

## Menu Carosella

**Estratto Carosello**  
Cocomero carosello pugliese  
Fico d'india | Carota  
Scorzetta di limone di Sicilia

**Cialledda fredda ai sapori di Sicilia**  
Pane casereccio raffermo  
(pane di Altamura o Pane nero di  
Castelvetrano)  
Cocomero Carosello pugliese  
Pomodoro siccagno della valle del Bilici  
Cipolla rossa di Acquaviva | Limone di  
Sicilia  
Olio di oliva minuta | sale marino fino di  
Trapani  
origano e acqua

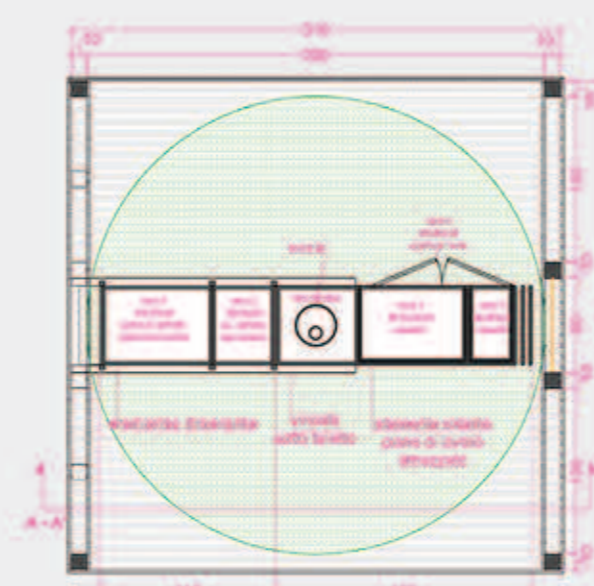
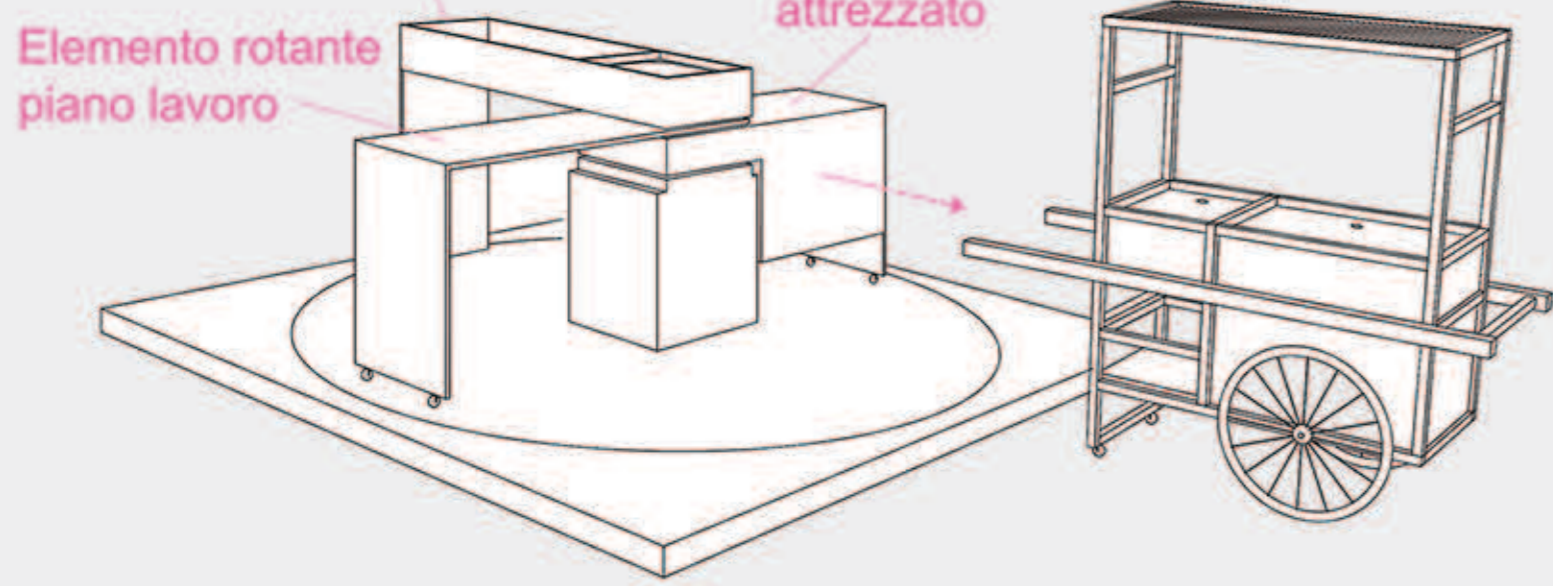
**A gradire**  
Mandorle di Noto tostate  
Pesche nel sacchetto



