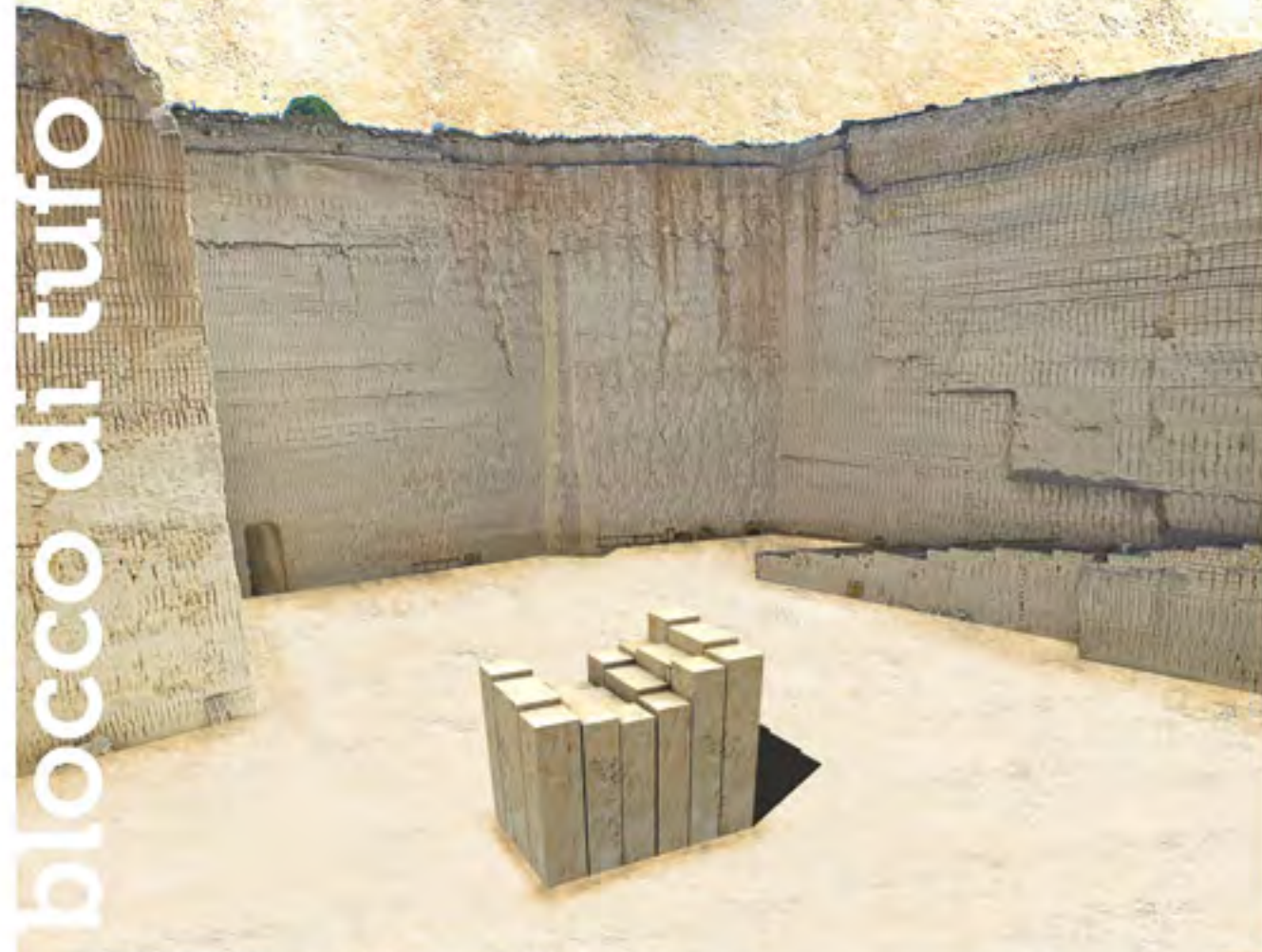


Concept



estrusione

10m² | a temporary and