

## io E te

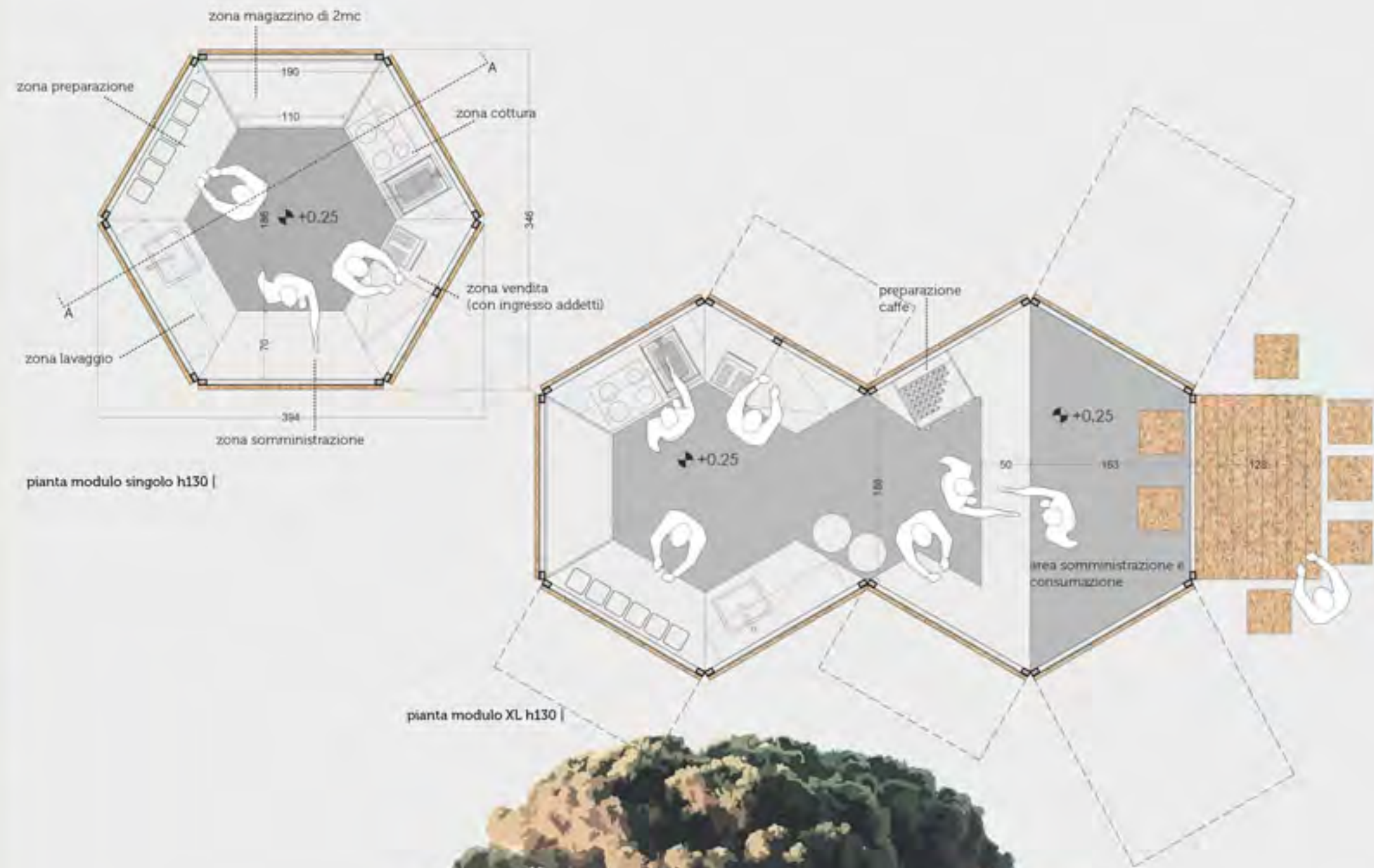
La Sicilia deve gran parte del proprio fascino alla radicata identità locale e alle tradizioni culturali che si sono sviluppate con modalità differenti anche in territori limitrofi.

IoEte nasce dall'esigenza di integrare gli aspetti funzionali di un foodpoint con la necessità di individuare i caratteri salienti del contesto e rivisitarli in chiave contemporanea.

La sua geometria infatti, sia nella versione singola -Io-, che in quella extra large -io E te-, è scaturita dalle sei attività che devono essere espletate al suo interno e, allo stesso tempo, dalla ricerca di una forma che permetta una facile aggregazione.

Anche i materiali adottati per l'involucro sono locali, scelti per le loro caratteristiche tecniche, ma utilizzati in maniera alternativa: sughero, canniccio, legno.

Infine, anche il menù proposto nel food point rispecchia la necessità di adattare la tradizione alla contemporaneità senza depauperarla: arancini tradizionali, palline di riso salate, praline di cioccolato.



# io E te

La Sicilia deve gran parte del proprio fascino alla radicata identità locale e alle tradizioni culturali che si sono sviluppate con modalità differenti anche in territori limitrofi.

Io E te nasce dall'esigenza di integrare gli aspetti funzionali di un foodpoint con la necessità di individuare i caratteri salienti del contesto e rivisitarli in chiave contemporanea.

La sua geometria infatti, sia nella versione singola -Io-, che in quella extra large -io E te-, è scaturita dalle sei attività che devono essere espletate al suo interno e, allo stesso tempo, dalla ricerca di una forma che permetta una facile aggregazione.