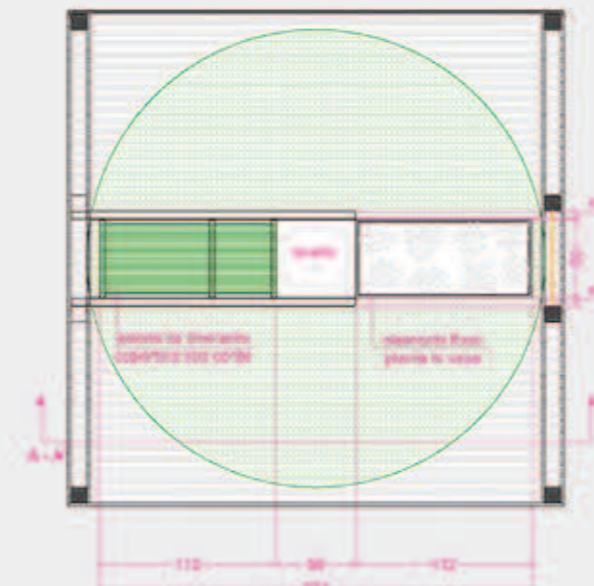


Elemento fisso

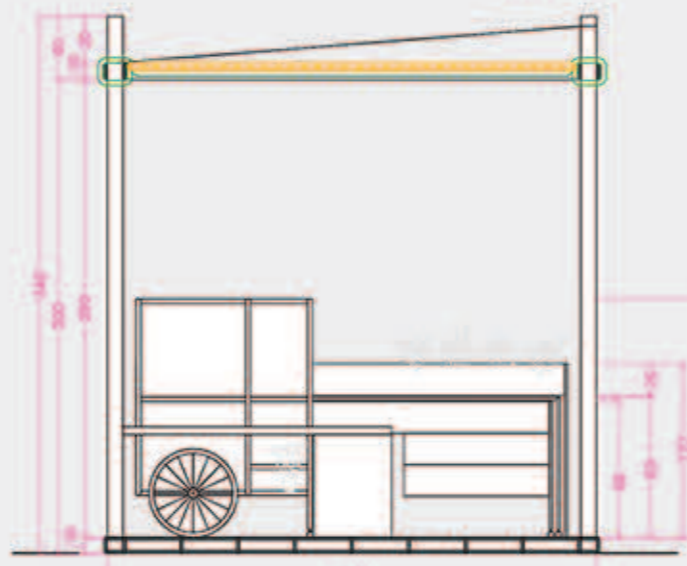
Elemento rotante  
attrezzato



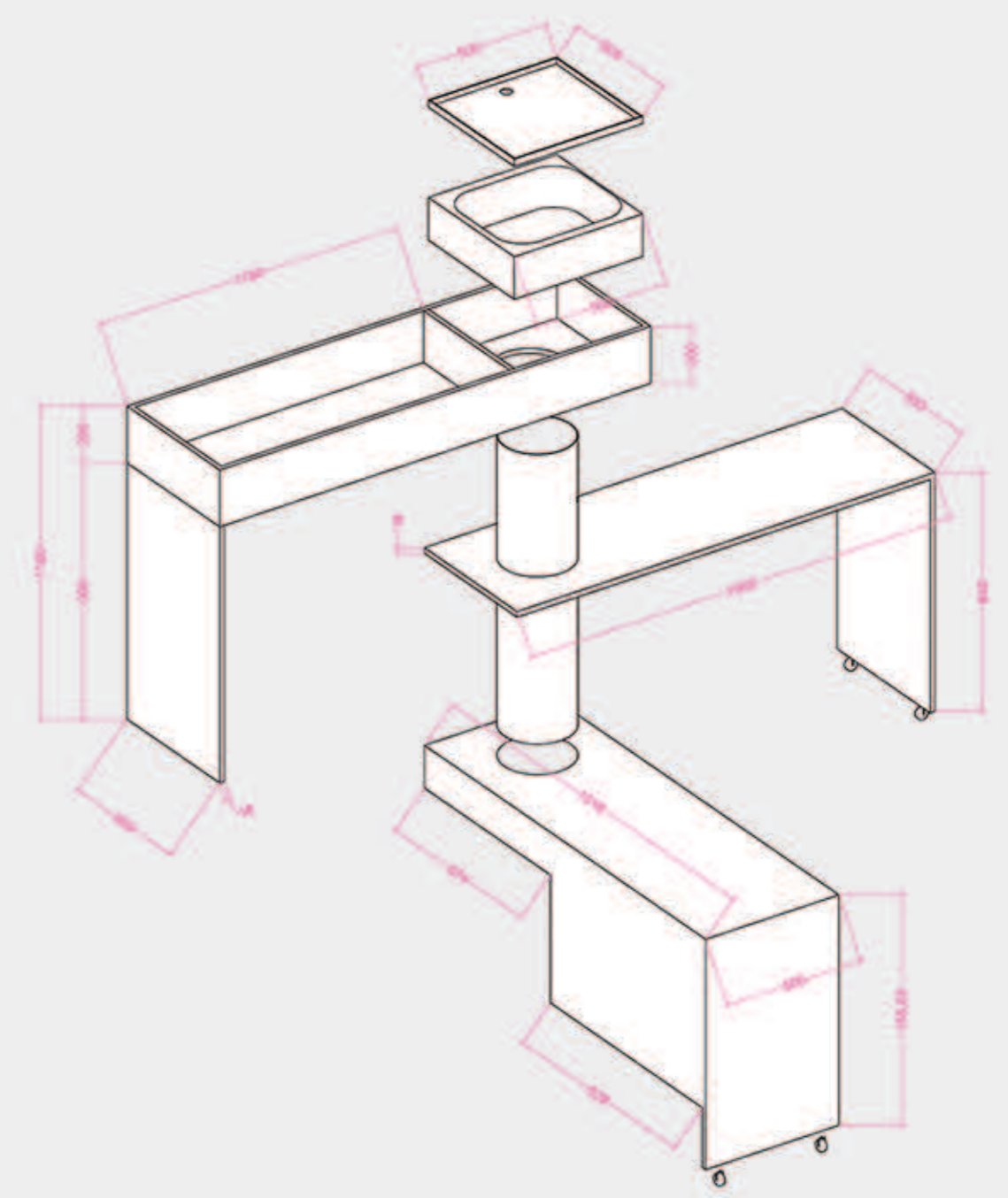
Pianta spazio +000  
scala 1:200



Pianta spazio +050  
scala 1:200



Sezione AA  
scala 1:50



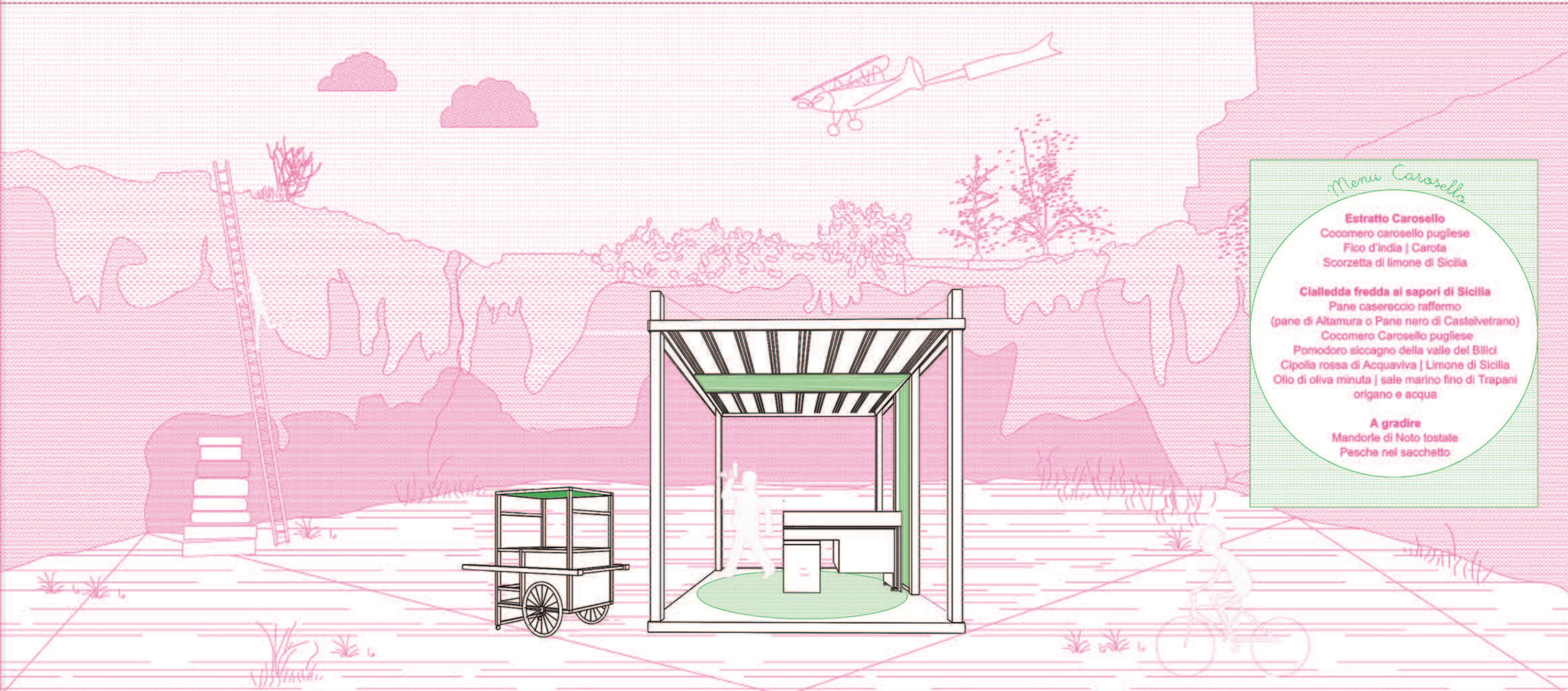
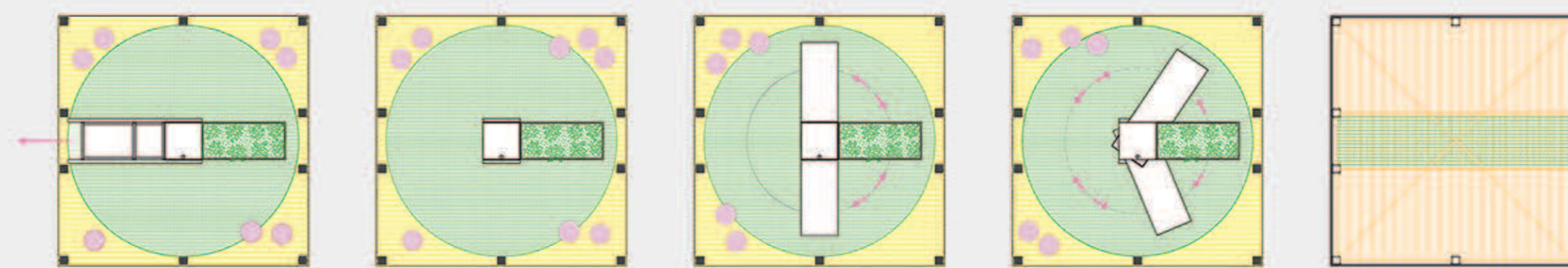
L'idea progettuale si basa sull'analisi dei caratteri dell'architettura mediterranea tra cui la flessibilità e l'adattabilità delle forme e degli spazi, l'estrofezione dell'abitare rispetto all'ambiente esterno e alla collettività, l'uso di materiali naturali del luogo e delle risorse energetiche naturali. Questi riferimenti mediterranei sono tanto validi in architettura quanto in ambito culinario.

L'incipit progettuale del Food Point Carosello è la rotazione della pressa del mulino nell'atto della macinatura del grano.

