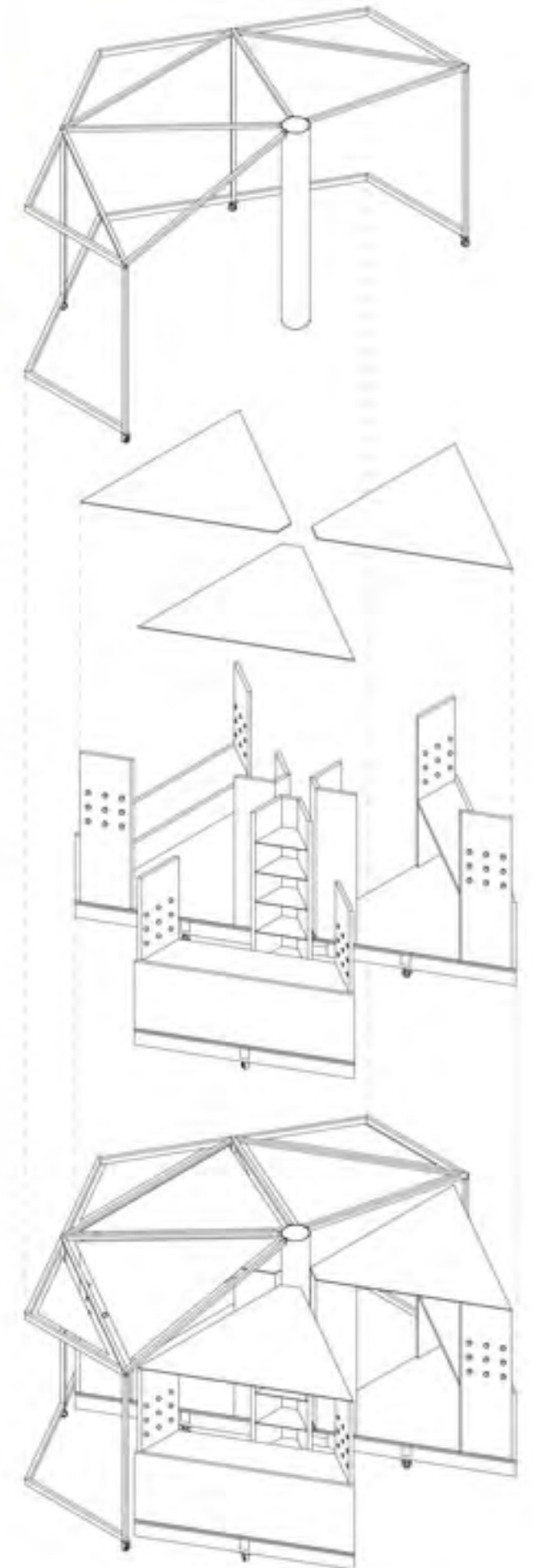
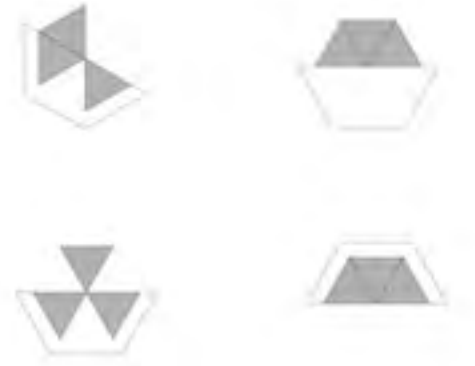
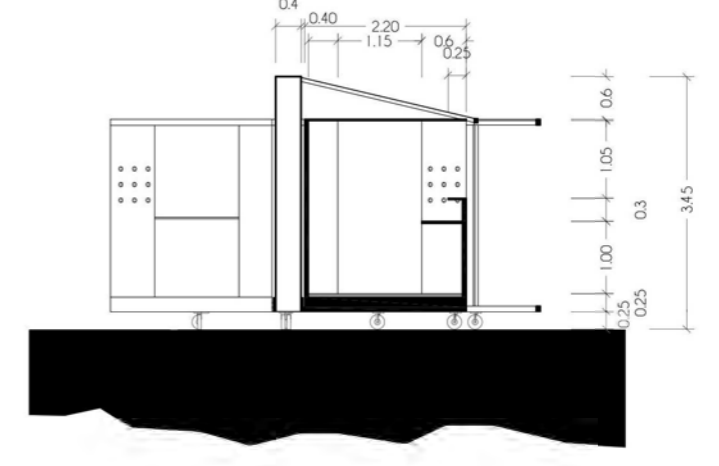
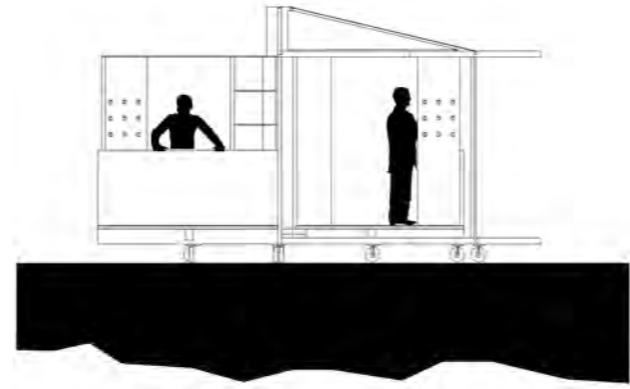
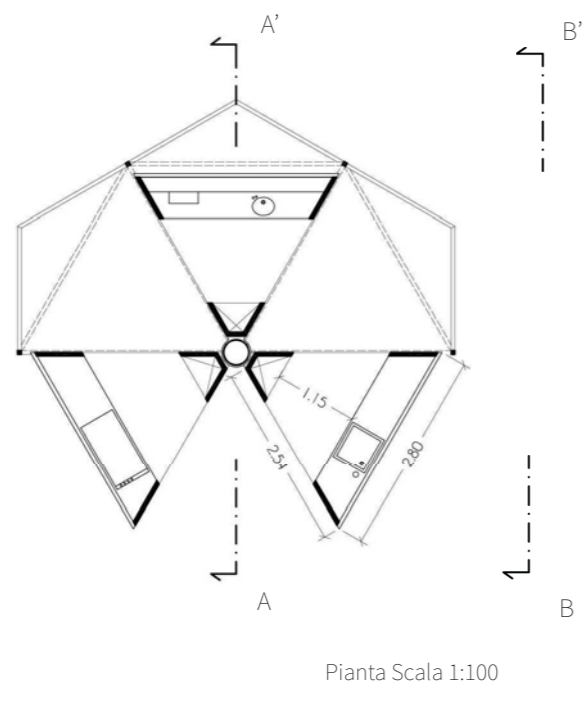