Anche i materiali adottati per l'involucro sono locali, scelti per le loro caratteristiche tecniche, ma utilizzati in maniera alternativa: sughero, canniccio, legno.

Infine, anche il menù proposto nel food point rispecchia la necessità di adattare la tradizione alla contemporaneità senza depauperarla: arancini tradizionali, palline di riso salate, praline di cioccolato.

## menù |

**[Antipasto]**  
palline di riso impanate nel sesamo di Ispica, con ripieno di pistacchio di Bronte e melanzane

**[Piatto principale]** variante non vegetariana  
arancini al ragu

**[Piatto principale]** variante vegetariana  
arancini con ripieno di peperoni di Polizzi Generosa e provola delle Madornie

**[Dolce]**

palline al cioccolato e mandorle di Noto

## geometria |



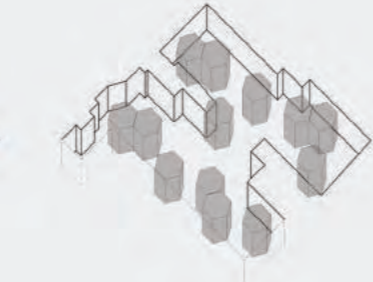
- spazio corroso della cava
- creazione di sotto aree con punti di vista mutevoli



- 6 funzioni da integrare nel food point

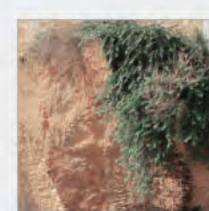


sistema geometrico dei favi: l'esago è la figura geometrica col più alto numero di lati che riempie uniformemente un piano e richiede perciò poca cera, perché ogni lato è in comune con una cella vicina

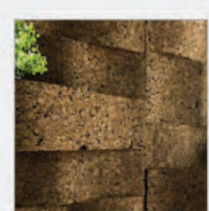


forma esagonale del modulo food point:  
- facile assemblabilità  
- creazione di spazi interstiziali di aggregazione  
- spazio dai confini frastagliati che seguono la corrosione del sito

## superfici |



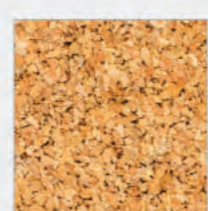
[contesto] superfici irregolari modellate dal tempo



[food point] pelle esterna irregolare



[contesto] abbondanza di alberi da sughero



[food point] utilizzo di sughero locale per rivestimenti ed arredi



[contesto] necessità di ombreggiamento



[food point] utilizzo di canniccio per riparare dal sole e dalla pioggia

## fruibilità |



isolamento termico

utilizzo di sughero locale:  
- ecocompatibile  
- 100% riutilizzabile e riciclabile  
- resistente ad acqua e umidità  
- resistente al calore  
- isolamento acustico e termico



ombreggiamento e ventilazione

pannelli in canniccio apribili



facilità di utilizzo

la struttura è smontabile in listelli facilmente trasportabili

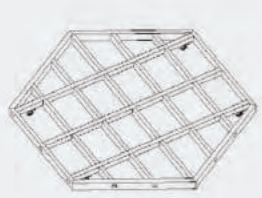


assemblabilità

la versione XL del food point è costruita attraverso l'accoppiamento di due moduli standard

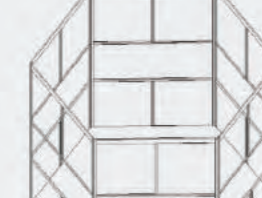
## costruzione |

| basamento |



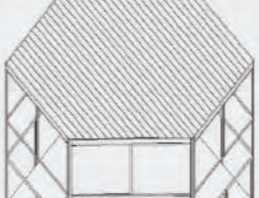
- orditura primaria e secondaria di travi in legno di sezioni 100x80mm, e 150x80mm  
- ruote  
- assito e pavimentazione antiscivolo tecnica (3mm)

| struttura verticale |



- 12 montanti verticali di sezione 50x80mm  
- traversi e travetti di sezione 50x50mm

| copertura |



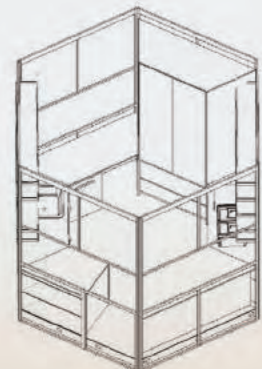
- orditura primaria e secondaria di travi in legno di sezioni 100x80mm e 150x80mm  
- membrana impermeabile

| tamponamento |



- sottostruttura in osb  
- tamponamento in pannelli di sughero sagomati di spessore variabile  
- brise soleil: telaio di travetti lignei di sezione 30x30 incernierati alla struttura principale con canniccio fissato esternamente

