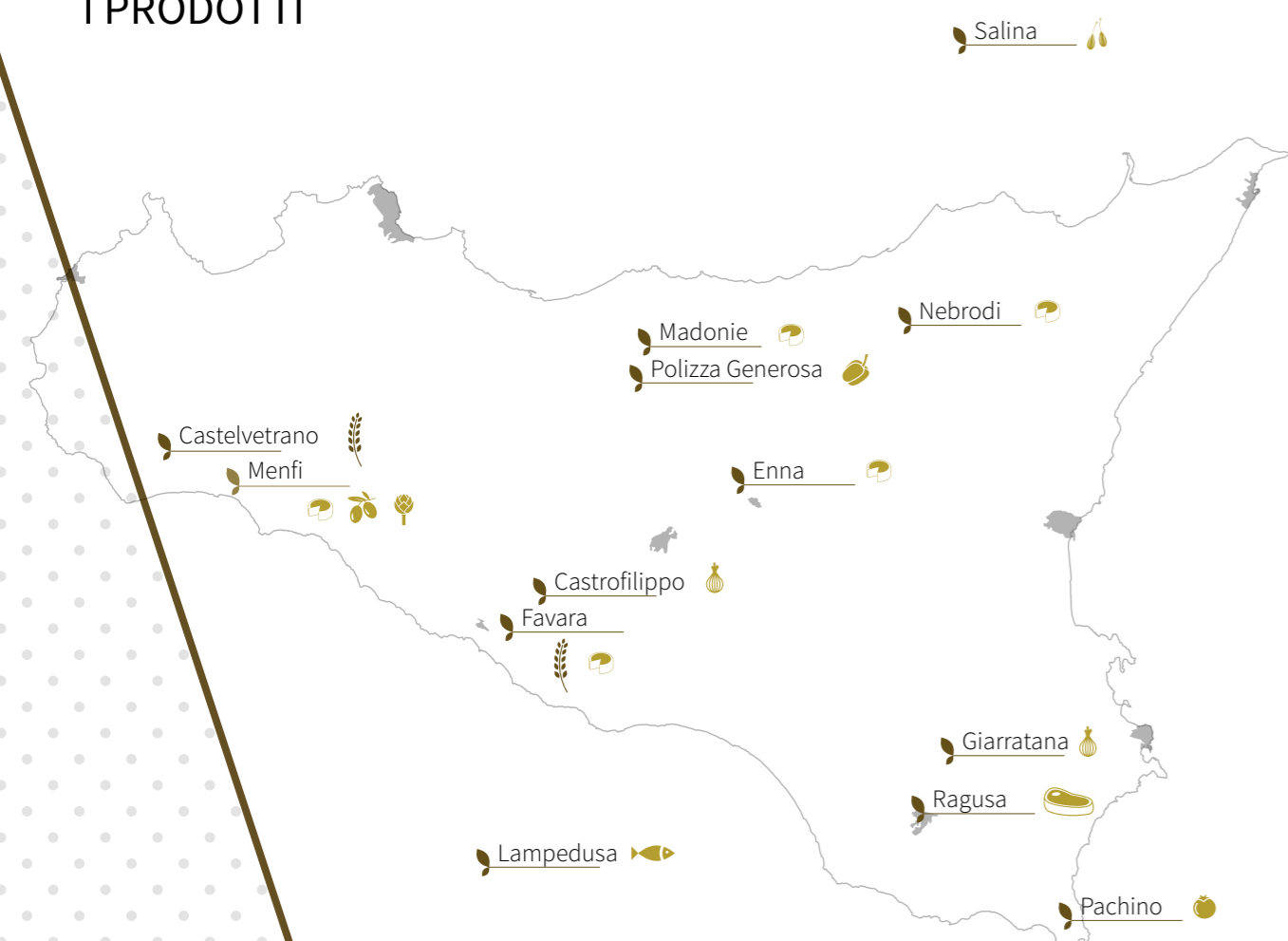




SICIL GRANO

I nostri ingredienti. La tua passione.

