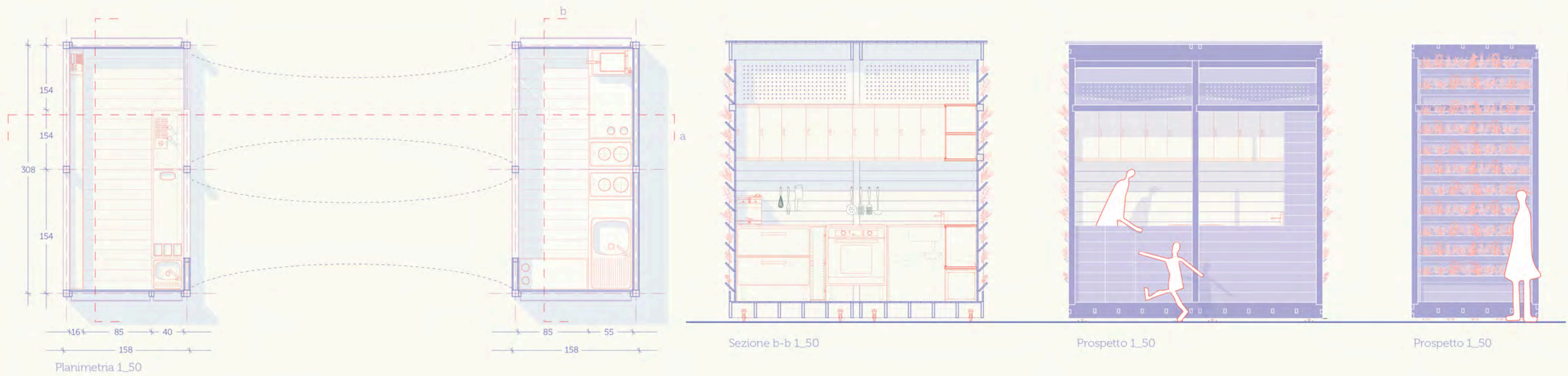


Sezione a-a 1\_50

Sezione c-c 1\_50

Prospetto 1\_50

Prospetto 1\_50



Planimetria 1\_50

Sezione b-b 1\_50

Prospetto 1\_50

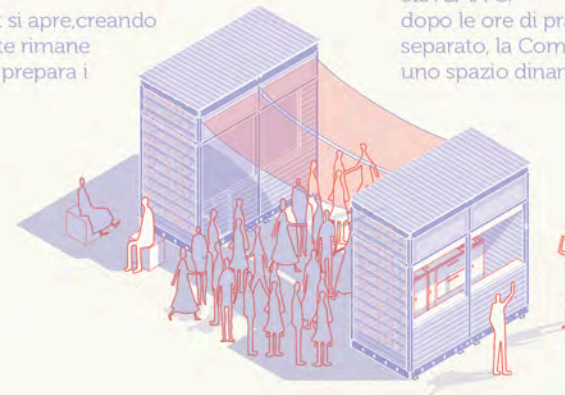
Prospetto 1\_50



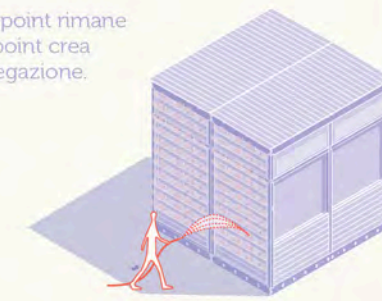
**SISTEMA A.**  
il point funziona come un' unico elemento, facilitando le operazioni di preparazione e somministrazione durante le ore di punta ( orario di pranzo e cena )