La rotazione della macina ci ha fatto immaginare un'architettura flessibile, ancorata ad un vincolo fisso, che cambia posizione a seconda delle esigenze di preparazione del cibo e dell'uso dello spazio.

*Sceca elementi*

- Elementi per la struttura
  - Legno di Abete non pialato
  - Doppio - 150 x 16 x 4500 mm (n. 45)
  - Lattini - 30 x 30 x 2000 mm (n. 8)
  - Morali - 100 x 100 x 4000 mm (n. 10)
  - Morali - 60 x 50 x 4000 mm (n. 1)
  - Multistrato di Pice
  - Paravento - 60 x 1200 x 2530 mm (n. 8)
- Elementi per la copertura
  - Cordi Ø 15 mm - Ø 10 mm (800 mt)
  - tel antongorran impermeabili 12 mtq
- Elementi aggiuntivi
  - Stuoia - Ø 50 mm (n. 8)
  - Ruota - Ø7" (n. 2)
  - Lavabo - 450 x 300 x 150 mm
  - Tubo acciaio inox - Ø 250 mm
  - Silone - Ø 250 mm

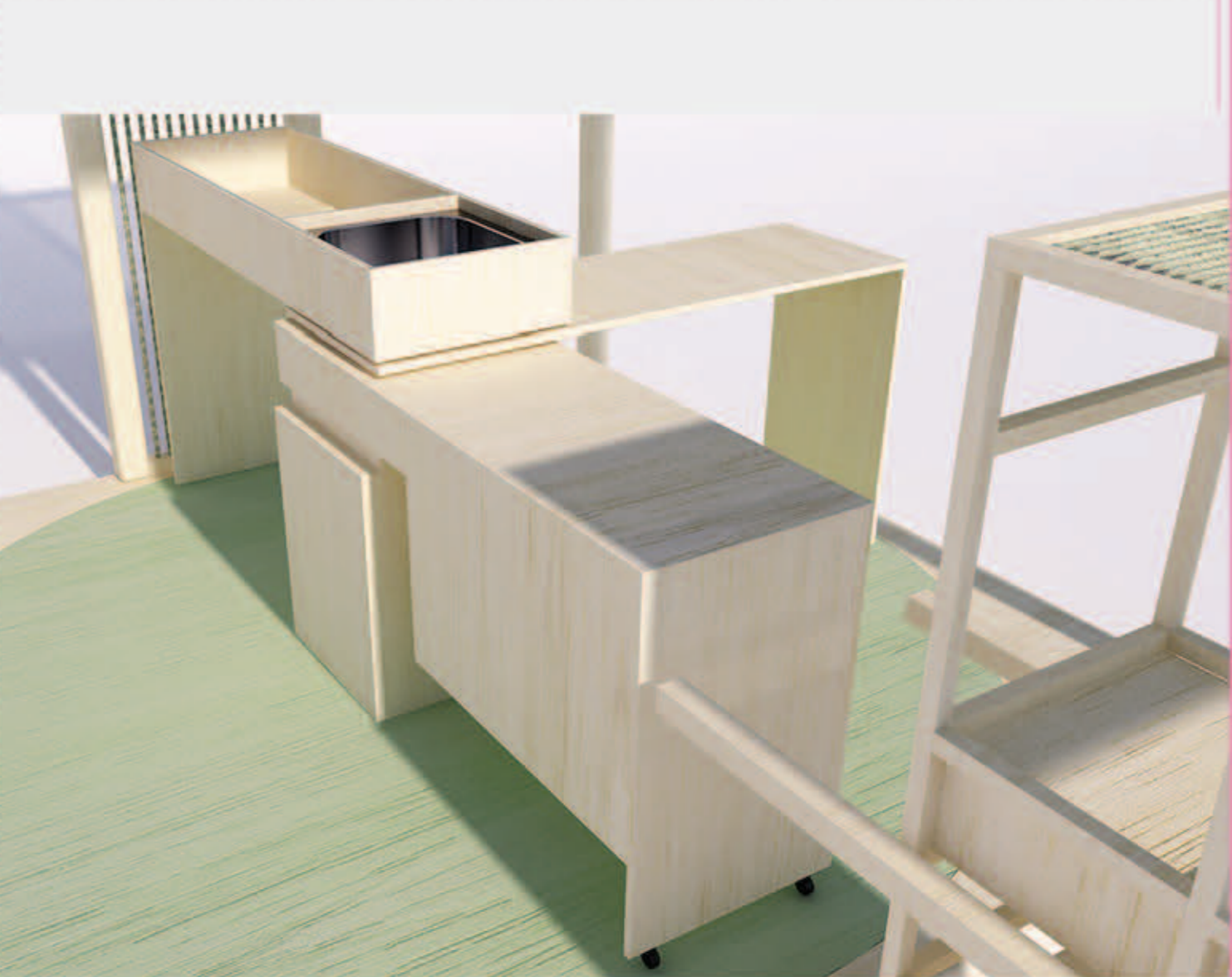


*Menu Carosello*

**Estratto Carosello**  
 Cocomero carosello pugliese  
 Fico d'india | Carota  
 Scorzetta di limone di Sicilia

**Cialleda fredda ai sapori di Sicilia**  
 Pane casereccio raffermo  
 (pane di Altamura o Pane nero di Castelvetrano)  
 Cocomero Carosello pugliese  
 Pomodoro siciliano della valle dei Bili  
 Cipolla rossa di Acquaviva | Limone di Sicilia  
 Olio di oliva minuta | sale marino fino di Trapani  
 origano e acqua