I PRODOTTI



IL MENU'

Scegli il pane...

Pane bianco di Favara



Pane nero di Castelvetro



Abbinati i tuoi ingredienti!



Alaccia di Lampedusa
Tonno di Tonnara
Salmone



Carne d'asino di Ragusa
Prosciutto cotto
Prosciutto crudo



Formaggio di capra Girgentana
Maiorchino
Piacentinu Ennese
Provola di Neboli
Provola di Madonie
Mozzarella
Fontina
Stracchino



Capperi di Salina
Carciofi di Menfi
Cipolla di Giarratana
Cipolla di Castrofilippo
Oлива minuta di Menfi
Peperone di Polizzi Generosa
Pomodirini di Pachino
Insalata
Zucchine

Prodotti promossi da Presidio SlowFood

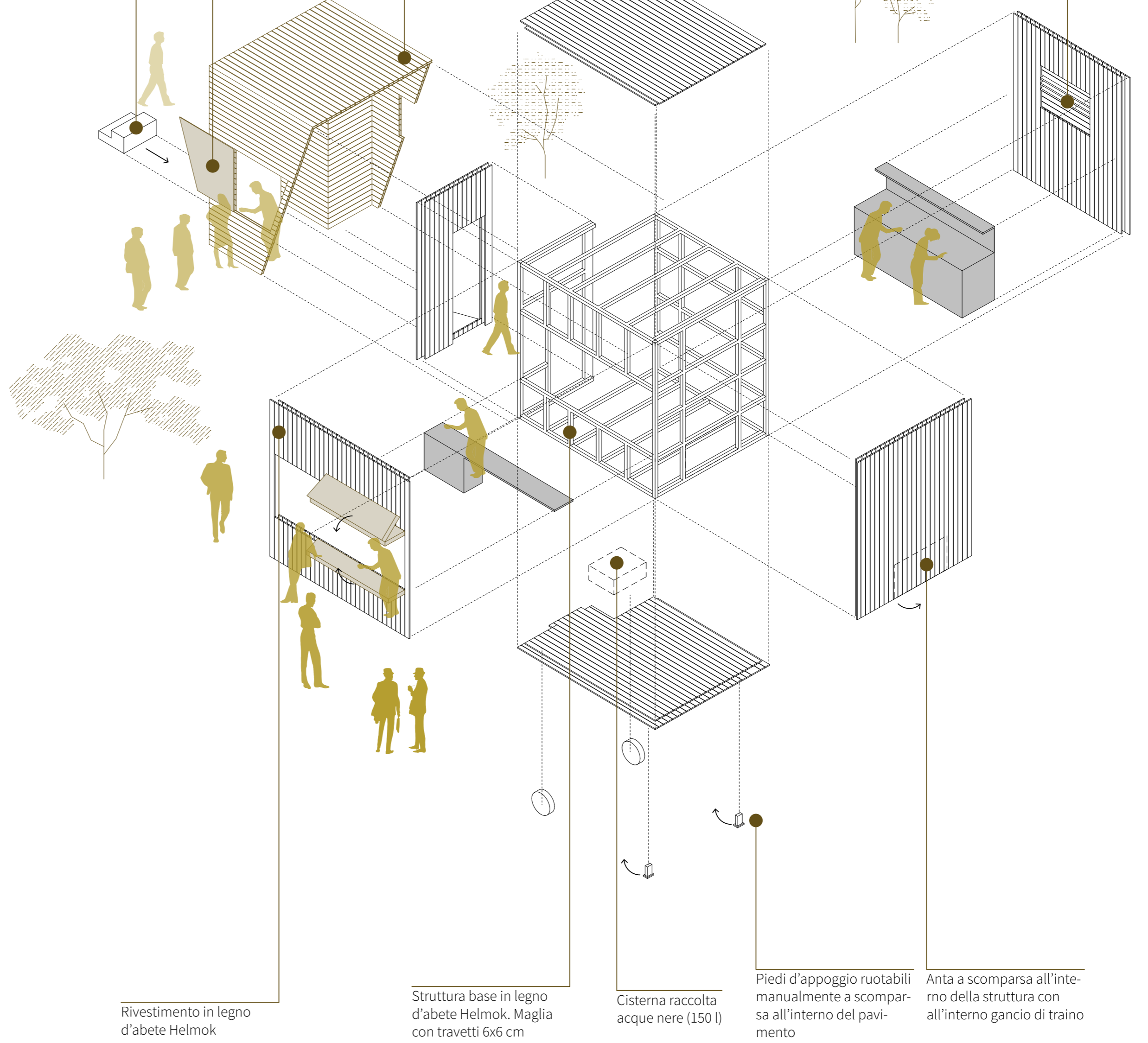
Sistema di gradini mobili in legno, a scomparsa all'interno della struttura