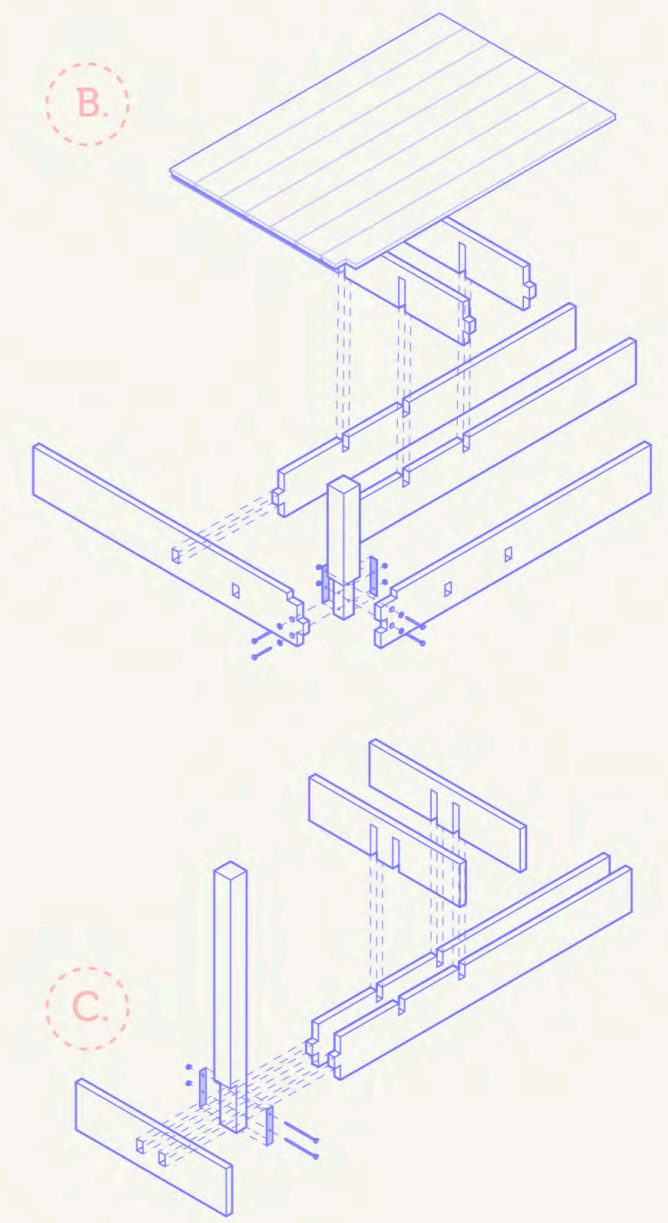
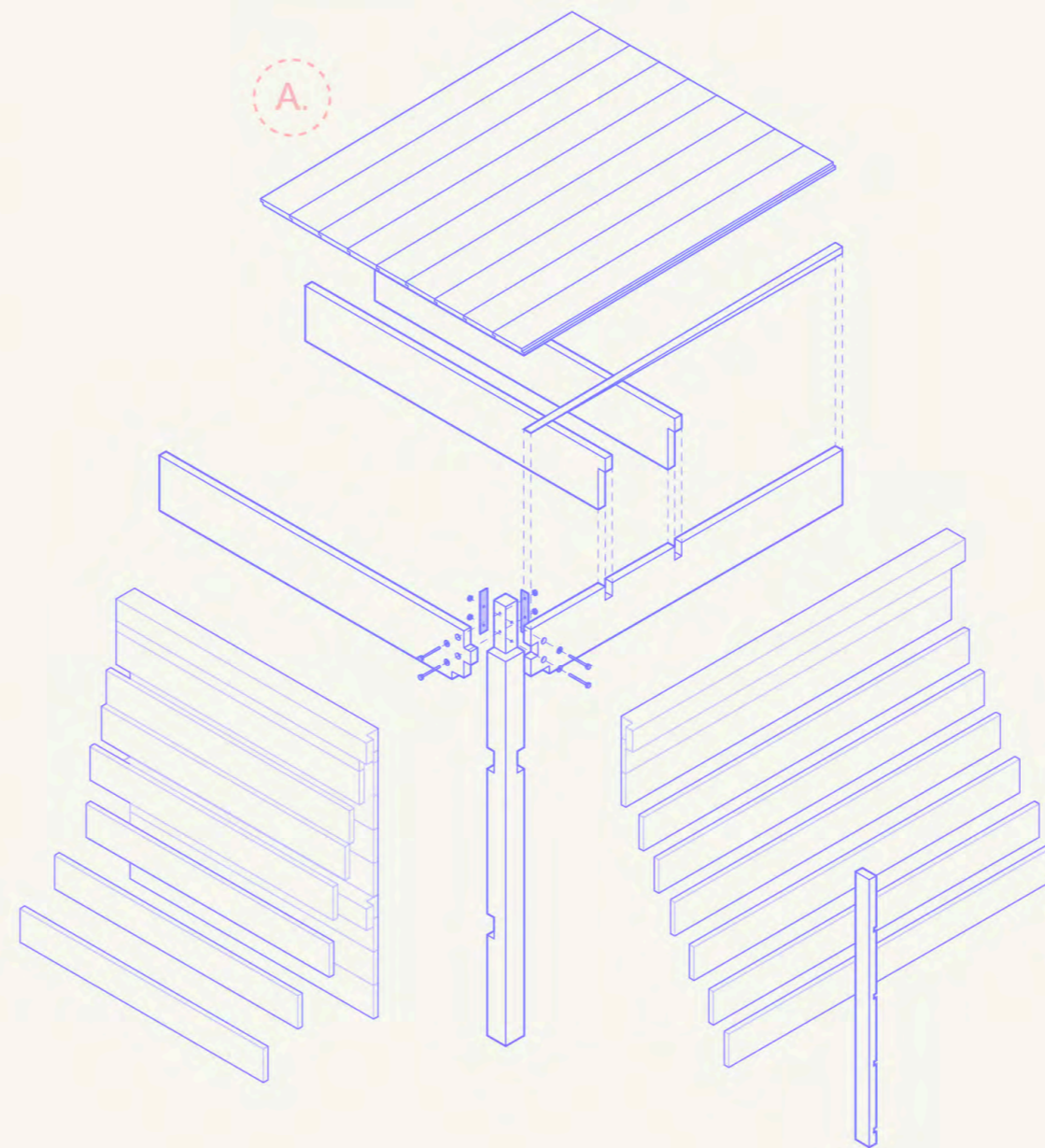