sustainable Food Point

cucina di Francoforte



tecno

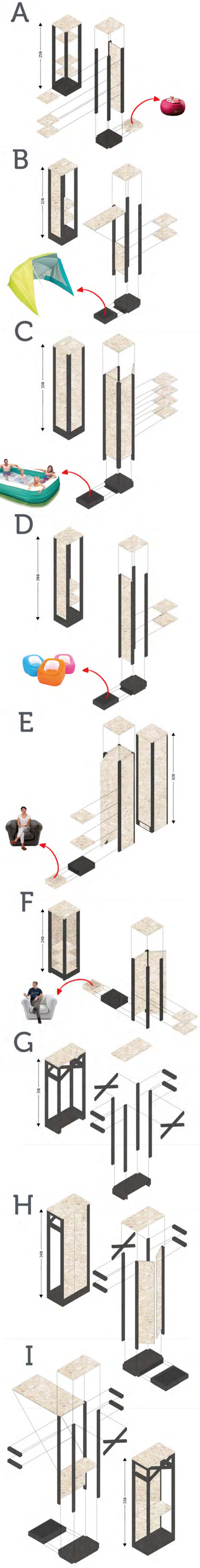
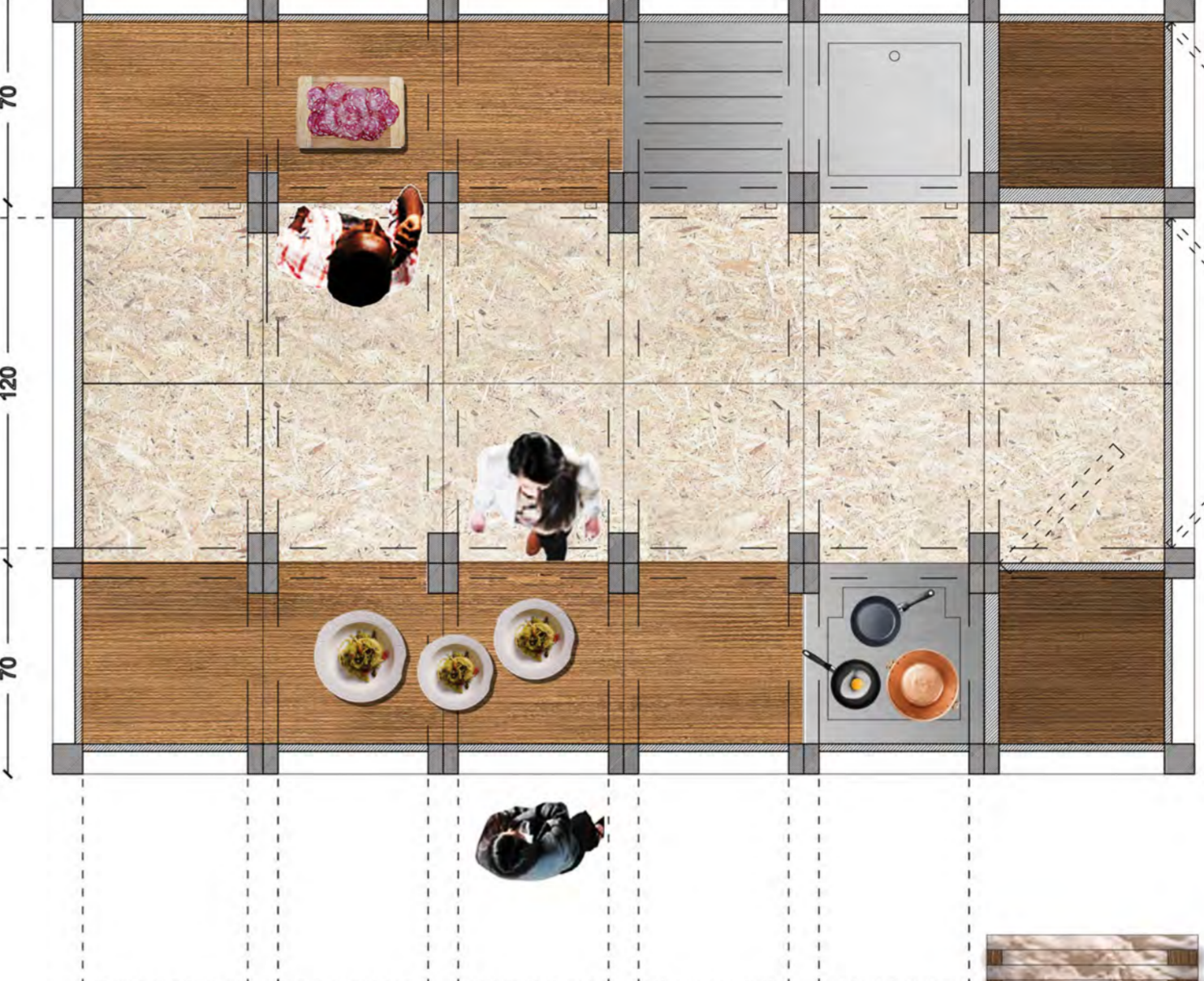
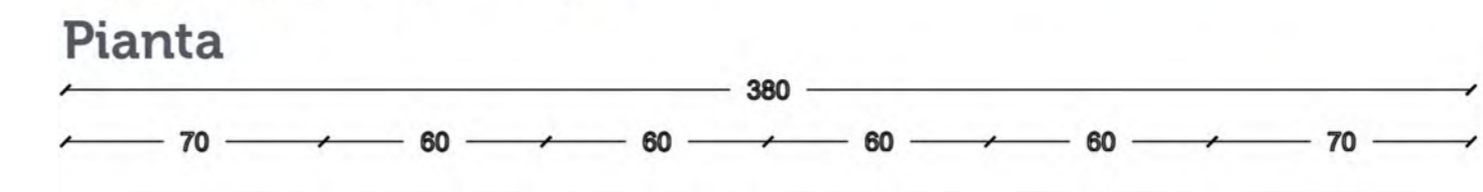