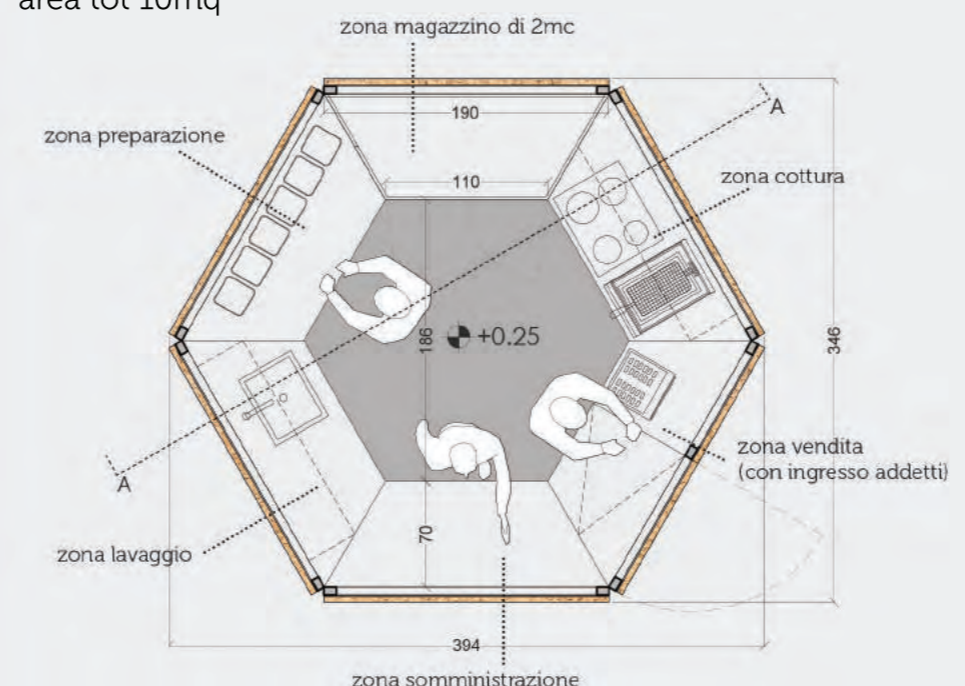
| composizione interna |



- pannelli verticali di osb per creare vani tecnici impianti  
- pannelli trasversali di osb per creare la struttura portante degli arredi  
- arredi in legno e acciaio inox

## pianta modulo singolo h130 |

scala 1:50  
area tot 10mq

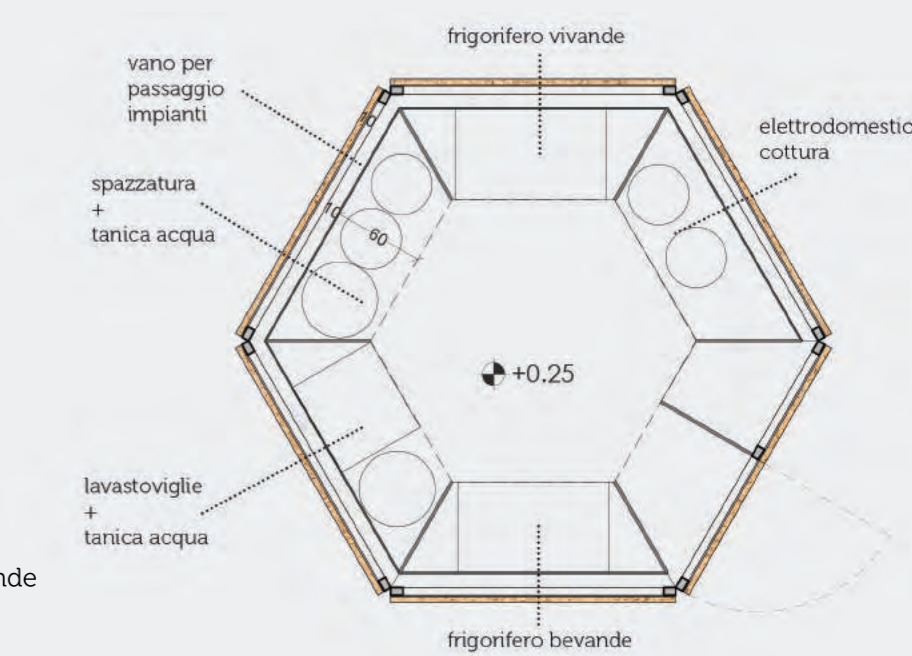


attrezzatura sopra piano:  
- lavandino  
- piastre elettriche  
- friggitrici  
- spazio magazzino  
- mensole  
- cassa  
- utensili

attrezzatura sotto piano:  
- n.2 cisterne d'acqua da 150lt  
- lavapiatti da bar  
- bidoni spazzatura  
- n.2 cuoci riso  
- fornello elettrico  
- frigorifero a cassettoni per vivande  
- frigorifero per bevande