**A gradire**  
 Mandorle di Noto tostate  
 Pesche nel sacchetto

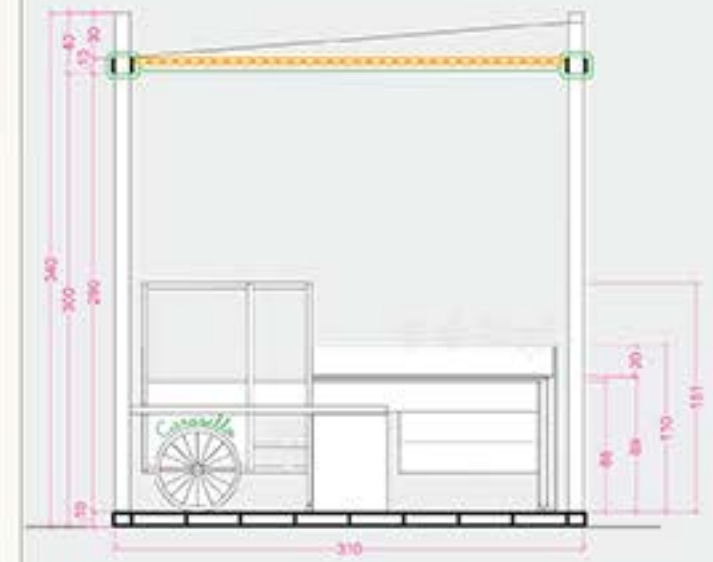
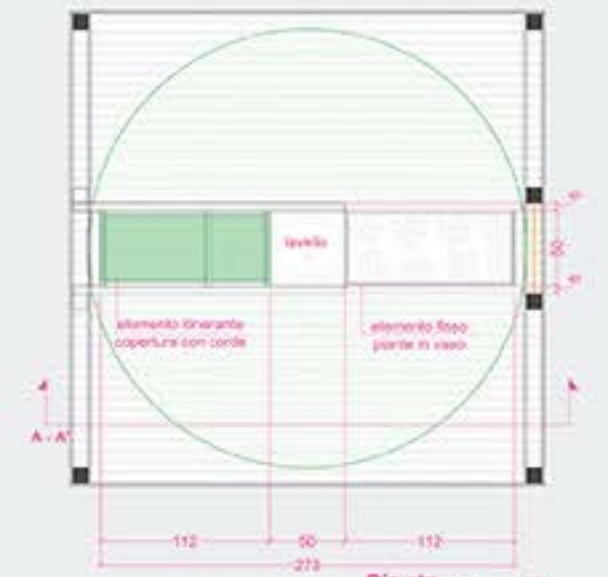
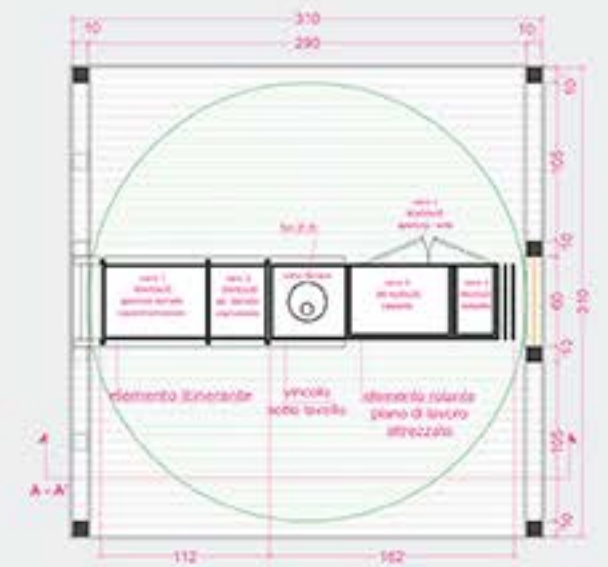
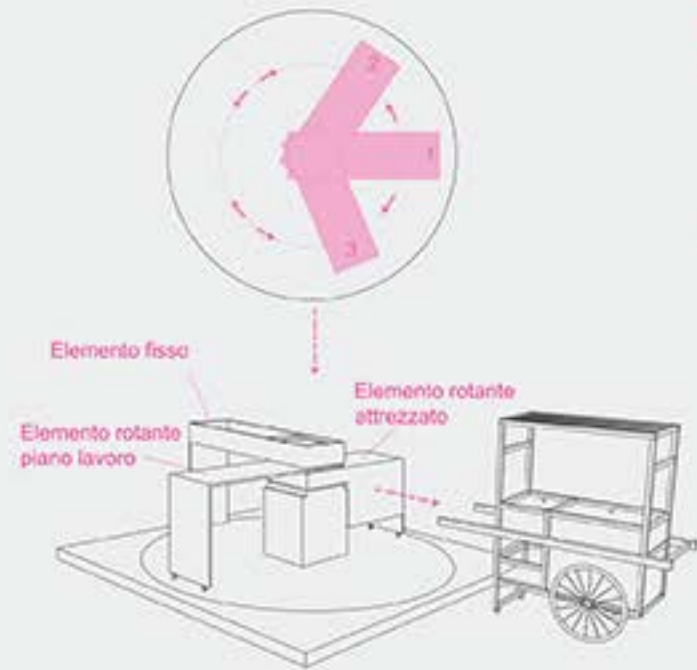




L'incipit progettuale del Food Point Carosello è la rotazione della pressa del mulino nell'atto della macinatura del grano.

La rotazione della macina ci ha fatto immaginare un'architettura flessibile, ancorata ad un vincolo fisso, che cambia posizione a seconda delle esigenze di preparazione del cibo e dell'uso dello spazio.

La "postazione base" rappresenta un punto di riferimento nel contesto della cava, dalla quale fuoriesce un elemento removibile, itinerante e autosufficiente.