Concept



Configurazioni

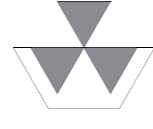
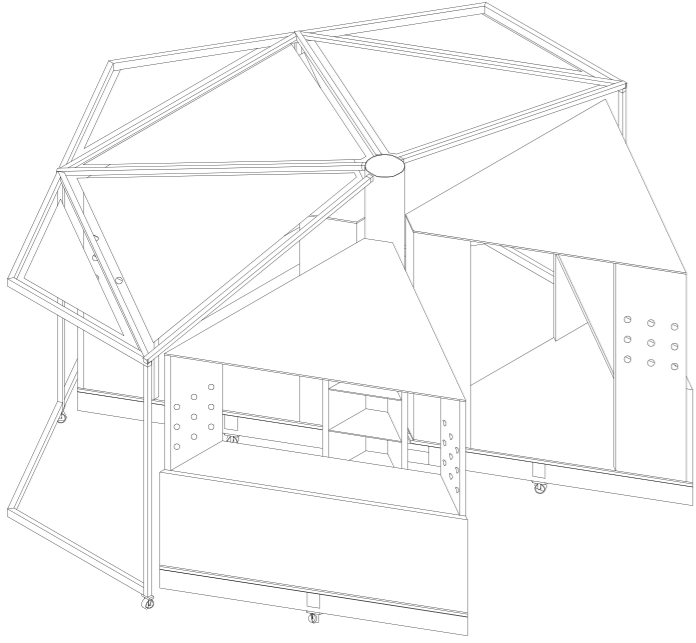




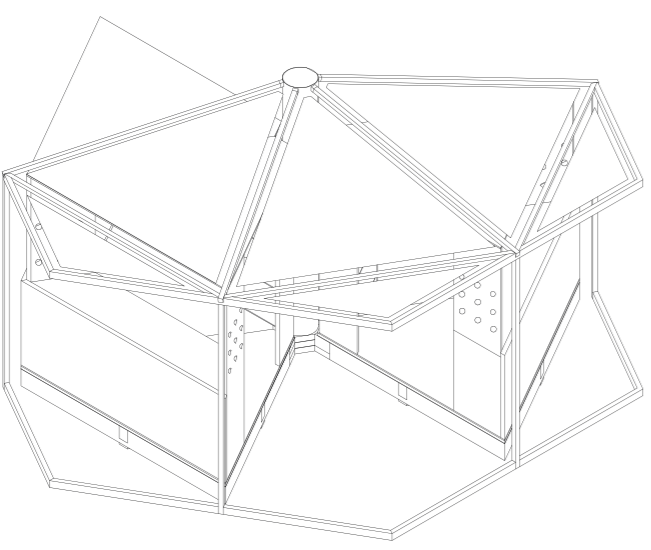
Trasformabilità

Le diverse conformazioni date dalla sovrapposizione della copertura esterna sui blocchi interni, permettono di avere una spazialità variabile della cucina e di riparare la stessa dalla forte incidenza solare nelle varie ore del giorno

