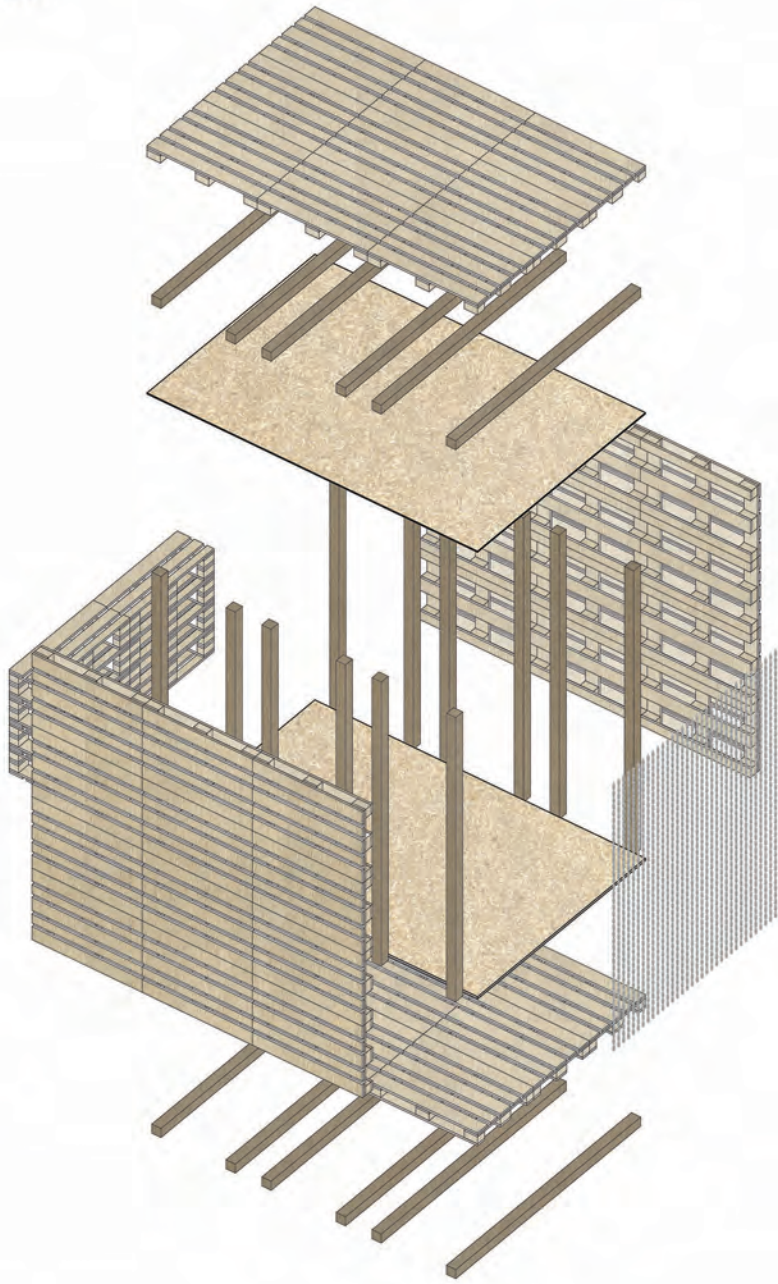