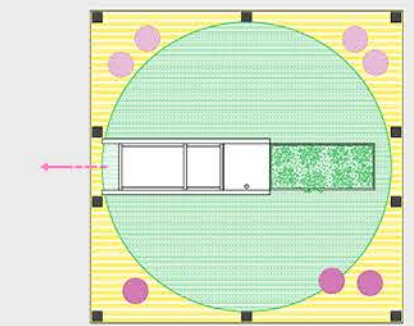
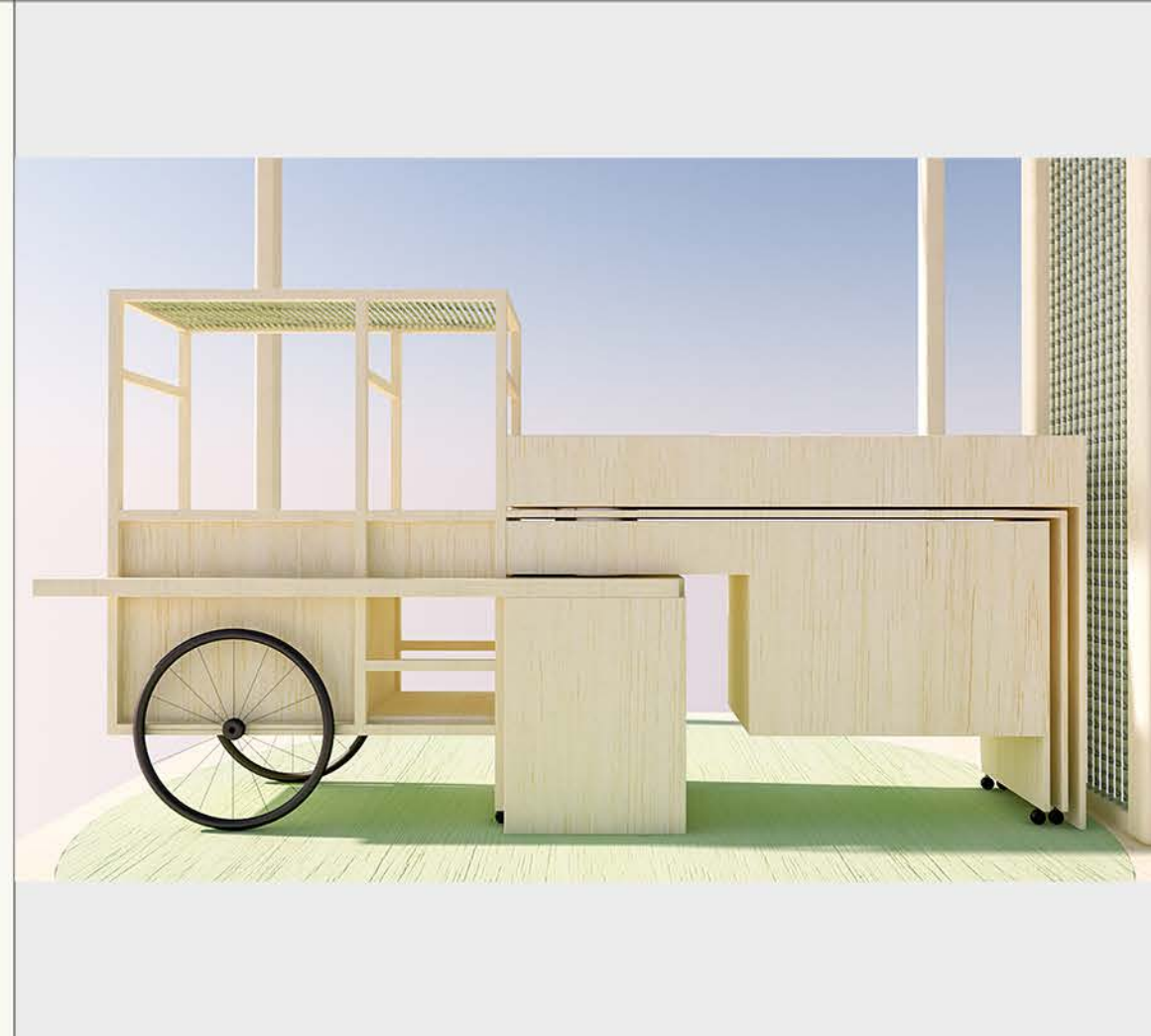


**Menu Carosello**

**Estratto Carosello**  
Cocomero carosello pugliese  
Fico d'india | Carota  
Sorzetta di Imone di Sicilia

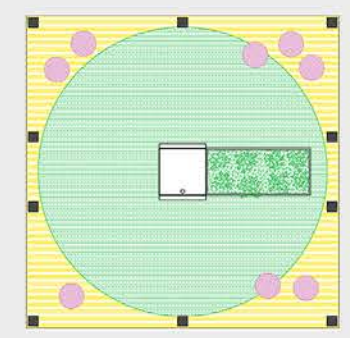
**Cialledda fredda ai sapori di Sicilia**  
Pane casereccio raffermo  
(pane di Altamura o Pane nero di Castelvetrano)  
Cocomero Carosello pugliese  
Pomodoro siciliano della valle del Bilici  
Cipolla rossa di Acquariva | Limone di Sicilia  
Olio di oliva minuto | sale marino fieno di Trapani  
origano e acqua