Anta apribile con affisso il menù con postazione di cassa

Struttura e rivestimento esterni in legno d'abete Helmok verniciato, comprensiva di storage

Cisterna raccolta acque bianche (150 l)

Sistema di brise solei per areazione cucina. Possibile installazione della cappa Elika da incasso



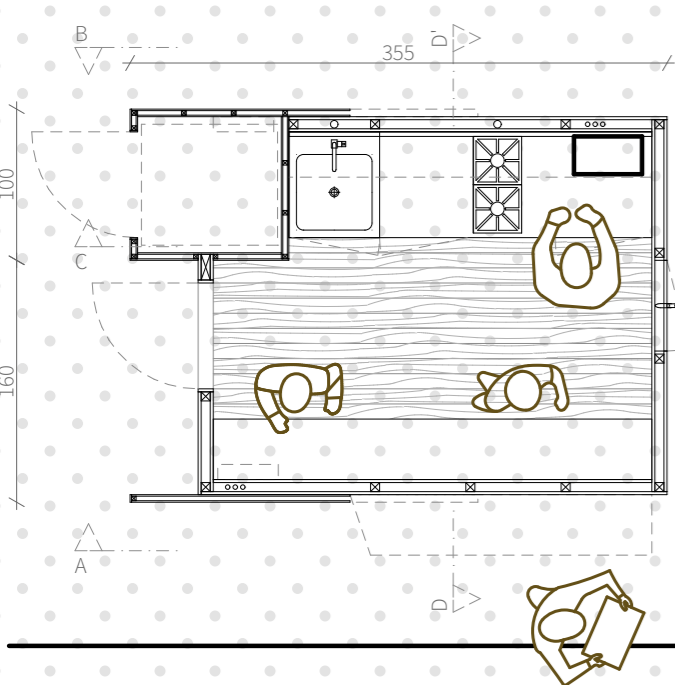
Rivestimento in legno d'abete Helmok

Struttura base in legno d'abete Helmok. Maglia con travetti 6x6 cm

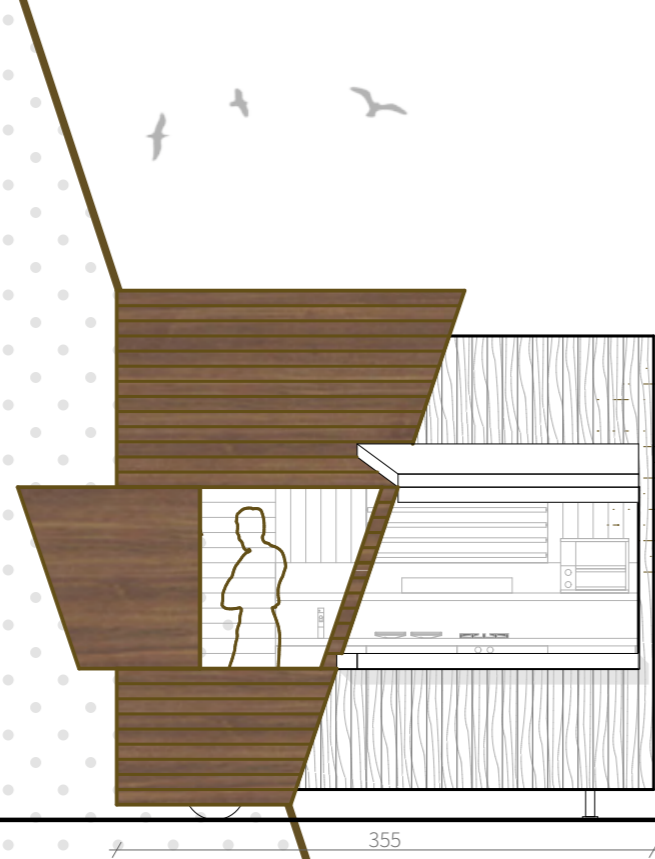
Cisterna raccolta acque nere (150 l)