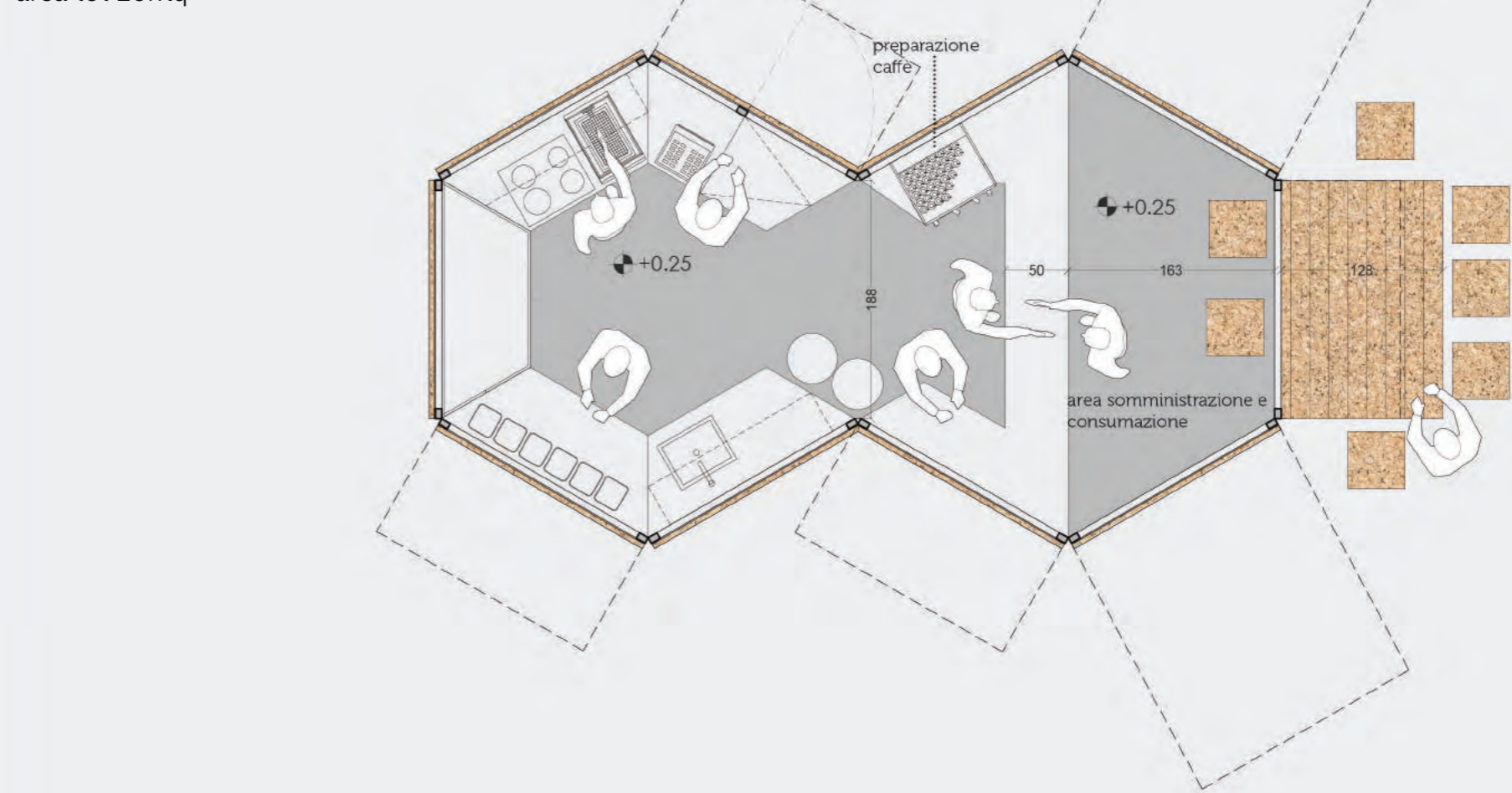
## pianta modulo singolo h80 |

scala 1:50



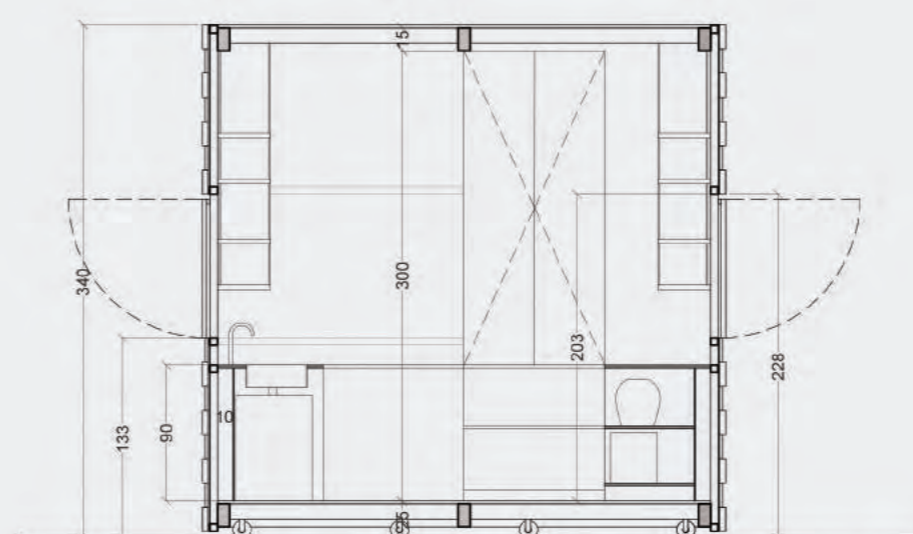
## pianta modulo XL h130 |

scala 1:50  
area tot 20mq



## sezione AA |

scala 1:50



## vista prospettica |



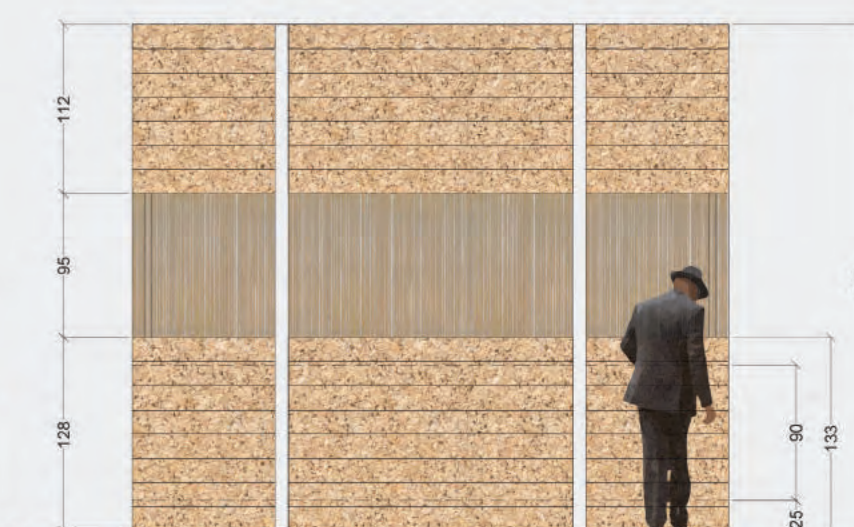
## prospetto modulo XL |

scala 1:50



## prospetto modulo singolo |

scala 1:50



# io E te

La Sicilia deve gran parte del proprio fascino alla radicata identità locale e alle tradizioni culturali che si sono sviluppate con modalità differenti anche in territori limitrofi.