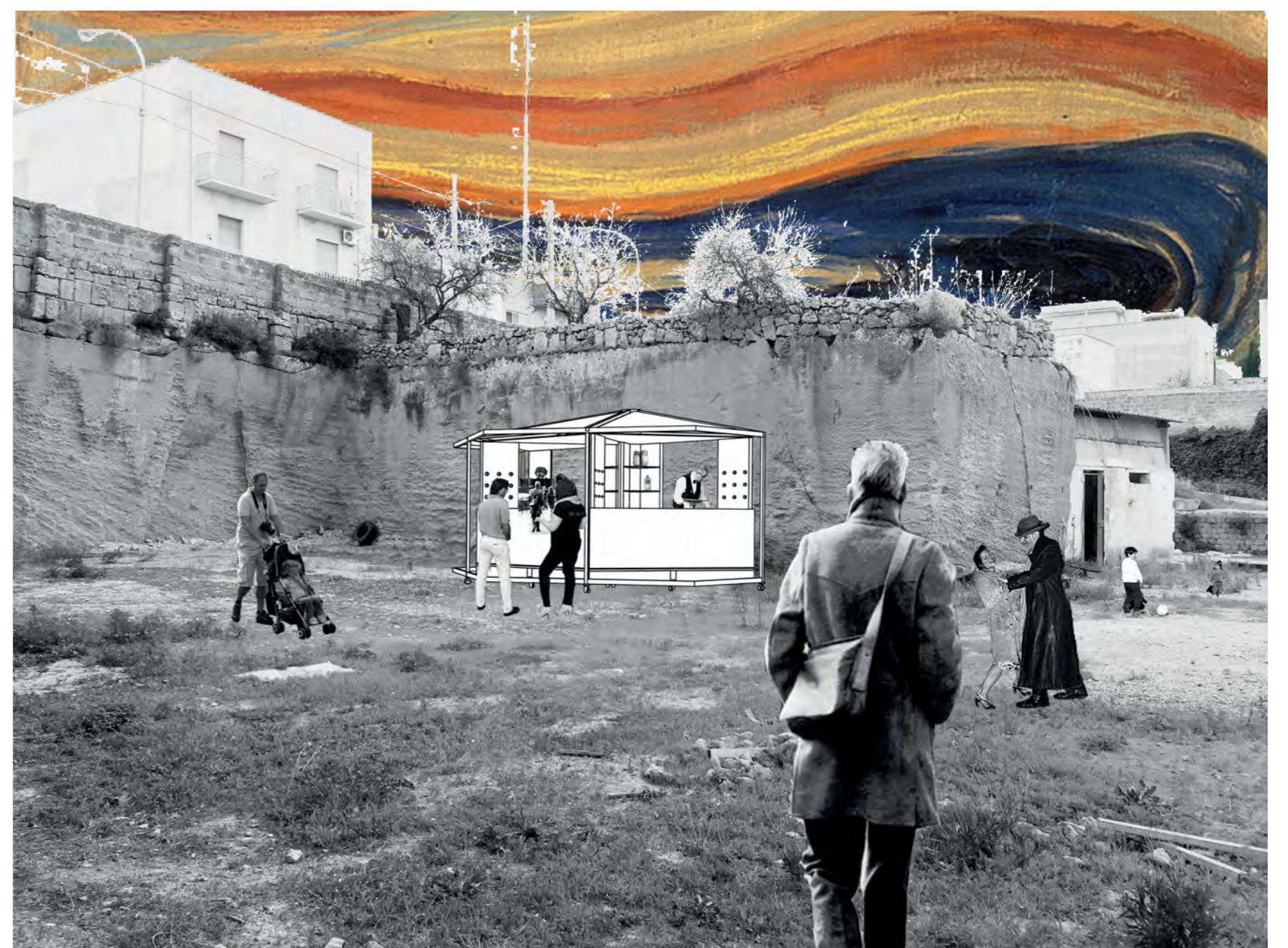
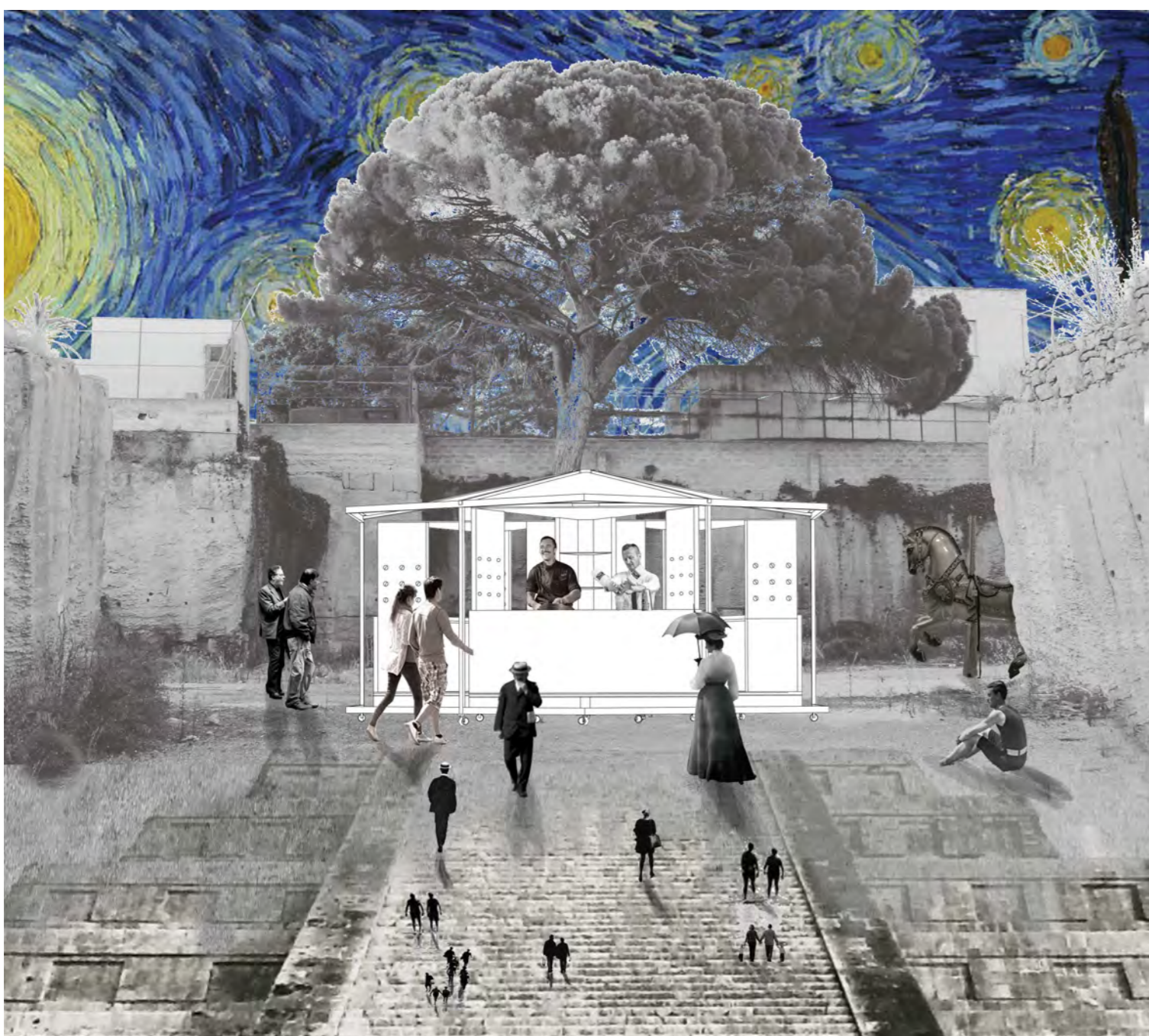
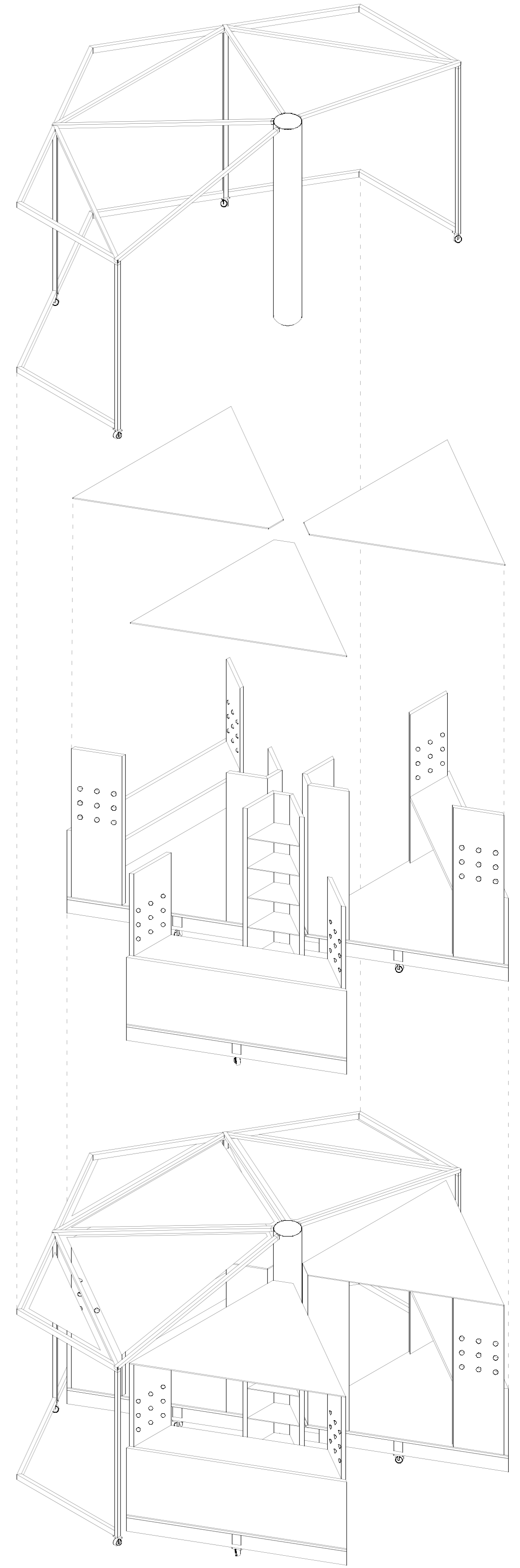
