale: **fruit** - mix di frutta di stagione (Fragolina di Sciacca e Ribera, Pesca nel sacchetto, Albicocca di Scillato) // **ice cream** - Crema di Pistacchi verdi di Bronte / Fiordilatte con ricotta e canditi / Cioccolato di modica con scorza d'arancia // **granita** - gusto Caffè o Mandorla di Noto con panna