Io E te nasce dall'esigenza di integrare gli aspetti funzionali di un foodpoint con la necessità di individuare i caratteri salienti del contesto e rivisitarli in chiave contemporanea.

La sua geometria infatti, sia nella versione singola -Io-, che in quella extra large -io E te-, è scaturita dalle sei attività che devono essere espletate al suo interno e, allo stesso tempo, dalla ricerca di una forma che permetta una facile aggregazione.

Anche i materiali adottati per l'involucro sono locali, scelti per le loro caratteristiche tecniche, ma utilizzati in maniera alternativa: sughero, canniccio, legno. Infine, anche il menù proposto nel food point rispetta la necessità di adattare la tradizione alla contemporaneità senza depauperarla: arancini tradizionali, palline di riso salate, praline di cioccolato.

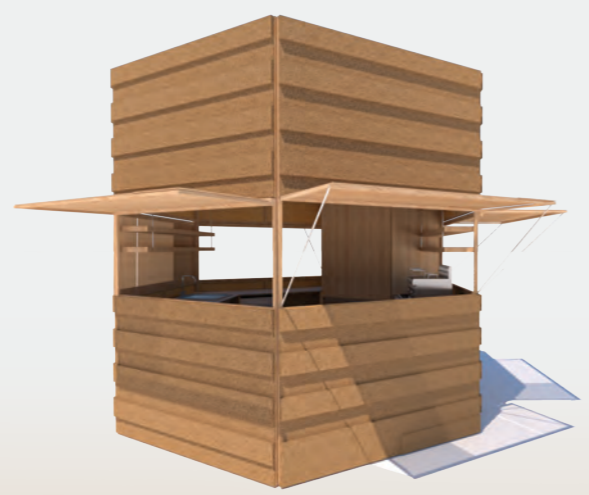
## menù |

[Antipasto] palline di riso impanate nel sesamo di Ispica, con ripieno di pistacchio di Bronte e melanzane

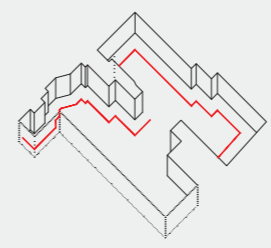
[Piatto principale] variante non vegetariana arancini al ragù

[Piatto principale] variante vegetariana arancini con ripieno di peperoni di Polizzi Generosa e provola delle Madonie

[Dolce] palline al cioccolato e mandorle di Noto



## geometria |



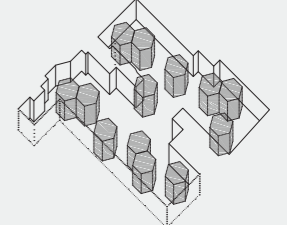
- spazio corroso della cava  
- creazione di sotto aree con punti di vista mutevoli



- 6 funzioni da integrare nel food point

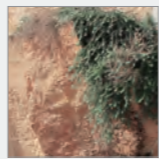


sistema geometrico dei favi: l'esago è la figura geometrica col più alto numero di lati che riempie uniformemente un piano e richiede perciò poca cera, perché ogni lato è in comune con una cella vicina

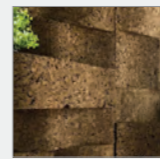


forma esagonale del modulo food point:  
- facile assemblabilità  
- creazione di spazi interstiziali di aggregazione  
- spazio dai confini frastagliati che seguono la corrosione del sito

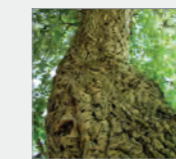
## superfici |



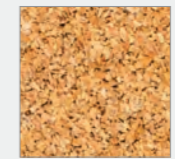
[contesto] superfici irregolari modellate dal tempo



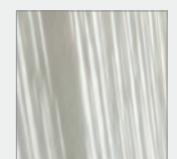
[food point] pelle esterna irregolare



[contesto] abbondanza di alberi da sughero



[food point] utilizzo di sughero locale per rivestimenti ed arredi

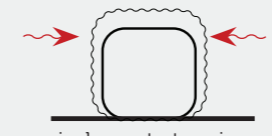


[contesto] necessità di ombreggiamento



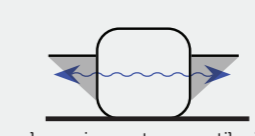
[food point] utilizzo di canniccio per riparare dal sole e dalla pioggia

## fruibilità |



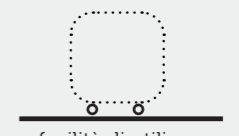
isolamento termico

utilizzo di sughero locale:  
- ecocompatibile  
- 100% riutilizzabile e riciclabile  
- resistente ad acqua e umidità  
- resistente al calore  
- isolamento acustico e termico



ombreggiamento e ventilazione

pannelli in canniccio apribili



facilità di utilizzo

la struttura è smontabile in listelli facilmente trasportabili



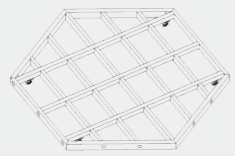
assemblabilità

la versione XL del food point è costruita attraverso l'accoppiamento di due moduli standard