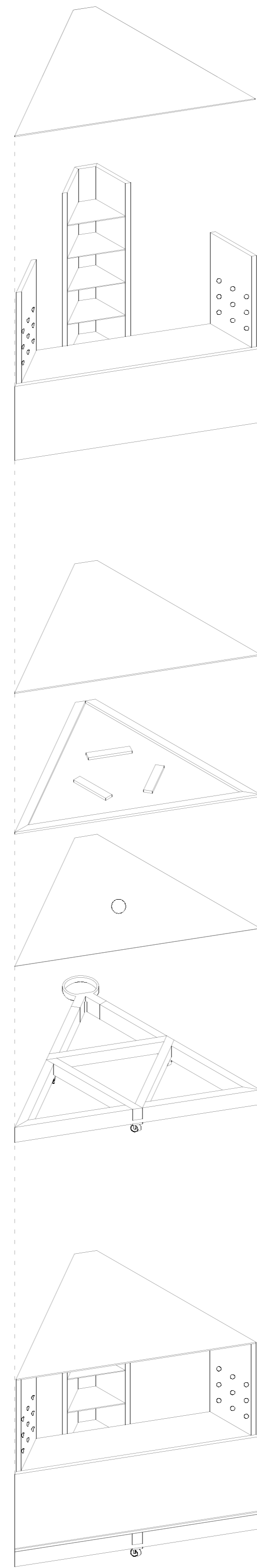
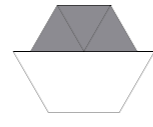
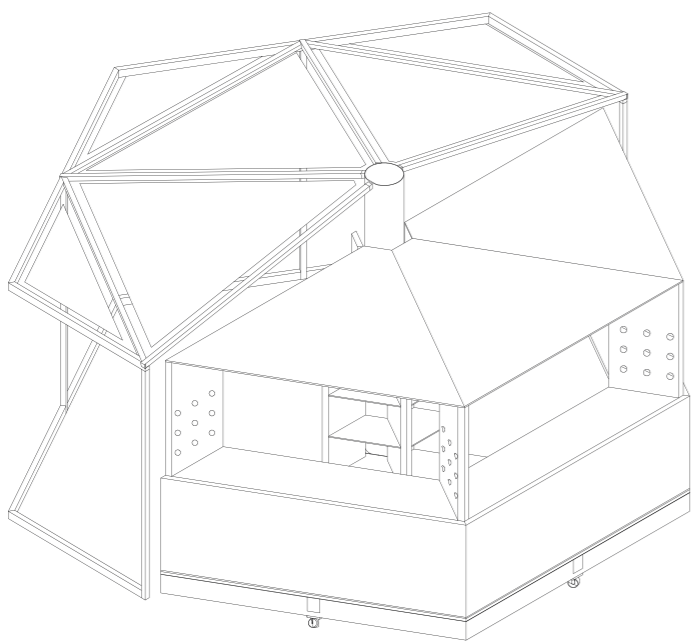
Variazione 1