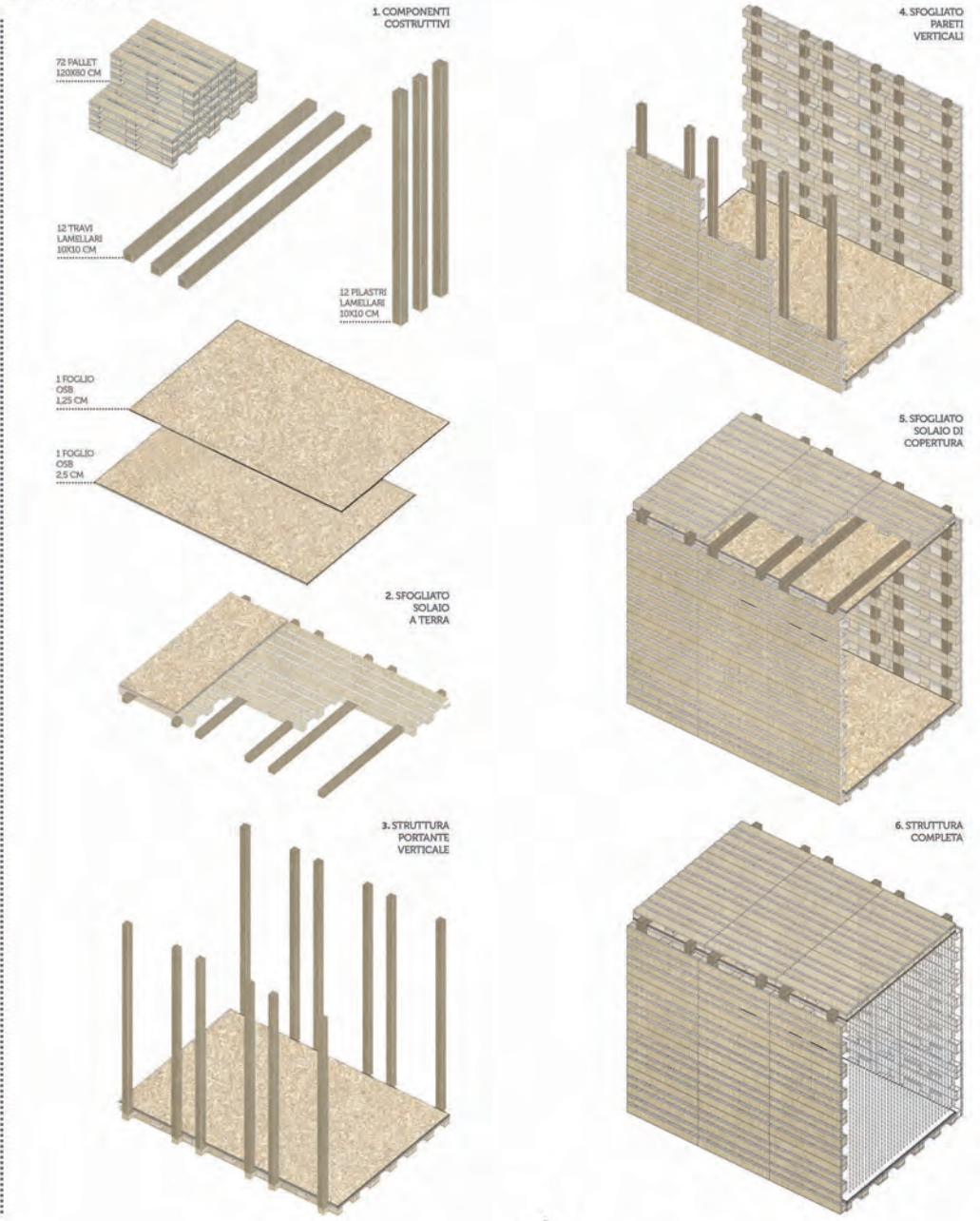