**A gradire**  
Mancorle di Noto tostate  
Pischo nel sacchetto

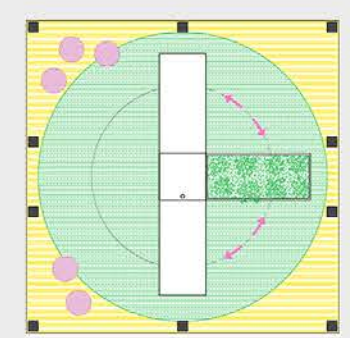


Varianti di distribuzione e rotazione degli elementi

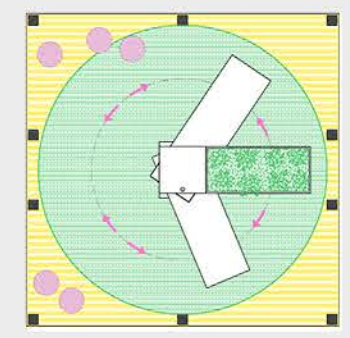
Variante A



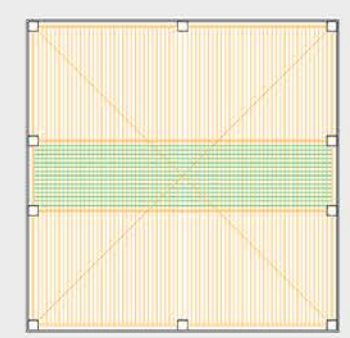
Variante B



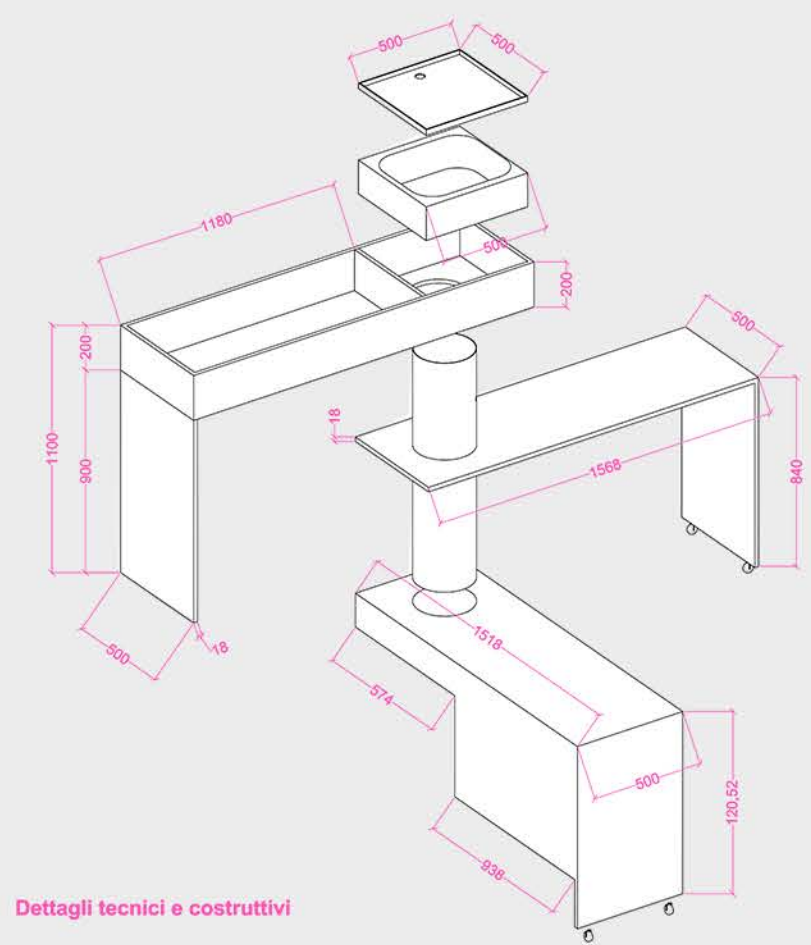
Variante C



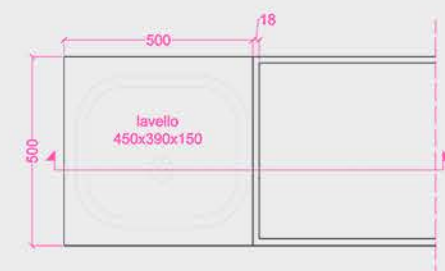
Variante D



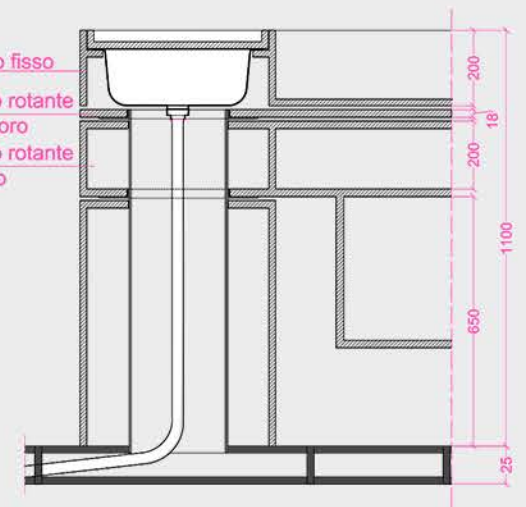
Pianta della copertura  
Intreccio di corde come trama di tessitura



Dettaglio vincolo\_elemento rotante  
scala 1:20



Elemento fisso  
Elemento rotante piano lavoro  
Elemento rotante attrezzato



*Scheda elementimenti*

**Elementi per la struttura**  
 Legno di Abete non piallato  
 Doghe - 100 x 18 x 4000 mm (n. 45)  
 Listelli - 30 x 30 x 2000 mm (n.8)  
 Morali - 100 x 100 x 4000 mm (n.10)  
 Morali - 50 X 50 X 4000 mm (n.1)  
 Multistrato di Pioppo  
 Pannelli - 18 x 1250 x 2520 mm (n.6)