Variazione 2

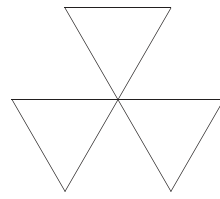
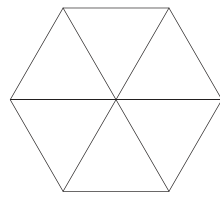
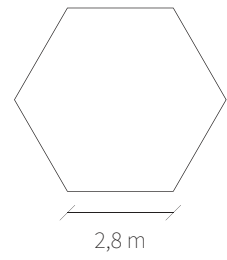


Variazione 3

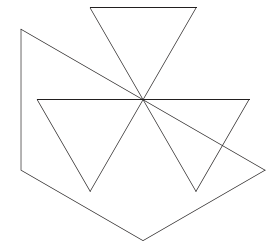
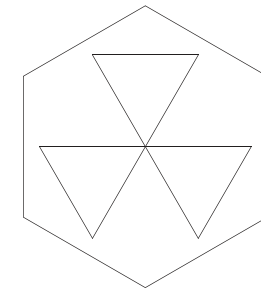
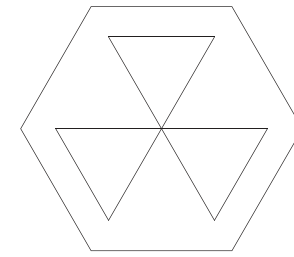


Processo compositivo

Partendo da una forma esagonale di lato 2,8 m ed estrapolando tre spicchi dalla sua divisione interna, si ricavano i tre ambiti in cui la cucina sarà suddivisa cioè Drink, Healty food e Hot Food. Successivamente attraverso un'operazione di offset dell'elemento di partenza si definisce la forma della copertura esterna



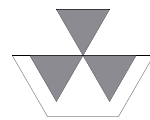
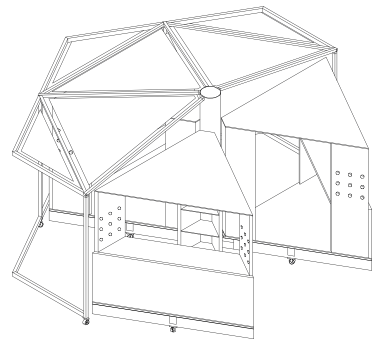
$$\triangle + \triangle + \triangle = 10 \text{ mq}$$



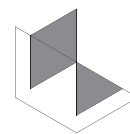
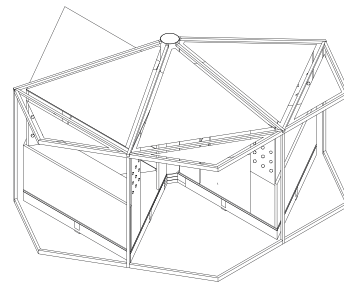
Trasformabilità

Le diverse conformazioni date dalla sovrapposizione della copertura esterna sui blocchi interni, permettono di avere una spazialità variabile della cucina e di riparare la stessa dalla forte incidenza solare nelle varie ore del giorno