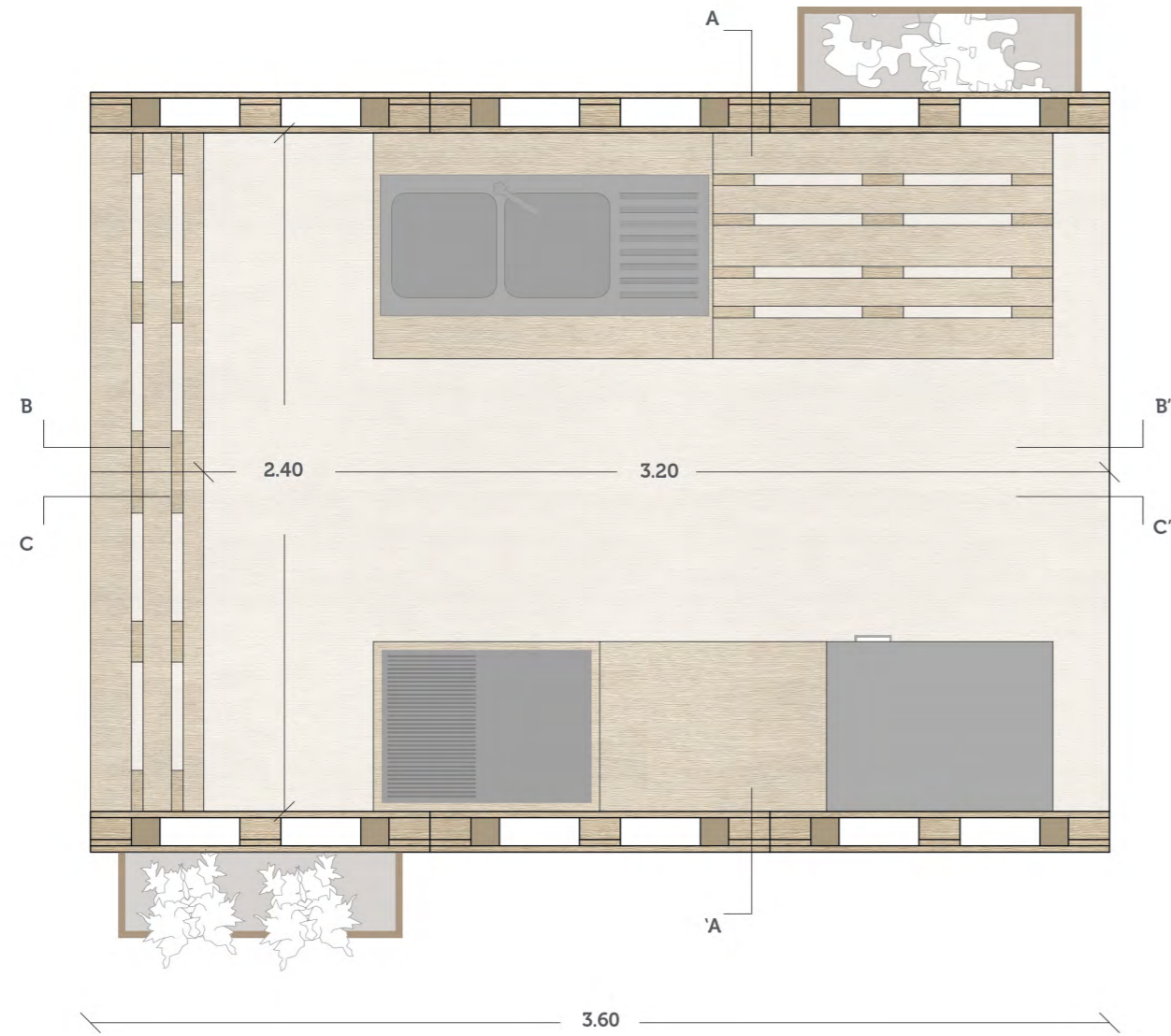
ESPLOSO STRUTTURALE