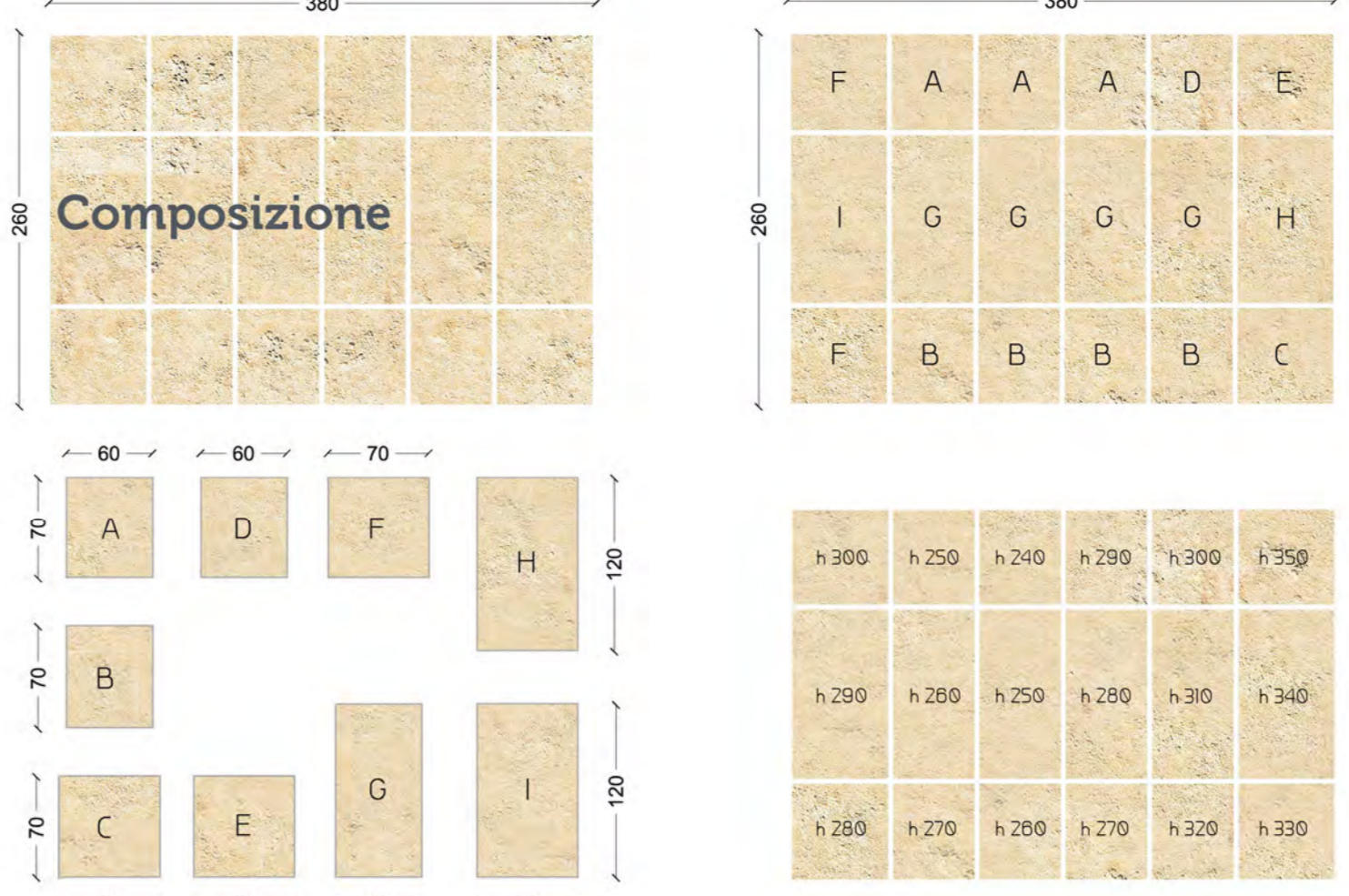
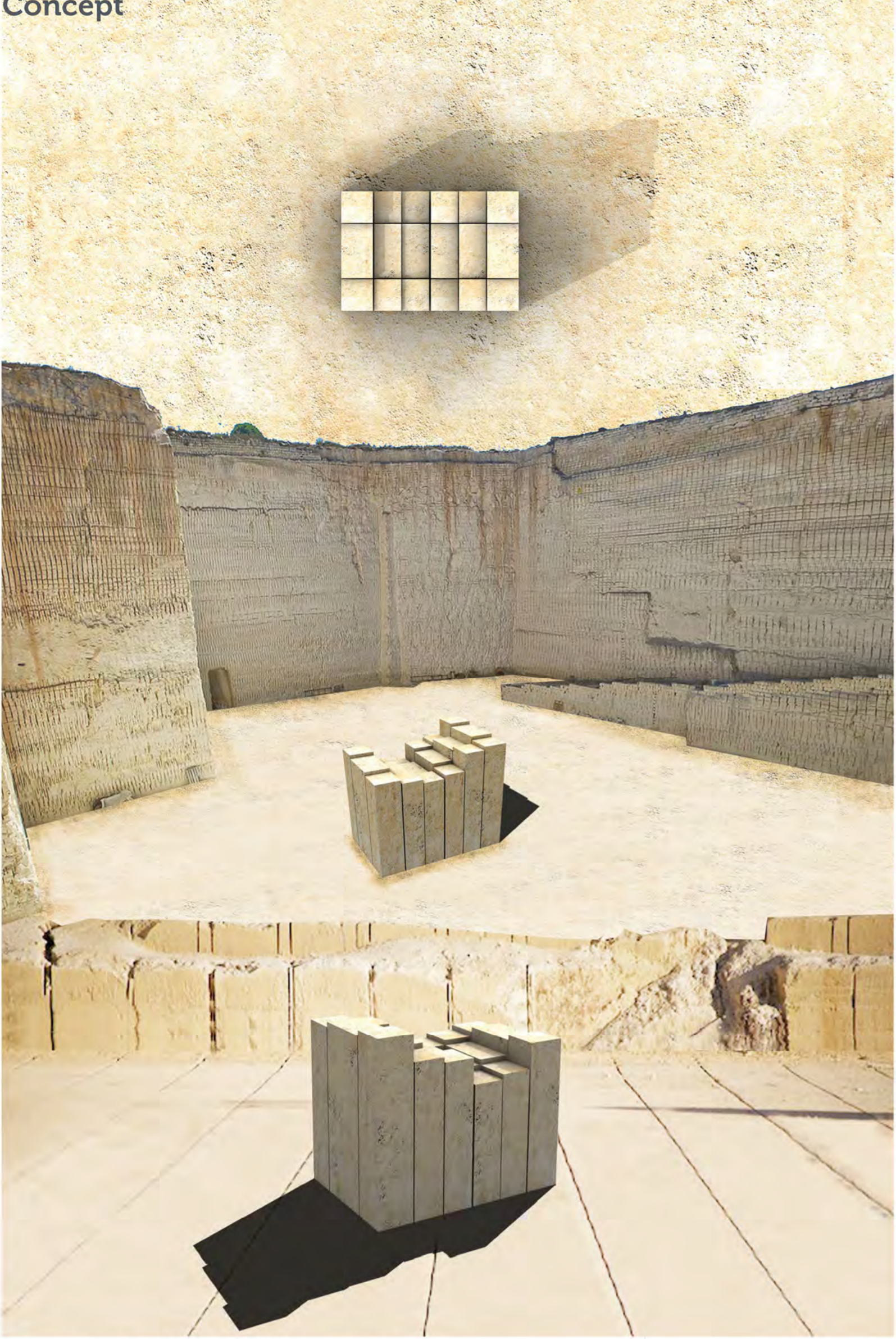