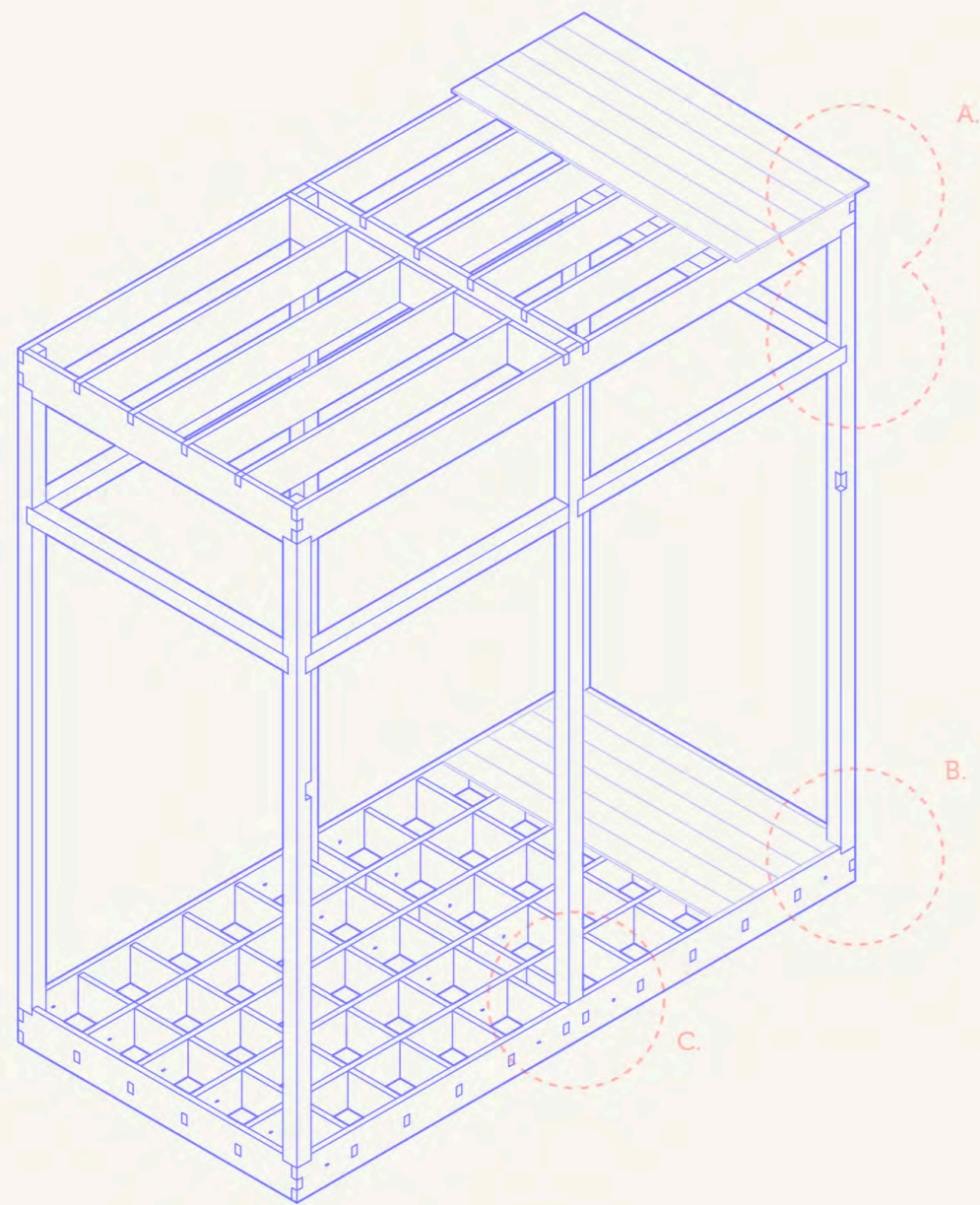
**SISTEMA B.**  
durante le ore di sosta il point si apre,creando lo spazio della siesta; una parte rimane funzionante, come bar, l'altra prepara i pasti per il turno successivo.