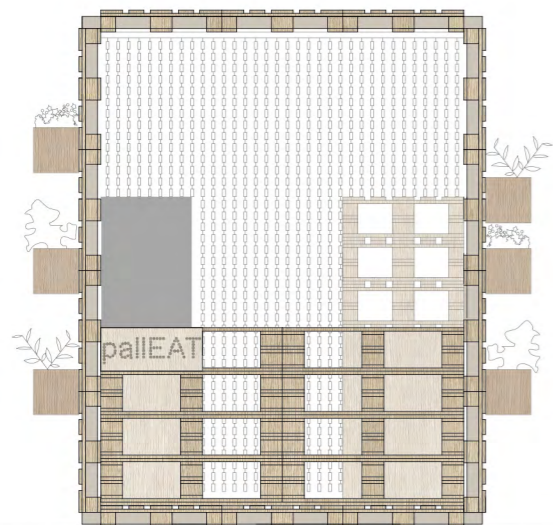
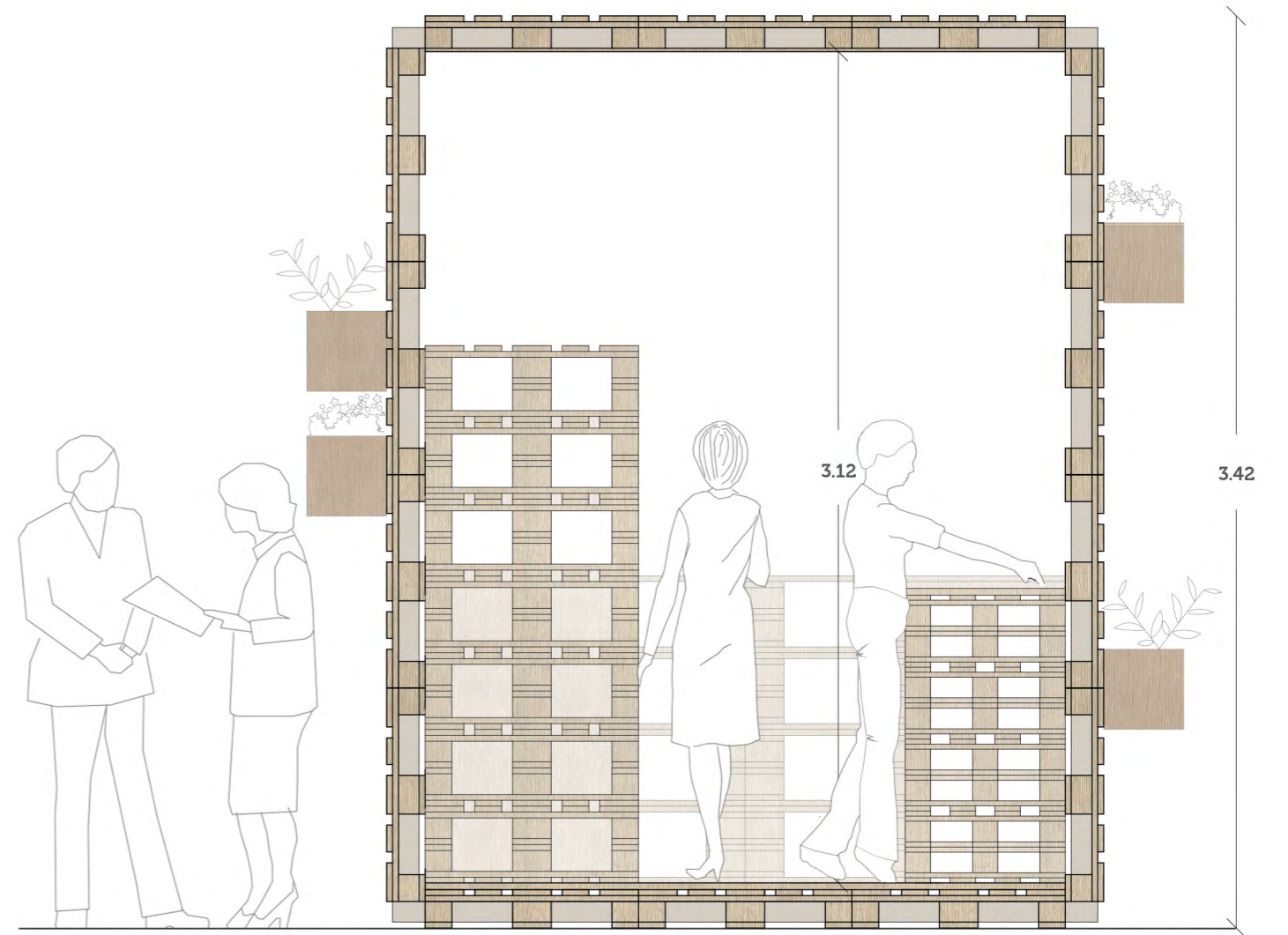
FASI COSTRUTTIVE