schiuma di poliuretano

TUFo Temporary Urban Food

DMQ17_0380

Concept



Simulazioni I padiglione chiuso



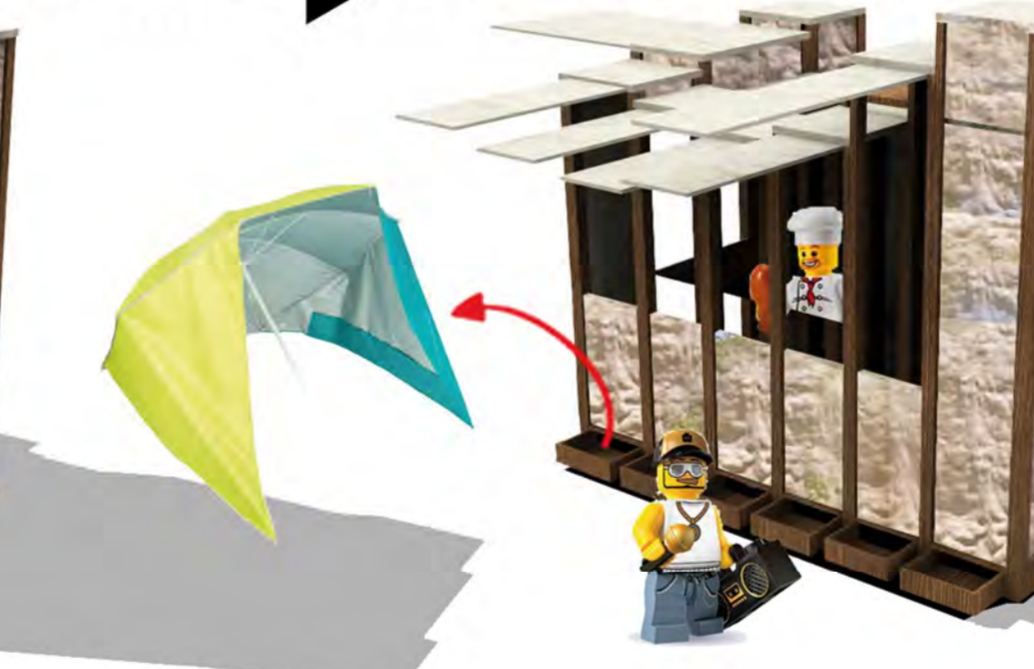
Trasporto dei moduli



Assemblaggio



Fruizione



Simulazioni I padiglione aperto





Simulazione 1_padiglione aperto

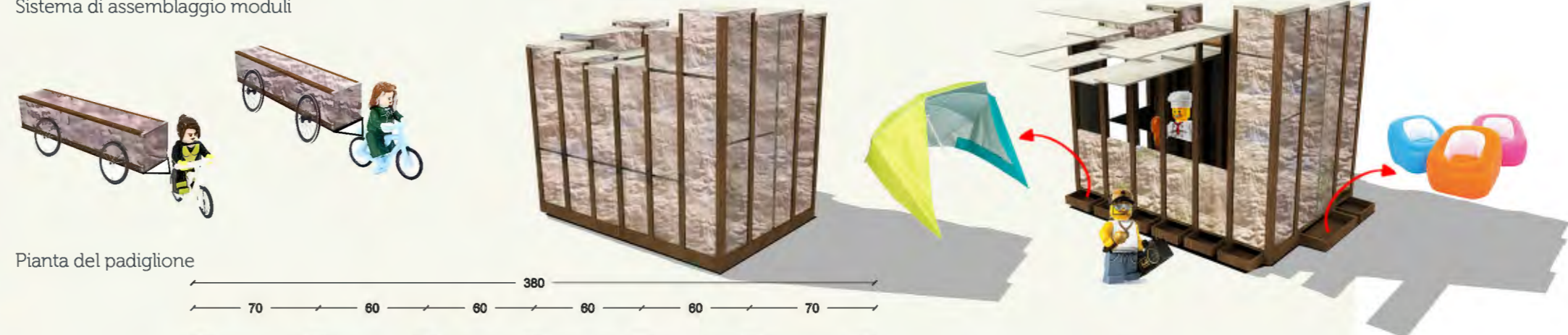


Simulazione 2_padiglione chiuso



Simulazione 3_padiglione aperto

Sistema di assemblaggio moduli

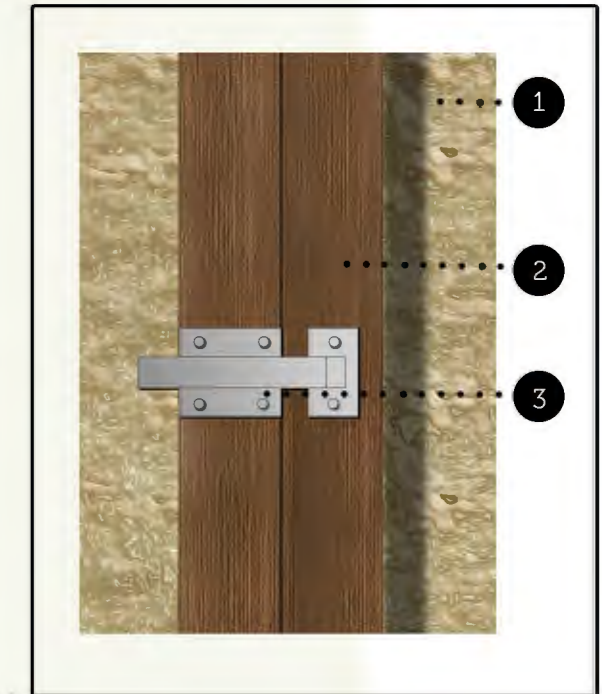


Pianta del padiglione



- 1 alloggio serbatoio acqua e cisterna scarichi reflui