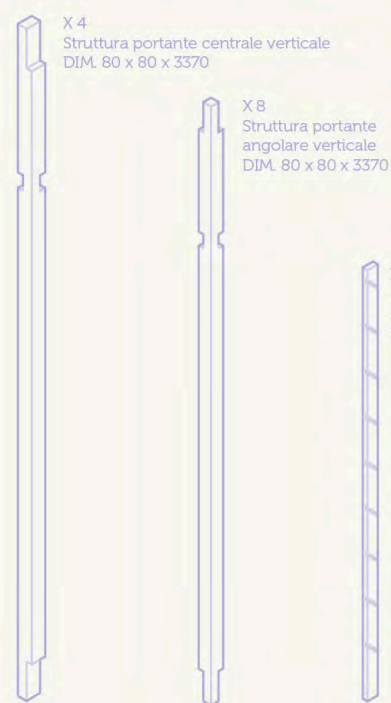
**SISTEMA C.**  
dopo le ore di pranzo e cena il point rimane separato, la Comune fra i due point crea uno spazio dinamico e di aggregazione.



**SISTEMA D**  
il point viene chiuso, prima di andare a dormire una annaffiata alle piantine!

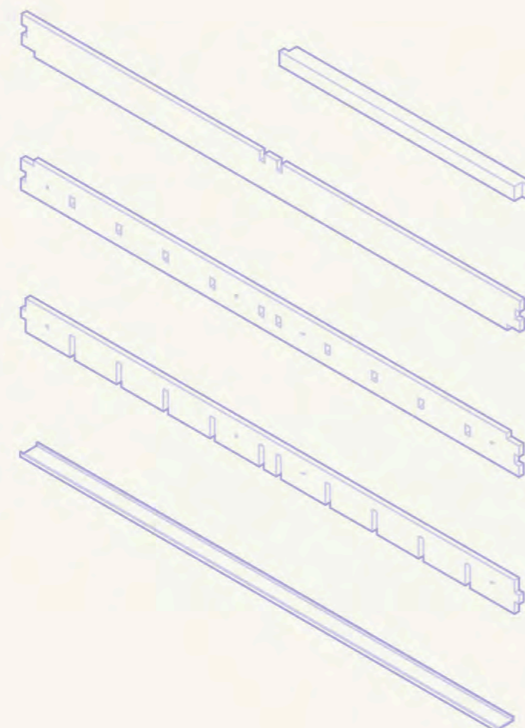


X 4  
Struttura portante centrale verticale  
DIM. 80 x 80 x 3370



X 8  
Struttura portante angolare verticale  
DIM. 80 x 80 x 3370

X 8  
assi fissaggio sistema verde  
DIM. 2380 x 60 x 30



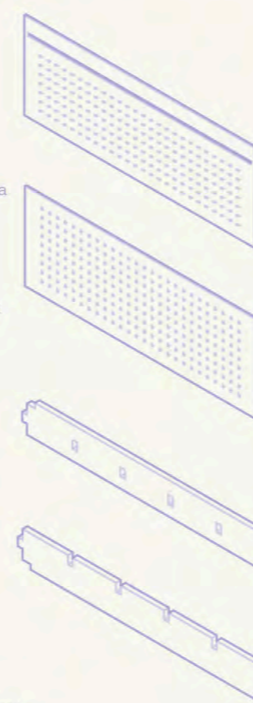
X 4  
Assi di irrigidimento copertura  
DIM. 1520 x 205 x 30

X 4  
Assi di irrigidimento copertura  
DIM. 1480 x 205 x 30

X 4  
Assi longitudinali di bordo pavimento  
DIM. 3160 x 205 x 30

X 8  
Assi di irrigidimento pavimentazione  
DIM. 3160 x 185 x 30

X 8  
Binari per la mobilità dei blocchi

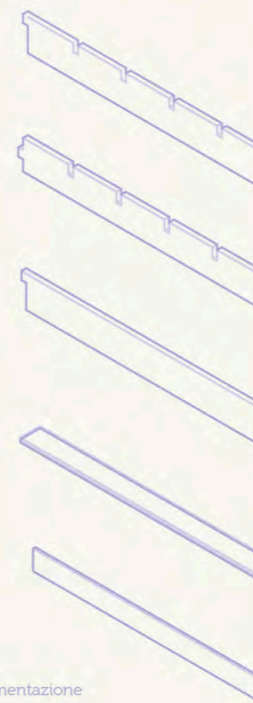


X 4  
Pannello Tenda - Aerazione  
DIM. 1460 x 900 x 20

X 4  
Pannello per Aerazione  
DIM. 1460 x 900 x 20

X 20  
Assi trasversale di bordo pavimentazione  
DIM. 1480 x 185 x 30

X 4  
Assi trasversale di bordo pavimentazione  
DIM. 1520 x 205 x 30



X 4  
Assi di irrigidimento copertura  
DIM. 1520 x 205 x 30

X 4  
Assi trasversali di bordo copertura  
DIM. 3160 x 205 x 30

X 16  
Assi di irrigidimento copertura  
DIM. 1480 x 205 x 30

X 104  
Assi per copertura\_  
Assi per pavimento  
X 52 DIM. 1480 x 125 x 20

X 286  
Assi di tamponamento



X 4  
Sistema Tenda interno - esterno

X 4  
Sistema mobilità  
Tubo con 5 rotelle dim. 12

X 8  
Binari per la mobilità dei blocchi

**Giuria**

Può stare la cucina di casa in una cava?

Pensando ad un gesto così spontaneo come la preparazione di un pasto in famiglia, abbiamo notato che ogni componente ha il “proprio posto”, inteso come mansioni da svolgere. Ragionando quindi per astrazione, questo attimo può essere visto come archetipo del sistema industriale e di conseguenza della produzione di massa, dove ognuno svolge il compito assegnatoli.