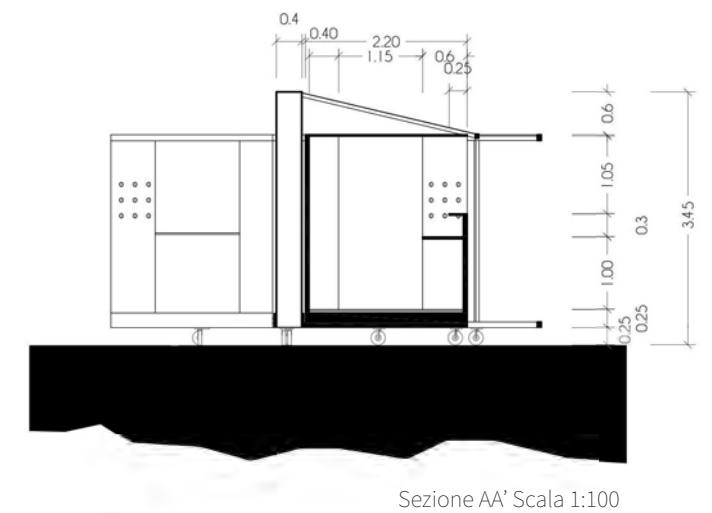
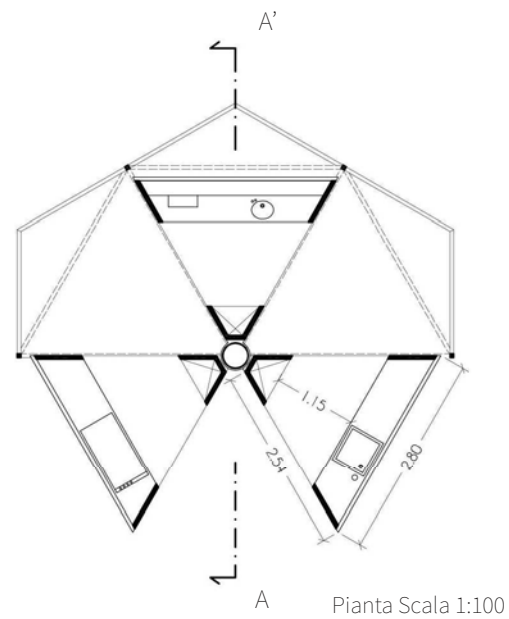
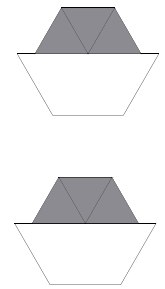
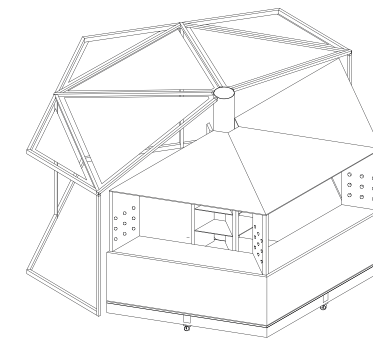
Variazione 1