- 2 lavandino
- 3 fuochi a gas con sottostante bombola
- 4 stoccaggio/frigor
- 5 piano di lavoro con sottostante scaffale
- 6 piano di lavoro con sottostante scaffale e soprastante pensile

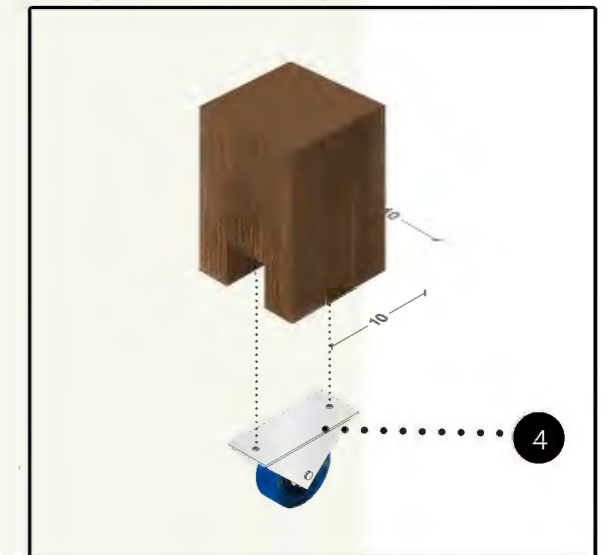
Dettaglio 1_sistema di ancoraggio moduli



Sezione longitudinale



Dettaglio 2_piede dei singoli montanti



- 1 rivestimento in schiuma di poliuretano
- 2 montanti in legno 10x10 cm o 10x5 cm
- 3 gancio di chiusura e fiddaggio a molla
- 4 ruota in plastica ad alta densità