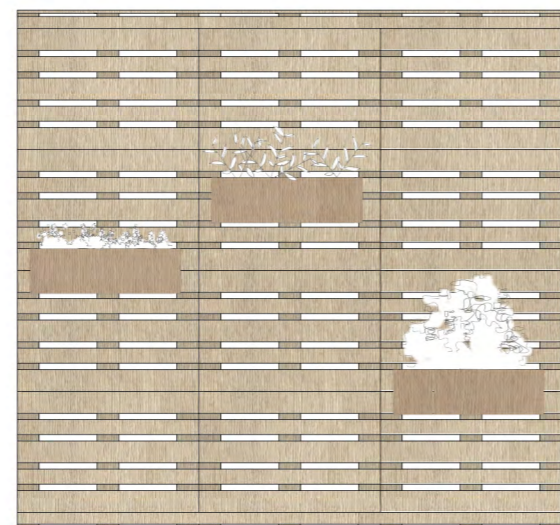
PIANTA_Scala 1:25



SEZIONE AA'_Scala 1:25



PROSPETTO FRONTALE_Scala 1:50



PROSPETTO LATERALE_Scala 1:50

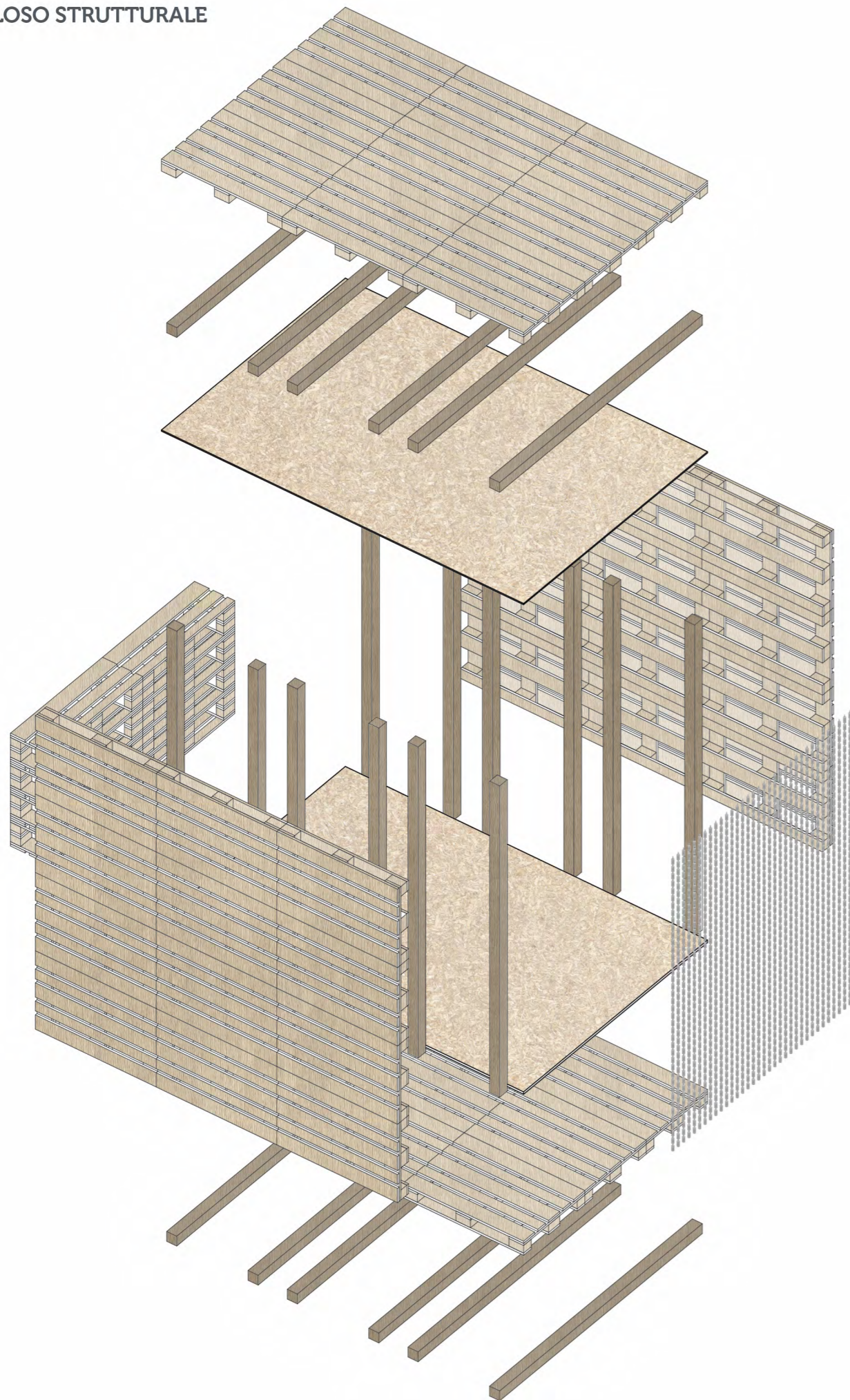


SEZIONE BB'_Scala 1:50

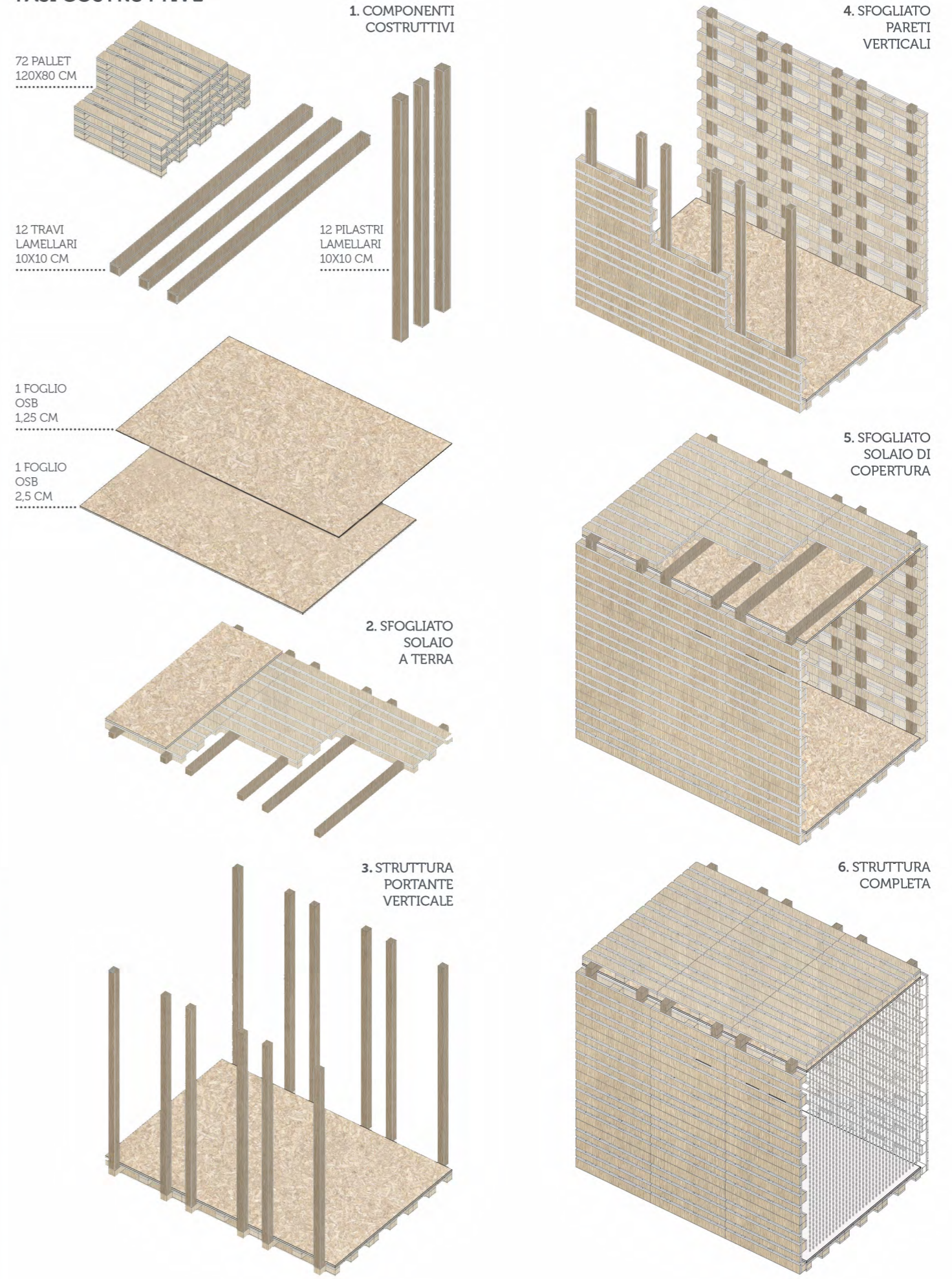


SEZIONE CC'_Scala 1:50

ESPLOSO STRUTTURALE



FASI COSTRUTTIVE



Giuria

PallEAT, il food point eco-friendly che unisce tradizione e innovazione. Così si presenta la nostra proposta per il programma di rigenerazione e riuso urbano, atto a riattivare gli spazi dismessi di un ex cava di tufo nella periferia di Mazara del Vallo. Da questi concetti si è sviluppata la nostra strategia progettuale che ha visto la scelta di un sistema costruttivo insolito e innovativo: il pallet. I pallet di legno, nati nell'ambito del trasporto e adibiti alla dislocazione di carichi pesanti nei magazzini, verranno utilizzati sia per il sistema costruttivo che per gli elementi di facciata e arredo. In questo modo, oltre a dare una nuova vita ai bancali scartati dalle industrie, è possibile pensare architetture ecologiche, economiche, flessibili in termini di configurazione e facili da realizzare. La micro-architettura è caratterizzata da un sistema composto da sei telai in legno lamellare ai quali vengono ancorati i pallet, che definiscono le pareti verticali e i solai. A questi, vengono fissati pannelli di osb per garantire un piano di calpestio e una copertura opaca e continua, dove poter eventualmente ancorare un sistema di produzione di energia elettrica, così da garantire l'esercizio in completa autonomia. Con questo sistema costruttivo l'architettura ottiene una configurazione tubolare e traspirante che si sviluppa in un volume di 3.60 m x 2.68 m x 