Partendo dalla struttura in linea, sistema preponderante della catena di montaggio, si è introdotto il senso di convivialità, intrinseca nella preparazione di un “pasto”, dove si respira e si sente un continuo vociferare tra i vari componenti della famiglia.

“Ceci n’est pas un cube” nasce dalla volontà di ricercare un filo rosso fra le positività del sistema industriale e del sistema domestico.

Abbiamo deciso, perciò, di partire da un’unico elemento, suddividendolo in due aree che collaborano in modo simbiotico, uno destinato alla preparazione culinaria e l’altra alla somministrazione delle bevande e al pubblico. Ma non solo, un passo successivo è stato introdurre l’idea di flessibilità di utilizzo, attraverso due conformazioni:

Sistema Chiuso: paragonabile al sistema domestico, in cui la preparazione e la somministrazione avvengono tutti all’interno della medesima area;

Sistema Aperto: paragonabile a due catene di montaggio parallele in cui avviene la divisione delle funzioni, in cui entrambi i blocchi producono e servono.

Queste due configurazioni garantiscono, alle diverse ore del giorno e quindi delle funzioni offerte, l’assetto migliore per svolgere in modo ottimale il lavoro di preparazione e somministrazione, integrandosi con altri eventi, quali performance musicali, video e teatrali.

“Ceci n’est pas un cube” è costituito da due blocchi interamente in legno, movibili mediante un sistema di ruote su rotaia nella parte inferiore. Nella parte superiore è stata introdotta una tenda dalla duplice funzione: rendere fruibile; in modo diverso a seconda del momento della giornata, lo spazio che si viene a generare nel momento in cui i due blocchi vengono separati, ma nello stesso tempo permette di mantenere la connessione intrinseca del sistema.

Nei rispettivi lati corti sono state inserite delle pareti verdi verticali che ospitano una serie di possibili spezie utili nella preparazione dei cibi e delle bevande, riconducibili al tipico orto di casa.

Anche una cucina di casa può stare in una cava... anche con il suo orto.

## **Rete**

Può stare la cucina di casa in una cava?

Pensando ad un gesto così spontaneo come la preparazione di un pasto in famiglia, abbiamo notato che ogni componente ha il "proprio posto", inteso come mansioni da svolgere. Ragionando quindi per astrazione, questo attimo può essere visto come archetipo del sistema industriale e di conseguenza della produzione di massa, dove ognuno svolge il compito assegnatoli.

Partendo dalla struttura in linea, sistema preponderante della catena di montaggio, si è introdotto il senso di convivialità, intrinseca nella preparazione di un "pasto", dove si respira e si sente un continuo vociferare tra i vari componenti della famiglia.

"Ceci n'est pas un cube" nasce dalla volontà di ricercare un filo rosso fra le positività del sistema industriale e del sistema domestico.

Anche una cucina di casa può stare in una cava... anche con il suo orto.

## **Menù**

### **Antipasti**

Insalata di polpo

Ingrediente: polpo, *aglio rosso di Nubia*, sedano, alloro, pepe nero, prezzemolo, olio, limone

Frittelle di baccalà

Ingredienti: baccalà, farina 00, *sale marino di Trapani*, pepe nero, maggiorana

Fritto misto di mare

Ingredienti: gamberi, totani, acciughe, zucchine, carote, melanzane, *sale marino di Trapani*

### **Primi**

Cous cous di pesce

Cous cous di verdure

Ingredienti: cous cous, gamberi rossi, calamari, carote, zucchine, melanzane, scalogno, olio di oliva, *sale marino di Trapani*, pepe nero

### **Secondi**

Alaccie di Lampedusa alla beccafico in salsa di agrumi e verdure di campo scottate

Ingredienti: *Alaccie di Lampedusa*, succo di agrumi, *miele di Ape nera sicula*, pangrattato, uvetta, prezzemolo, pinoli, *sale marino di Trapani*, pepe, verdure miste

### **Contorni**

Insalata arancia e finocchi

### **Dolce**

Granita al limone