Concept

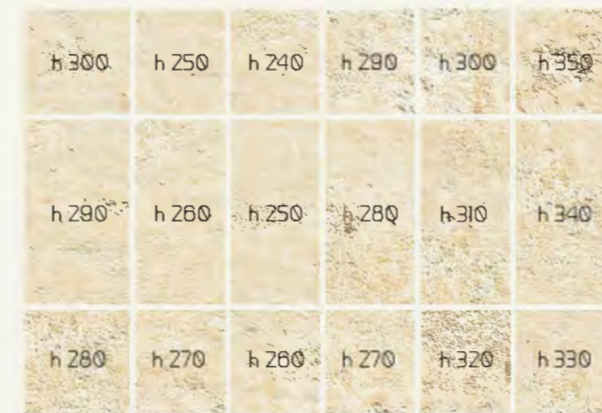


10m² | a temporary and sustainable Food Point

Moduli



Moduli_altezze

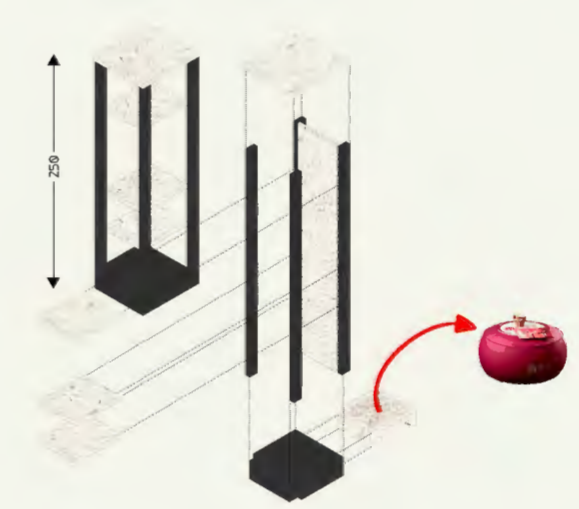


Moduli_dimensione

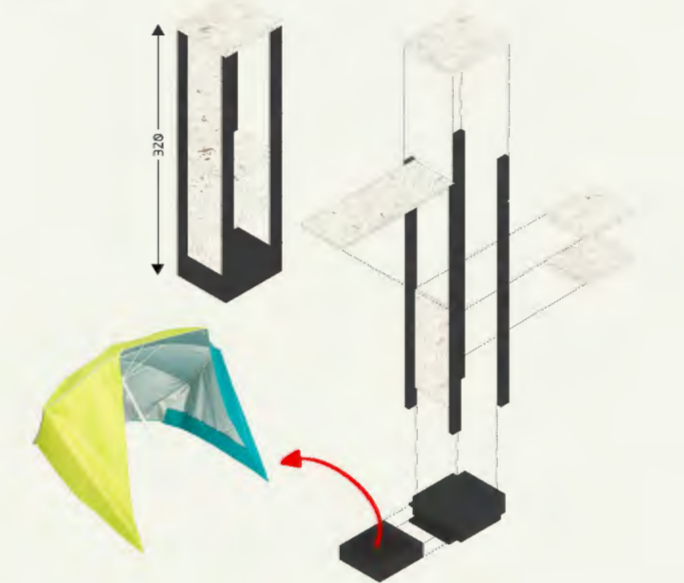


TUFo Temporary Urban Food

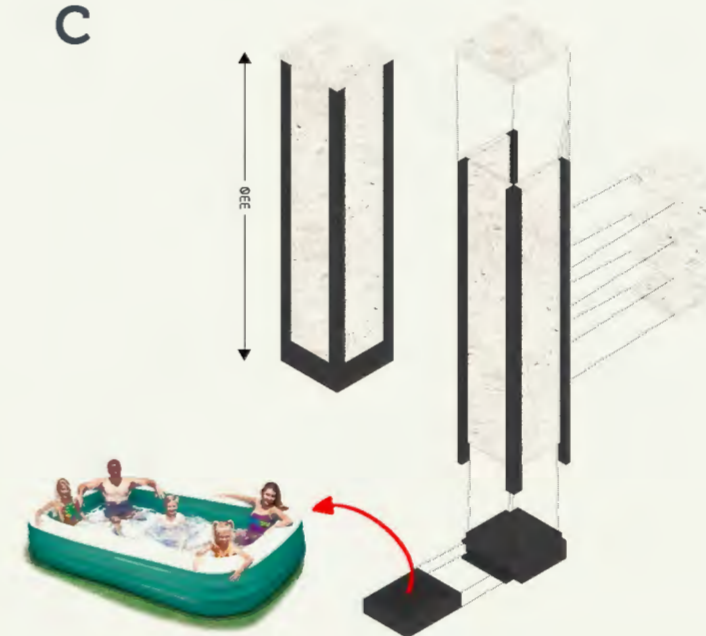
A



B



C



DMQ17_0380

Giuria

Il progetto si fonda su due principi: la continuità col contesto e l'Existenzminimum. Entrambi, unitamente ai ricercati requisiti di flessibilità, temporaneità, replicabilità seriale in diversi contesti e facilità di assemblaggio, hanno guidato il concept progettuale.