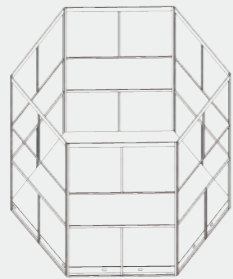
**costruzione |**

| basamento |



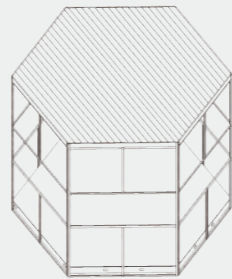
- orditura primaria e secondaria di travi in legno di sezioni 100x80mm, e 150x80mm
- ruote
- assito e pavimentazione antiscivolo tecnica (3mm)

| struttura verticale |



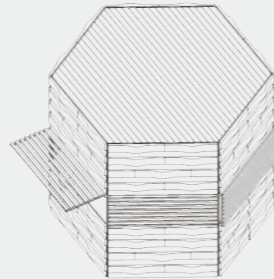
- 12 montanti verticali di sezione 50x80mm
- traversi e travetti di sezione 50x50mm

| copertura |



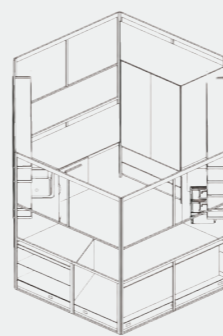
- orditura primaria e secondaria di travi in legno di sezioni 100x80mm e 150x80mm
- membrana impermeabile
- assito

| tamponamento |



- sottostruttura in osb
- tamponamento in pannelli di sughero sagomati di spessore variabile
- brise soleil: telaio di travetti lignei di sezione 30x30 incernierati alla struttura principale con cannucio fissato esternamente

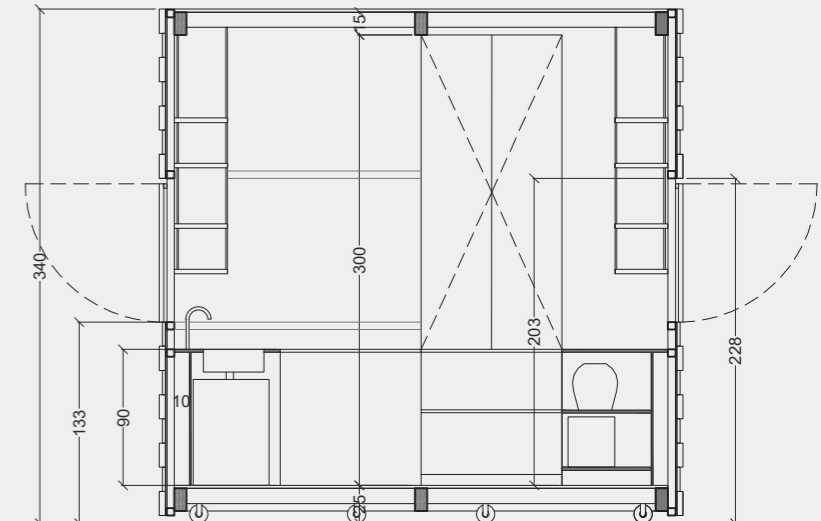
| composizione interna |



- pannelli verticali di osb per creare vani tecnici impianti
- pannelli trasversali di osb per creare la struttura portante degli arredi
- arredi in legno e acciaio inox