Piedi d'appoggio ruotabili manualmente a scomparsa all'interno del pavimento

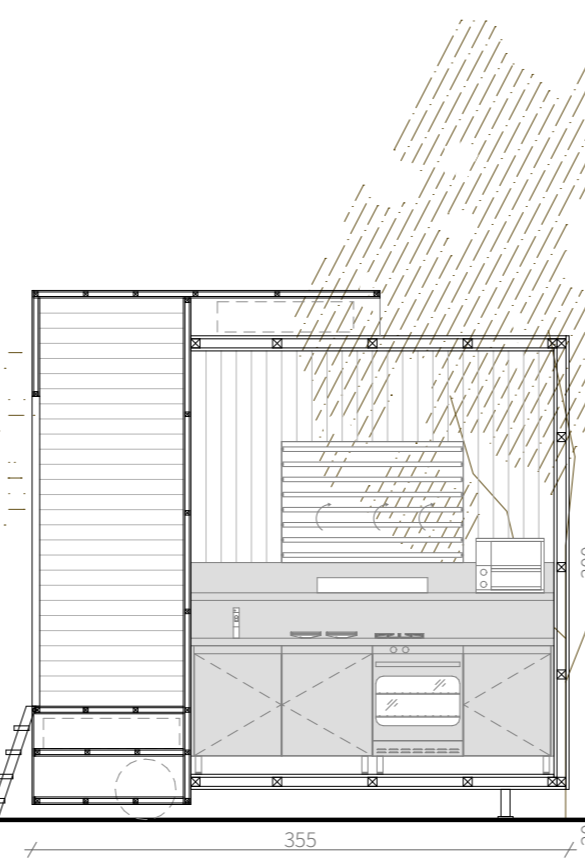
Anta a scomparsa all'interno della struttura con all'interno gancio di traino