3.42 m. I lati lunghi vengono sfruttati per sistemare gli elementi di arredo necessari per la preparazione delle pietanze previste e per far passare l'impianto idrico ed elettrico. I lati corti, essendo più liberi, sono pensati per la somministrazione e per l'attività di carico e scarico delle merci. Il fronte di vendita è caratterizzato da un bancone (2.40 m x 0.40 m, il cui piano è a quota 1.32 m), anch'esso concepito con un sistema che prevede il riuso di pallet. Il lato opposto invece presenta una parete filtro, realizzata con tappi di sughero riciclati, così da garantire una maggiore permeabilità dello spazio. All'esterno, il sistema di facciata frammentato, dettato dalla morfologia dei bancali, fornisce una grande libertà di utilizzo. Può infatti diventare supporto per fioriere e sostegno per tavoli per la consumazione; questi pensati con tavole in legno inserite nei vuoti dei pallet, presentano all'estremità libera un sostegno. La micro-architettura così pensata riesce a soddisfare le esigenze che caratterizzano il contesto per cui è stata progettata e grazie alla sua flessibilità compositiva può essere facilmente riadattata in altri contesti e pensata per ospitare diverse funzioni e rispondere a diverse necessità. Ad arricchire il nostro food point c'è l'idea di un menù, articolato in undici portate, che si basa sulla rivisitazione della bruschetta con l'utilizzo dei prodotti della tradizione culinaria siciliana.

Rete

PallEAT, il food point eco-friendly che unisce tradizione e innovazione. Così si presenta la nostra proposta per il programma di rigenerazione e riuso urbano dell'ex cava di tufo nella periferia di Mazara del Vallo. Da questi concetti si è sviluppata la nostra idea che