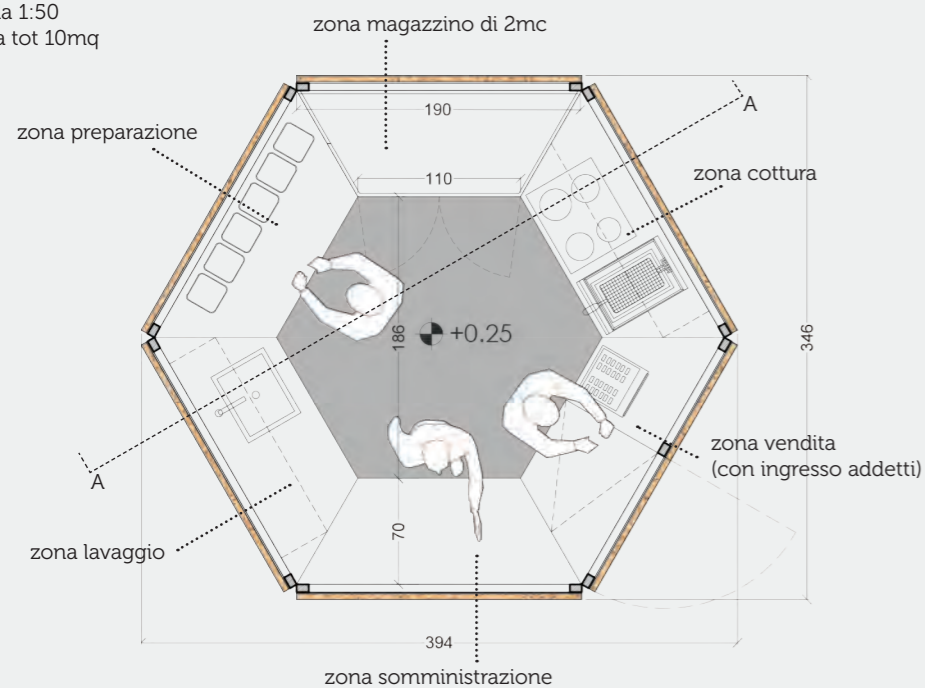
**sezione AA |**

scala 1:50



**pianta modulo singolo h130 |**

scala 1:50  
area tot 10mq



**attrezzatura soprapiano:**

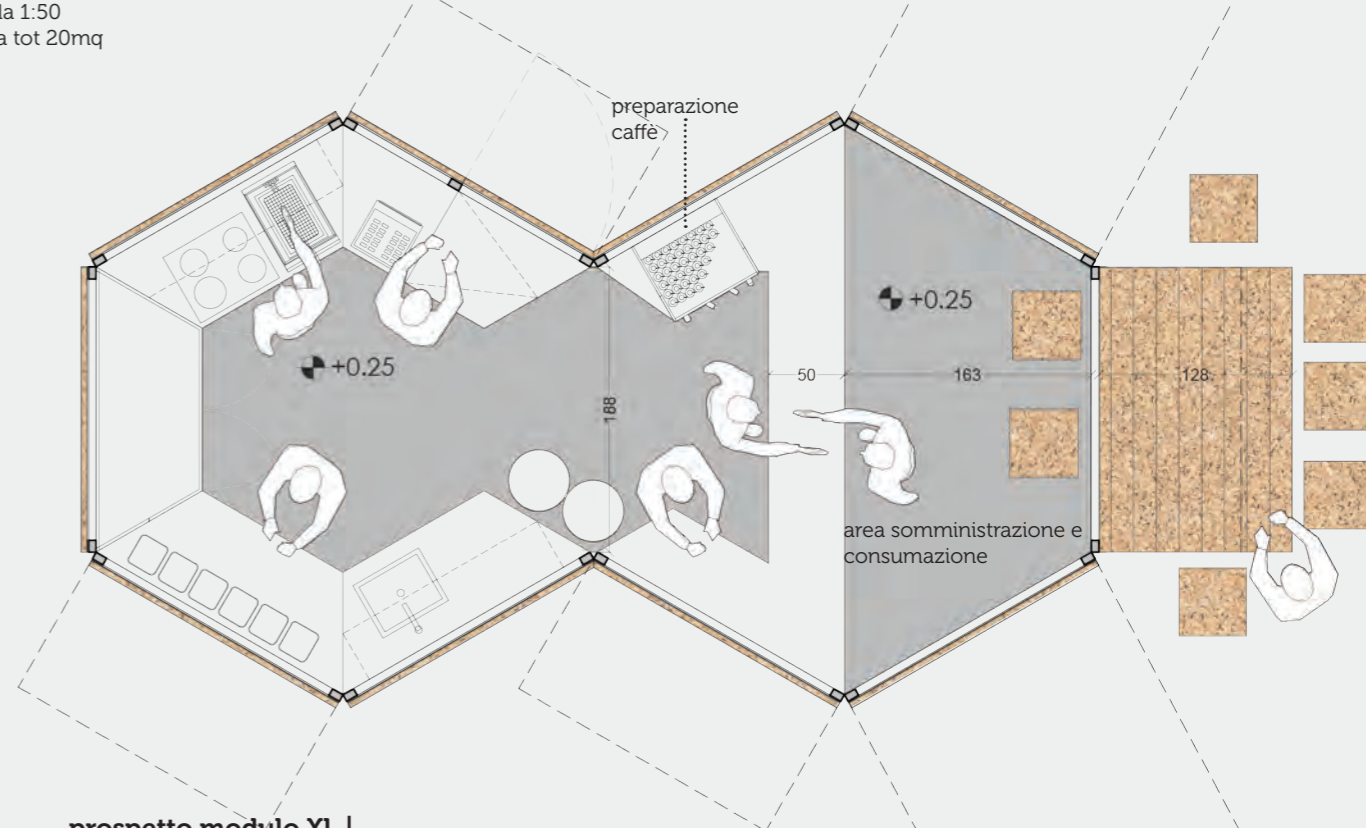
- lavandino
- piastre elettriche
- friggitrice
- spazio magazzino
- mensole
- cassa
- utensili

**attrezzatura sottopiano:**

- n.2 cisterne d'acqua da 150lt
- lavapiatti da bar
- bidoni spazzatura
- n. 2 cuoci riso
- fornello elettrico
- frigorifero a cassettoni per vivande
- frigorifero per bevande