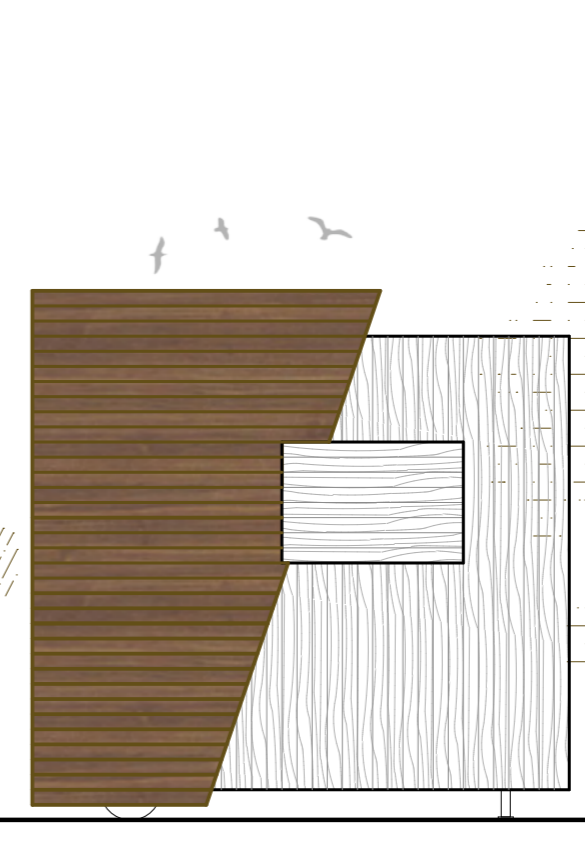
Pianta | scala 1:50



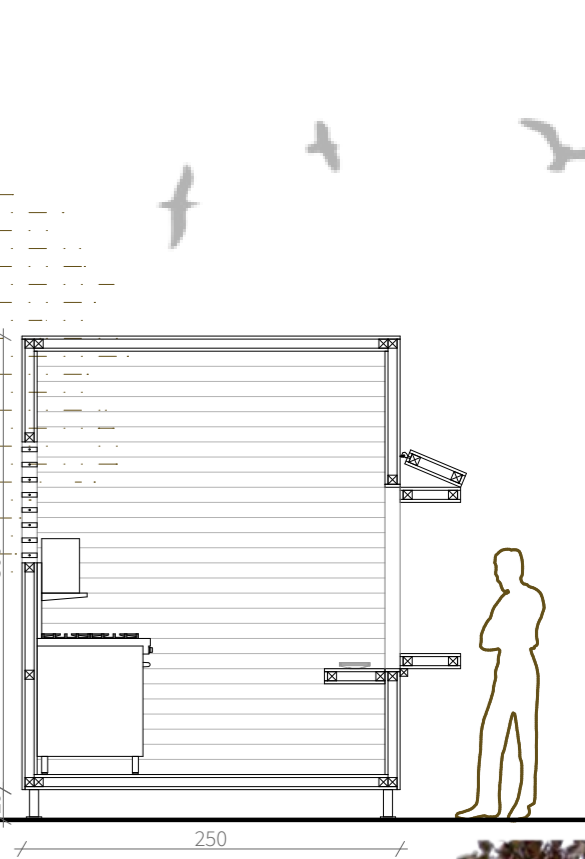
Prospetto A



Sezione C



Prospetto B



Sezione D