**Elementi per la copertura**  
 Corde Ø 15 mm - Ø 10 mm (800 m)  
 teli ombreggianti impermeabili 12 mq

**Elementi aggiuntivi**  
 Rotelle - Ø 50 mm (n. 6)  
 Ruote - 26" (n. 2)  
 Lavabo - 450 x 390 x 150 mm  
 Tubo acciaio cavo - Ø 250 mm  
 Sifone - Ø 250 mm

## Relazione completa

L'idea progettuale rappresenta la sintesi di un'analisi relativa al contesto culturale mediterraneo. Il bacino del Mediterraneo è sempre stato un luogo fisico ma soprattutto definito da ideali e stili di vita riconoscibili per caratteri comuni. E' proprio l'identità di questo particolare luogo culturale ad aver costituito il punto di partenza del progetto, i cui caratteri prevalenti sono rappresentati dalla relazione con il contesto, la flessibilità e l'adattabilità delle forme e degli spazi, l'estroflessione dell'abitare rispetto all'ambiente esterno della casa, al paesaggio e alla collettività, l'uso di materiali naturali presenti in loco e delle risorse energetiche naturali in favore del benessere dell'uomo. Questi riferimenti mediterranei sono tanto validi in architettura quanto in ambito culinario. Abbiamo pensato pertanto di condurre un ragionamento che tenesse insieme sia i concetti già esposti che il rimando ai prodotti poveri alla base della cucina mediterranea e alle tecniche di lavorazione delle materie prime. Il riferimento principale del *Food Point Carosello* è la rotazione della pressa del mulino nell'atto della macinatura del grano. La rotazione della macina ci ha fatto immaginare un'architettura flessibile, ancorata ad un vincolo fisso, che cambia posizione a seconda delle esigenze di preparazione del cibo e dell'uso dello spazio. La struttura principale, rappresenta un punto di riferimento nel contesto della cava, una sorta di postazione base, dalla quale fuoriesce un elemento removibile itinerante, con funzione di richiamo della clientela da un'altra parte del sito, avente le stesse caratteristiche e funzioni della postazione base ma con un carattere più essenziale. I materiali usati sono in legno di abete e corde colorate per la copertura, che rimandano al tema del mare e delle coperture in incannucciato tipiche del sud, con la possibilità di essere usate come trame per l'intreccio di tessuti (per variare l'ombreggiamento) o teli idrorepellenti (in caso di pioggia). L'elemento rotante è suddiviso in tre sotto-elementi con funzioni diverse: il primo in sommità accoglie un lavandino e uno spazio scatolare per le piantine in vaso; il secondo, al livello intermedio, è un piano lavoro ma può essere usato come piano per esporre e servire i piatti; il terzo, al livello inferiore, è un piano lavoro con annessi contenitori/dispensa dei prodotti. All'elemento rotante è possibile agganciare l'elemento removibile in modo da completare e chiudere il kit all'interno dello spazio cubico quando non è in uso. Il progetto prevede un piccolo serbatoio per l'acqua, posto all'interno del blocco che funge da vincolo, e necessita di agganci alla rete elettrica per l'uso di elettrodomestici e per l'illuminazione. Il progetto sviluppa una superficie complessiva di 9.61 mq per un'altezza di 340 cm ed è stato pensato per consentire il lavoro di n. 2 addetti, ma può ospitare altri fruitori all'interno della struttura principale.

## Relazione sintetica

L'idea progettuale si basa sull'analisi dei caratteri dell'architettura mediterranea come la flessibilità e l'adattabilità delle forme e degli spazi, l'estroflessione dell'abitare rispetto all'ambiente esterno e alla collettività, l'uso di materiali naturali del luogo e delle risorse energetiche naturali. Questi riferimenti mediterranei sono tanto validi in architettura quanto in ambito culinario. Il Food Point Carosello è flessibile, mobile nel suo spazio e all'interno della cava, temporaneo, giocoso e sostenibile. L'incipit progettuale principale, basato sulla rotazione della pressa del mulino nell'atto della macinatura del grano, ha determinato l'ideazione di un'architettura ancorata ad un vincolo fisso, che ruota a seconda delle esigenze di preparazione del cibo e dell'uso dello spazio. La "postazione base" rappresenta un punto di riferimento nel contesto della cava, dalla quale fuoriesce un elemento removibile, itinerante e autosufficiente.

## **Menù Carosello**

### **Estratto Carosello**

Cocomero carosello pugliese, Fico d'india, Scorzetta di limone di Sicilia e Carota

### **Cialledda fredda ai sapori di Sicilia**

(Ingredienti per 4 persone)

- 500 g di Pane casereccio rafferma tagliato in fette spesse di almeno 3 cm (pane di Altamura o Pane nero di Castelvetro)
- 250 g Pomodoro siccagno della valle del Bilici
- 100 g Cipolla rossa di Acquaviva (in alternativa quella di Tropea)
- 250 g Cocomero carosello pugliese
- ½ limone di Sicilia tagliato a rondelle
- Olio di oliva minuta, sale marino fino di Trapani, origano e acqua q.b.
- 

Mettere a mollo in acqua fredda per pochi minuti il pane tagliato a pezzi irregolari. Strizzare bene il pane e metterlo in una terrina. Lavare i pomodorini, tagliarli a spicchi e unirli al pane ammorbidito. Affettare i caroselli, la cipolla e il limone e aggiungerli al pane e ai pomodori. Mescolare bene, condire con sale, origano, olio e servire fresco.

### **A gradire**

Mandorle di Noto tostate

Pesche nel sacchetto