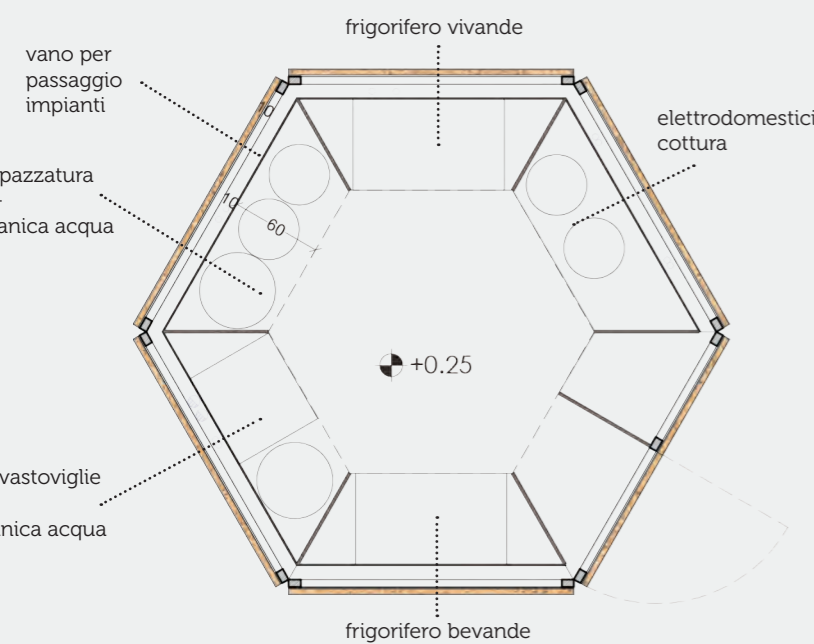
**pianta modulo XL h130 |**

scala 1:50  
area tot 20mq



**pianta modulo singolo h80 |**

scala 1:50



**prospetto modulo singolo |**

scala 1:50



**prospetto modulo XL |**

scala 1:50



## Giuria

La Sicilia deve gran parte del proprio fascino e bellezza alla radicata identità locale, nonché alle tradizioni culturali che si sono sviluppate con modalità differenti anche in territori geograficamente limitrofi.

Tuttavia, il forte appiattimento culturale in atto sta lentamente portando ad un processo di perdita e rinnegazione di tali tradizioni, accompagnato da un fenomeno opposto che tende ad estremizzare determinate identità locali al solo scopo di farne un'attrazione turistica.

*Io E te* nasce dall'esigenza di integrare gli aspetti funzionali di un foodpoint con la necessità di individuare i caratteri salienti di un territorio e rivisitarli in chiave contemporanea.

Vendere, somministrare, cucinare, preparare, lavare, immagazzinare: le sei attività che devono essere svolte all'interno dello stand dettano la forma esagonale della struttura. Ad ognuna di queste attività viene riservata una specifica area del chiosco, che può essere modificata nell'allestimento a seconda del menu proposto.

L'esagono è inoltre la figura geometrica col più alto numero di lati che riempie uniformemente un piano: per questo, volendo accorpate più moduli, richiede meno materiale e garantisce una maggiore ottimizzazione. Lo stesso modulo esagonale, quindi, può essere utilizzato sia come food point – *Io*- che come spazio aggiuntivo per la somministrazione – *Te*-, modificandone anche in questo caso la sola dotazione interna. L'accorpamento dei moduli, inoltre, dà la possibilità di creare spazi limitrofi variegati e frastagliati, piccole pietre erose, dando origine a micro percorsi che incorniciano viste inedite della cava.

Anche la pelle di *Io E te* dialoga esplicitamente con il contesto: la necessità di isolamento termico e, contemporaneamente, di ventilazione ed ombreggiamento, ha guidato la scelta verso l'utilizzo di materiali caratterizzanti il territorio: sughero, canne e legno. Questi modulano le superfici apribili e fisse attraverso chiaroscuri che richiamano la matericità delle pareti della cava erose dal passare del tempo. Inoltre, sono questi materiali ecocompatibili, a basso impatto ambientale e totalmente riciclabili.

L'esagono è inscritto in un cerchio di 4m di diametro, è sollevato da terra per mezzo di ruote che ne permettono il facile spostamento da due persone ed è isolato sia termicamente che dall'acqua. I tamponamenti laterali apribili a ribalta possono diventare sia schermature che piccoli piani d'appoggio per gli utenti; eventuali sgabelli in dotazione sono anch'essi in legno e sughero, mentre le cucine hanno struttura in osb e piani in acciaio tecnico. La copertura inoltre rende possibile l'eventuale installazione di pannelli solari per la produzione di energia elettrica.

*Io E te*, infine, è simbolicamente rappresentazione della necessità dell'uomo di condivisione: modulo che si aggrega infinite volte e che ospita un'attività conviviale per antonomasia.

## Rete

La Sicilia deve gran parte del proprio fascino alla radicata identità locale e alle tradizioni culturali che si sono sviluppate con modalità differenti anche in territori limitrofi.

*Io E te* nasce dall'esigenza di integrare gli aspetti funzionali di un foodpoint con la necessità di individuare i caratteri salienti del contesto e rivisitarli in chiave contemporanea.

La sua geometria infatti, sia nella versione singola -*Io*-, che in quella extra large –*io E te*-, è scaturita dalle sei attività che devono essere espletate al suo interno e, allo stesso tempo, dalla ricerca di una forma che permetta una facile aggregazione.

Anche i materiali adottati per l'involucro sono locali, scelti per le loro caratteristiche tecniche, ma utilizzati in maniera alternativa: sughero, canniccio, legno.

Infine, anche il menù proposto nel food point rispecchia la necessità di adattare la tradizione alla contemporaneità senza depauperarla: arancini tradizionali, palline di riso salate, praline di cioccolato.

## Menù

Il menù rispecchia, così come il food point, la necessità di adattare la tradizione alla contemporaneità senza depauperarla. E' composto da un antipasto, un piatto principale in due varianti e da un dolce. Ogni pietanza è accomunata dall'utilizzo di ingredienti locali e contaminazioni di territori più o meno vicini. Tutti i piatti sono facilmente consumabili in piedi, rendendoli ideali per sagre o eventi.

- Antipasto- palline di riso impanate nel Sesamo di Ispica, con ripieno di Pistacchio di Bronte e melanzane
- Piatto principale – variante non vegetariana: Arancini al Ragù
- Piatto principale – variante vegetariana: Arancini con ripieno di Peperoni di Polizzi Generosa e Provola delle Madornie
- Dolce: palline al cioccolato e Mandorle di Noto