I PRODOTTI

IL MENU'

Scegli il pane...

- Pane bianco di Favara
- Pane nero di Castelvetro

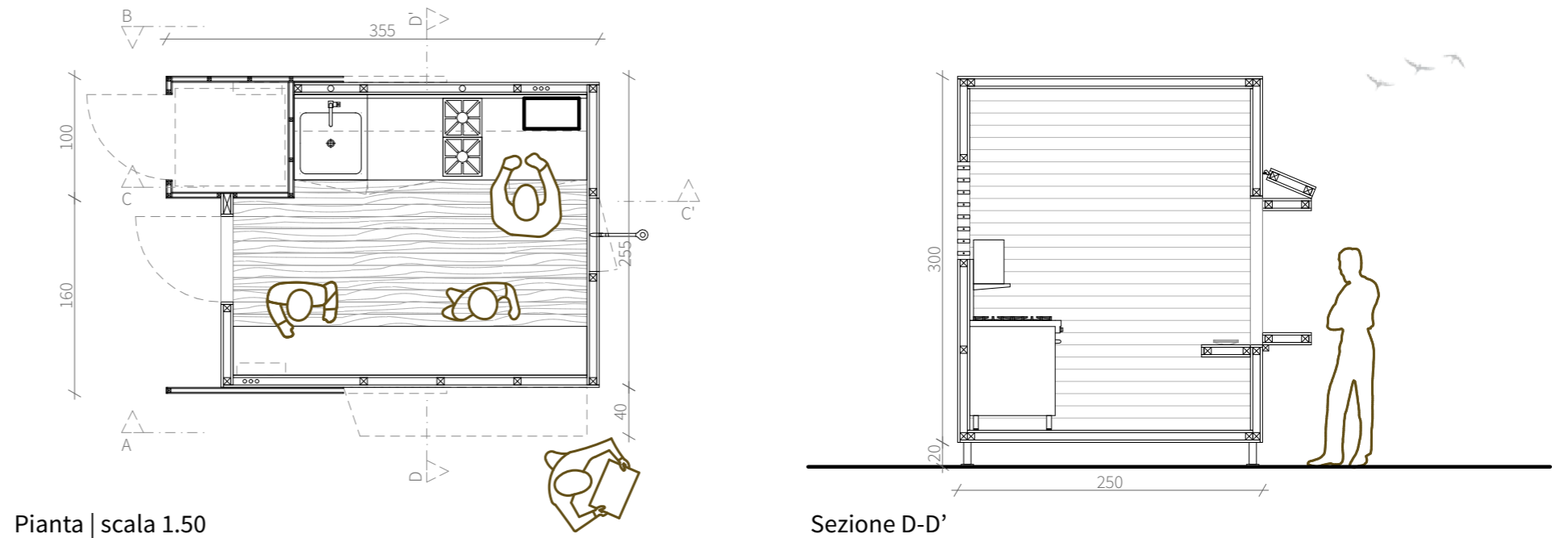
Abbina i tuoi ingredienti!