10 mq di padiglione destinato alla produzione e somministrazione di cibo secondo le logiche dello street food, hanno immediatamente rimandato al riferimento storico della "Cucina di Francoforte", ambiente domestico sperimentato e collaudato da Margarete Schütte-Lihotzky nella Germania di Ernest May, nel 1926. Un ambiente domestico, completo di ogni accessorio, organizzato ergonomicamente per l'utente secondo logiche di comfort.

Il padiglione è stato quindi concepito come una Cucina di Francoforte estrapolata dal suo ambiente domestico e inserita all'interno di una cava di tufo, come se fosse un blocco di pietra estratto e sagomato dalla consueta lavorazione di taglio.

Le forme stereometriche delle pareti di pietra, incise "geometricamente" dalle lame dei flessibili, sono state il principale e unico riferimento linguistico e formale del progetto. Ne è derivato, quindi, un blocco monolitico di dimensione L 380 x l 260 cm e di altezza variabile da un massimo di 350 cm ad un minimo di 240 cm. La pianta generatrice è disegnata su una griglia modulare di 60 x 60 cm; ogni modulo contiene un elemento della cucina: dal fornello al lavabo, dal piano di lavoro al banco di somministrazione dotato o meno di pensile in base alla rispettiva posizione. In alzato, l'assemblaggio dei singoli moduli configura una sorta di profilo altimetrico irregolare, delineato da scarti progressivi di 10 cm tra le altezze di ogni singola unità.

La maglia strutturale in legno massello di tonalità scura, a vista sui prospetti del padiglione, tenta di rappresentare il disegno geometrico dei tagli a flessibile caratterizzanti le tipiche pareti di una generica cava di tufo; l'effetto calcareo della pietra è stato tradotto in un rivestimento di schiuma poliuretanica giallognola, dall'alto potere coibentante e impermeabilizzante. I moduli realizzabili singolarmente e assemblabili in loco, trasportabili con un canonico furgonato, originano due configurazioni: il padiglione chiuso statico e il padiglione aperto grazie alla dotazione di sistemi ad anta apribili sui due fronti della somministrazione. I 4 pilastri componenti la struttura tridimensionale dei singoli moduli, sono dotati di rotelle per lo spostamento delle unità pesanti mediamente 80 kg/cad., una volta sganciate, su piani non eccessivamente accidentati. Ogni modulo è dotato di un rialzo di 20 cm con cassettoni estraibili, contenente accessori di prima necessità e arredi gonfiabili per l'allestimento dello spazio esterno circostante, nell'ottica della creazione di un "esterno domestico".

Rete

Il progetto si fonda su due principi: la continuità col contesto e l'Existenzminimum.

10 mq di padiglione destinato alla produzione e somministrazione di cibo secondo le logiche dello street food, hanno immediatamente rimandato al riferimento storico della "Cucina di Francoforte". Un ambiente domestico, completo di ogni accessorio, organizzato ergonomicamente per l'utente secondo logiche di comfort.

Il padiglione è stato quindi concepito come una Cucina di Francoforte estrapolata dal suo ambiente domestico e inserita all'interno di una cava di tufo, come se fosse un blocco di pietra estratto e sagomato dalla consueta lavorazione di taglio. I materiali usati per tradurre questo senso estetico sono il legno e la schiuma di poliuretano.

18 moduli prefabbricati, mobili, compongono il padiglione. Ognuno di essi è dotato di un rialzo di 20 cm, di cui 14 con cassettoni estraibili contenente accessori di prima necessità e arredi gonfiabili, per l'allestimento di un "esterno domestico".

Menù

TITOLO DELLA RASSEGNA

Street Food Stellato. Chef locali interpretano la tradizione del territorio.

DATA

[30] Febbraio 20xx

MENÙ

Chef. Patrizia di Benedetto del ristorante Bye Bye Blues, Mondello

interpreta

gli ARANCINI ripieni di ragù di Salsiccia di Palazzolo Arceide (Presidio Slow Food)

Chef. Tony Lo Coco del ristorante I Pupi, Bagheria

interpreta

Il PANI CA MEUSA maritato con Maiorchino (Presidio Slow Food)

N.B.: può essere previsto un calendario di serate in cui coppie di chef interpretano due piatti della tradizione del cibo di strada.