ha visto la scelta di un sistema costruttivo insolito e attento al recupero di materiali di scarto. Si prevede infatti, sia per il sistema costruttivo che per gli elementi di facciata e di arredo, l'utilizzo di pallet di legno. Questi integrati ad un sistema a telaio fanno sì che l'architettura assuma una configurazione tubolare e traspirante. L'idea progettuale riesce così a soddisfare le esigenze del contesto per cui è stata progettata e grazie alla sua flessibilità può essere facilmente riadattata per rispondere a diverse necessità. Ad arricchire il nostro food point c'è l'idea di un menù che si basa sulla rivisitazione della bruschetta con l'utilizzo dei prodotti della tradizione culinaria siciliana.

Menù

Agrigento_ Bruschetta con caponata di melanzane
Trapani_ Bruschetta con olive nocellara del Belice, capperi di Pantelleria e acciughe
Enna_ Bruschetta con mousse di fave larghe di Leonforte e piacentinu ennese
Palermo_ Bruschetta con peperoni di Polizzi Generosa alla griglia e vestedda della valle del Belice
Messina_ Bruschetta con provola dei Nebrodi e salame Sant'Angelo IGP
Siracusa_ Bruschetta con pomodorini pachino IGP e salsiccia di Palazzolo Acreide
Mazara del Vallo_ Bruschetta con gambero rosso di Mazara del Vallo marinato al limone e riduzione di Melone purceddu di Alcamo
Catania_ Bruschetta con crema di ricotta, granella di pistacchi di Bronte e pesca Sbergia
Caltanissetta_ Bruschetta con mandorle e miele di api nere
Ragusa_ Bruschetta con crema al cioccolato di Modica e arancia rossa candita
Periferica_ Macedonia di frutta con susine bianche di Monreale, pesca bivona, albicocca di Scillato e melone
Cartucciaru di Paceco

*pane scelto per le bruschette: Pane nero di Castelvetro