- Alaccia di Lampedusa
Tonno di Tonnara
Salmone
- Carne d'asino di Ragusa
Prosciutto cotto
Prosciutto crudo
Speck
Mortadella
- Formaggio di capra Girgentana
Maiorchino
Piacentinu Ennese
Provola di Neboli
Provola di Madonie
Mozzarella
Fontina
Stracchino
- Capperi di Salina
Carciofi di Menfi
Cipolla di Giarratana
Cipolla di Castrofilippo
Oliva minuta di Menfi
Peperone di Polizzi Generosa
Pomodirini di Pachino
Insalata
Zucchine

Prodotti promossi da Presidio SlowFood

SICILGRANO

I nostri ingredienti. La tua passione.



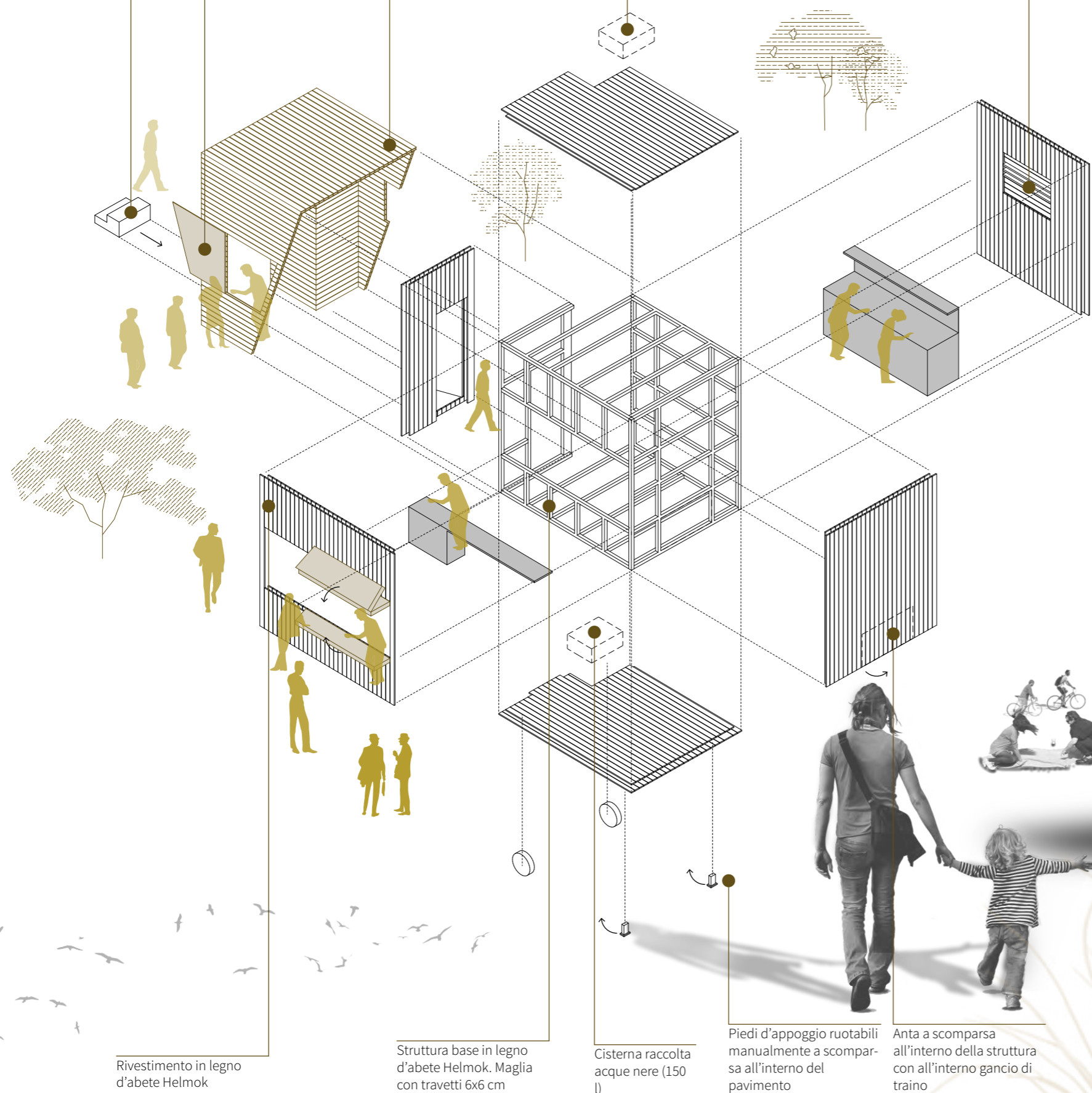
Sistema di gradini mobili in legno, a scomparsa all'interno della struttura

Anta apribile con affisso il menù con postazione di cassa

Struttura e rivestimento esterni in legno d'abete Helmok verniciato, comprensiva di storage

Cisterna raccolta acque bianche (150 l)

Sistema di brise soleil per areazione cucina. Possibile installazione della cappa Elika da incasso



Rivestimento in legno d'abete Helmok

Struttura base in legno d'abete Helmok. Maglia con travetti 6x6 cm

Cisterna raccolta acque nere (150 l)