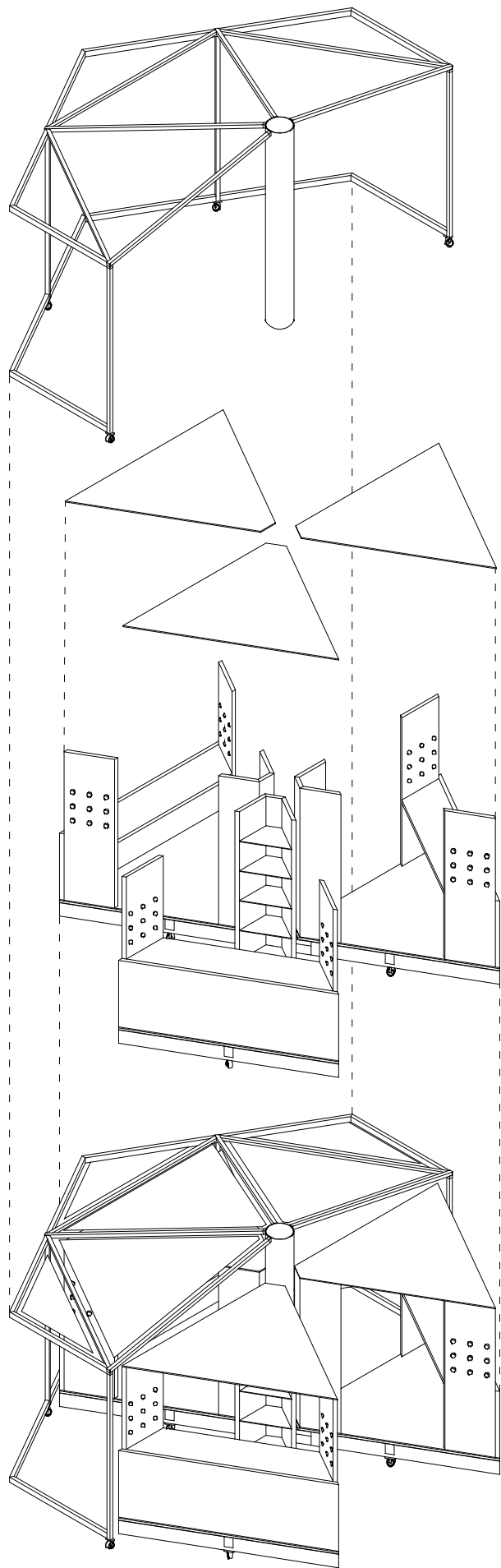


Variazione 2

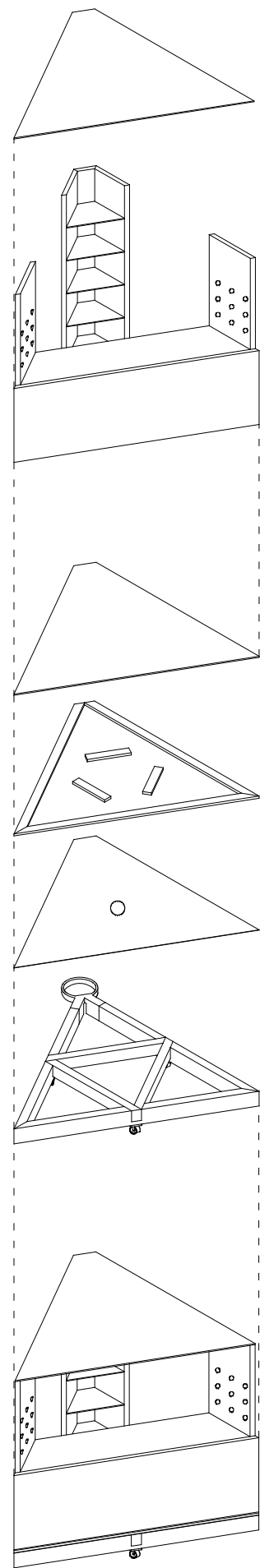


Variazione 3-4

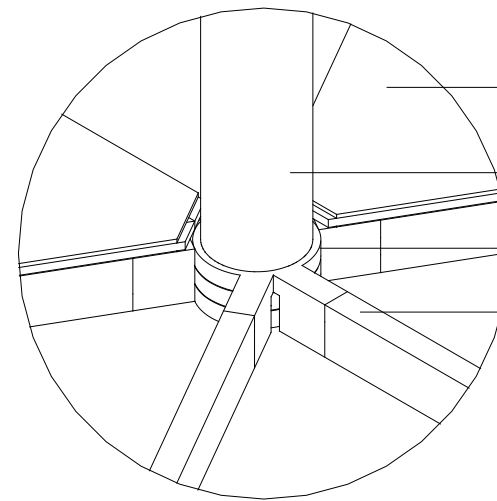




10m² | a temporary and sustainable Food Point



Round about



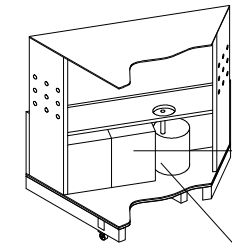
Cerniera movimento centrale

Pannello in OSB sp. 3 mm

Tubo in acciaio sp. 4mm ø40

Anello circolare Ø 2 cm, h 6 cm

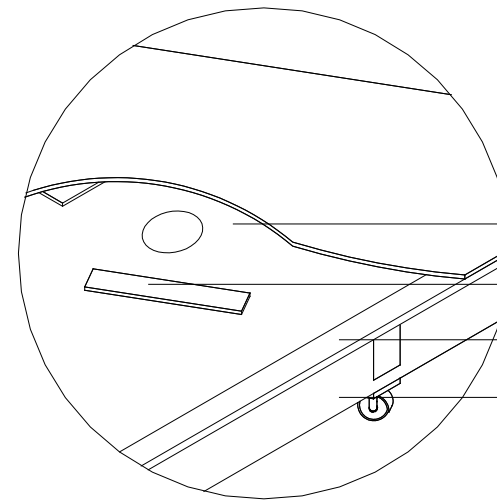
Trave in compensato 10 cm x 20 cm



Due moduli 60x60x85cm frigoriferi

due serbatoi 150l per acque bianche e nere

Stratificazione pavimento



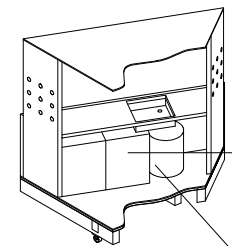
Pannello in OSB sp. 3 cm

Pannello in OSB sp. 3 mm

Listello in legno sp. 3 cm

Listello in legno sp. 3cm

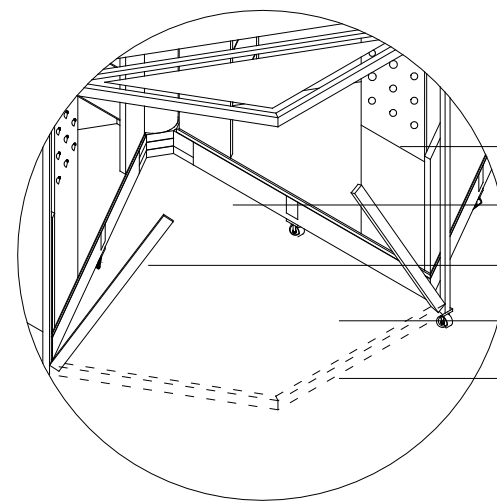
Trave in compensato 10 cm x 20 cm



Due moduli 60x60x85cm frigoriferi

due serbatoi 150l per acque bianche e nere

Aperture mobili copertura esterna



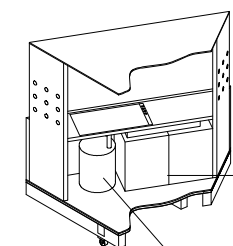
Pannello in OSB sp. 3 cm

Pannello in OSB sp. 3 mm

Listello in legno sp. 3 cm

Listello in legno sp. 3cm

Trave in compensato 10 cm x 20 cm



due moduli 60x60x85 storage

Piastra e impianti

Giuria

Negli ultimi anni lo Street Food è diventato sinonimo di junk food, e si ha la convinzione che ciò che mangiamo per strada, sia spesso di bassa qualità e poco salutare. Tuttavia ciò non è necessariamente vero, basti considerare che l'usanza di mangiare cibo fuori casa era già ampiamente diffusa in Sicilia già dai tempi dei Greci, e dunque la tradizione siciliana è ricchissima di ricette veloci e genuine. Interrogandosi sulle caratteristiche di una cucina, ci si rende conto da subito del ruolo di fulcro che essa svolge nella vita della persone, essendo vissuta in più momenti della giornata, per soddisfare esigenze di volta in volta diverse; "Roundabout" è una cucina all'aperto, pensata dunque per assolvere diverse funzioni in base all'ora della giornata e al flusso di persone che ne usufruiscono, si è deciso di realizzare una struttura mobile, che possa assumere più conformazioni spaziali a seconda delle necessità (climatiche, morfologiche, di ricezione) e che sia divisa per ambiti funzionali in modo da facilitarne l'utilizzo. Per la scelta della forma si è pensato di lavorare sulla spazialità di una giostra, intesa come vero fulcro di una festa, come elemento rappresentante di un evento nonché punto di arrivo per chiunque si avvicini ad un festival. Siamo dunque partiti da una forma esagonale, successivamente tagliata a metà, da una delle porzioni, divisa in tre spicchi, si sono ricavati i tre volumi che rappresentano i tre ambiti funzionali, realizzati in pannelli OSB; essi possono ruotare indipendentemente l'uno dall'altro, facendo perno su di un tubo centrale in acciaio di 4mm saldato alla base, e assumere dunque molteplici conformazioni. I tre volumi sono racchiusi da uno scheletro di travi in compensato, anch'esso libero di girare indipendentemente, che può creare, grazie a teli impermeabili posti in copertura, diverse zone d'ombra in base alle esigenze e alle condizioni climatiche. Il progetto prevede: uno spicchio "Drink" dedicato alle bibite, che comprenderà anche l'area dedicata alla cassa, un secondo spicchio, invece, sarà dedicato all'Healty food, dove sarà possibile ordinare insalate, centrifughe e altro, infine nel terzo spicchio si avrà l'area dedicata all'Hot food, ovvero l'area dove verrà posizionata la piastra per cucinare panini, patate al cartoccio, e altro. Nella configurazione iniziale si avranno i tre spicchi uniti e dunque una sola metà dell'esagono effettivamente fruibile, ciò consentirà, ad esempio, di addossare la nostra cucina ad una parete e lasciare un lato principale per la ricezione della clientela e uno spazio "privato" retrostante. Nella seconda configurazione, invece, si avranno i tre spicchi intervallati ognuno da spazi aperti, questa configurazione consentirà di posizionare la nostra cucina anche al centro di un'ipotetica piazza, e di rendere dunque possibile la ricezione della clientela su tutti i lati, altre configurazioni sono comunque possibili in caso di necessità.

Rete

Interrogandosi sulle caratteristiche di una cucina, ci si rende conto da subito del ruolo di fulcro che essa svolge nella vita della persone, essendo vissuta in più momenti della giornata, per soddisfare esigenze di volta in volta diverse; "Roundabout" è una cucina all'aperto, pensata dunque per assolvere diverse funzioni in base all'ora della giornata e al flusso di persone che ne usufruiscono, si è deciso di realizzare una struttura mobile realizzata in travi in compensato, che possa assumere più conformazioni spaziali a seconda delle necessità, grazie anche alla leggerezza della struttura e alla facilità di muoverla più o meno liberamente, infine ogni blocco che poggerà su queste travi sarà realizzato in pannelli OSB; tutto il movimento è garantito dal tubo in acciaio di spessore 4mm, sul quale sono saldati, alla base, tre anelli circolari di 2 cm di spessore, ognuno per ogni ambito.

Menù

INSALATE :

- *Insalata Siciliana* 🍷
(peperoni grigliati, melanzane grigliate, prezzemolo, olive, aceto, pepe nero)
- *Insalata d'arance* 🍷
(arance, olive, olio, pepe)
- *Insalata di olive verdi* 🍷
(olive verdi, sedano, finocchio selvatico, aglio, cipolla, menta, aceto)
- *Cus Cus siciliano* 🍷
(aglio, olive, carote, cipolle, melanzane, pomodoro, basilico, peperoncino)

CENTRIFUGATI :

- *Rinfrescante*
(pompelmo, cetriolo, menta)
- *Depurativo*
(mele, sedano, huanas)
- *Dolce*
(fragole, pesca, anguria, limone)
- *Energizzante* 🍷
(melone giallo, sedano, kiwi)
- *Abbronzante*
(arance, carote, mango, zenzero)

PANINI :

- *Pane salsiccia e provola* 🍷
- *Pane salsiccia e verdure*
- *Pane verdure grigliate e provola* 🍷

PATATE AL CARTOCCIO :

- *Patata e provola dei Nebrodi* 🍷
- *Patata salsiccia e provola* 🍷
- *Patata salsiccia, fagioli e menta*
- *Patata salsiccia, cipolla e pistacchio* 🍷

FRUTTA :

- *Macedonia di frutta fresca*

🍷 : Presidio slow food