Piedi d'appoggio ruotabili manualmente a scomparsa all'interno del pavimento

Anta a scomparsa all'interno della struttura con all'interno gancio di traino



Giuria

SICILGRANO food truck si presenta come un piccolo spazio dedicato alla cucina siciliana, alla sua promozione e "riconoscibilità" nel territorio. Il food truck è una piccola architettura dalla forma semplice all'interno della quale si racchiude tutto il necessario per servire gustosi panini. Il progetto si basa su una struttura in legno d'abete Hemlock (sezione 6x6) rivestita con tavole in legno d'abete Hemlock spessore 2 cm. La struttura è pensata con una parte mobile che si apre per formare una base d'appoggio per la vendita e sormontata da una piccola tettoia. A questo nucleo principale viene aggiunto un secondo corpo, che funge da rivestimento e diventa l'elemento caratterizzante del progetto. Identifica nel prospetto due spazi dedicati alla somministrazione, dividendoli in "scontrino" e "attesa". Questa "scozza" anch'essa con struttura in legno Hemlock (sezione 3x3 cm) con rivestimento in legno d'abete Hemlock verniciato scuro spessore 1 cm, racchiude lo storage. Questo elemento si configura come locale tecnico e ospita le due cisterne per l'acqua. La sua configurazione permette inoltre di poter installare anche pannelli solari o fotovoltaici e una cisterna per la raccolta dell'acqua piovana, così a rendere il food truck completamente autosufficiente. Tutta la parte impiantistica è collocata nell'intercapedine della parete e serve lo spazio della cucina. La cucina è stata predisposta con attrezzatura necessaria per la preparazione del nostro menù (lavandino, frigoriferi, piastra, e un piccolo piano cottura con forno). La parete in legno in prossimità dell'area di lavoro è protetta da un rivestimento in acciaio fino all'altezza della finestra, caratterizzata da alcuni brise soleil che permettono una ventilazione naturale. Qualora fosse necessario è possibile installare una cappa per la ventilazione forzata modello Elika da incasso. Nonostante si tratti di un'attrezzatura minima è possibile adattare questo food truck anche per altre preparazioni. La mobilità del food truck è garantita da due ruote posteriori e da un gancio di traino che viene nascosto all'interno della parete tramite una piccola botola. Il food truck è rialzato rispetto al terreno attraverso due piedini regolabili in altezza che vengono ruotati manualmente dall'interno verso l'esterno, e permettono di adattarsi a leggere pendenze e diversi tipi di suoli. La struttura è stata progettata in legno d'abete in quanto è un materiale da costruzione dalla semplice lavorazione ed economico (prezzo stimato 15 €/mq). Il progetto si pone con la volontà di rispettare il budget richiesto, ma sono state indagate anche alcune alternative in merito all'attrezzatura sia del food truck che della cucina pensando anche a un futuro sviluppo.

Rete

Grazie a SICILGRANO il cibo "da strada" ha modo di arricchirsi attraverso un menù pensato per i diversi gusti che combina i prodotti locali. La proposta del menù nasce da un prodotto semplice come il pane, il pane tipico di Castelvetro e il pane di Favara "Chichireddu", che abbinati ad altri prodotti con presidio Slow Food siciliani danno vita a un gustoso panino che racchiude in se tutto il gusto della Sicilia. Proprio a partire dalla materia prima, dai suoi colori e dalle sue forme, nasce l'idea di SICILGRANO food truck. Un elemento di 10 mq che racchiude al suo interno tutto il necessario per poter servire panini cucinati al momento con ingredienti siciliani abbinati secondo i gusti.

Menù

Il food truck si presenta come un'occasione per promuovere i prodotti del territorio. Il menù da noi elaborato vede come protagonisti diversi ingredienti tenuti insieme da una base quale il pane. L'idea è quella di dare al consumatore la possibilità di scegliere e variare il suo piatto a seconda degli ingredienti e dei gusti. Per questo motivo abbiamo deciso di inserire all'interno del nostro menù diversi prodotti del Presidio Slow Food. Tra quelle selezioni per combinare i diversi panini troviamo:

- Alaccia di Lampedusa
- Carne d'asino di Ragusa
- Carpa Girgentana
- Maiorchino
- Piacentinu ennese
- Provola di Neboli
- Provala di Madonie
- Capperi di Salina
- Carciofi di Menfi
- Cipolla di Giarratana
- Cipolla di Castrolibero
- Oliva minuti di Menfi
- Peperoni di Polizza Generosa

IL MENU'

Scegli il pane...

Pane bianco di Favara



☞ Pane nero di Castelvetro



☞ Prodotti promossi da Presidio SlowFood

Abbina i tuoi ingredienti!



☞ Alaccia di Lampedusa
Tonno di Tonnara
Salmone



☞ Carne d'asino di Ragusa
Prosciutto cotto
Prosciutto crudo
Speck
Mortadella



☞ Formaggio di capra Girgentana
☞ Maiorchino
☞ Piacentinu Ennese
☞ Provola di Neboli
☞ Provola di Madonie
Mozzarella
Fontina
Stracchino



☞ Capperi di Salina
☞ Carciofi di Menfi
☞ Cipolla di Giarratana
☞ Cipolla di Castrolibero
☞ Oliva minuta di Menfi
☞ Peperone di Polizzi Generosa
☞ Pomodirini di Pachino
Insalata
Zucchine