









Giuria

Creare uno spazio mobile che creasse coinvolgimento, questo era l'obiettivo. Non solo dunque uno spazio dove cucinare e distribuire cibo, ma qualcosa di più. Un elemento che fosse: cibo, cultura, architettura e arte. La competizione richiedeva di progettare un'architettura mobile? Abbiamo ripercorso la storia creando un moderno bacaro [*bàcaro*], tradizionali piccoli punti di ristoro veneziani, un tempo anche mobili. Una comune tradizione marinara e un ricordo dei carretti siciliani per creare un'architettura mobile dove la decorazione esalta ancora di più la sua finalità: il trasporto, la lavorazione e la condivisione degli alimenti.

La competizione richiedeva di progettare uno spazio di preparazione e condivisione? Abbiamo fatto in modo che la preparazione e la somministrazione, benché separate nello spazio, potessero essere unite nella relazione con il contesto. Un unico piano di lavoro che funge da filtro fra interno ed esterno ma che asseconda anche le necessità spaziali variabili di preparazione e somministrazione nelle diverse circostanze del festival. Un unico flusso di preparazione del cibo. In principio la cura e la pulizia, passando attraverso la lavorazione e la cottura, finendo poi con la conservazione e la somministrazione.

Un'unica fascia di osservazione e condivisione si estende lungo tutto il perimetro del bacaro, facendo "entrare" la gente e uscire la cultura del cibo attraverso la sua preparazione a vista. Un'opportunità per coinvolgere i visitatori nell'intero processo di elaborazione.

Una ripetizione ritmica si sussegue in questa architettura. Un volume puro chiuso di 4x2,5x3 metri, si trasforma all'occorrenza aprendo completamente la fascia centrale offrendo protezione dal sole e dalle intemperie, nonché garantendo la costante ventilazione all'area coperta.

Un'architettura che accoglie l'arte nella sua espressione più diretta. I grandi pannelli in OSB fungono da tela per gli artisti che così creeranno un'opera mobile, non più statica. Grazie alle sue proprietà spaziali e cinetiche il bacaro siciliano appena costruito diventa il supporto per un murale vivo e dinamico, libero, per così dire, di muoversi e comportarsi in modo diverso a seconda della sua posizione.

L'estensione del banco di somministrazione è composta da pochi e semplici elementi. Due parallelepipedi mutevoli: ora banco somministrazione, ora sedute, ora piccolo palco. La candida vela appesa al bacaro e ai due sostegni verticali protegge dal sole l'area sottostante.

Rete

Volevamo un elemento coinvolgente che potesse essere: cibo, cultura, architettura e arte.

Abbiamo creato uno spazio nuovo e allo stesso tempo tradizionale. Un po' bacaro, tradizionale osteria veneziana un tempo mobile, e un po' carretto siciliano. Un unico piano di lavoro che filtra e mette in relazione interno ed esterno, assecondando le necessità spaziali variabili di preparazione e somministrazione.

Il cibo attraversa un unico percorso di pulizia, lavorazione, conservazione e somministrazione.

Una fascia di osservazione e condivisione si estende lungo tutto il perimetro, persone e cultura del cibo si incontrano attraverso la sua preparazione a vista.

Il volume chiuso, aprendosi, offre protezione dal sole e dalle intemperie, garantendo costante ventilazione.

Grazie alle sue proprietà spaziali e cinetiche esso diventa il supporto per un murale mobile e dinamico. Due parallelepipedi mutevoli (banco, sedute, palco) coperti da una vela sospesa compongono un'ulteriore area di somministrazione.

Menù

- [crostini con humus di fagiolo badda di Polizzi Generosa.
- [bruschette di pane nero di Castelvetro con pomodori freschi, aglio e basilico.
- [pasta fredda con pesto alla Trapanese.
- [medaglione di lenticchie di Villalba. Da servire da solo con verdura fresca oppure all'interno di un panino.
- [Tagliere di formaggi: Maiorchino, Provola delle Madonie, Piacentinu ennese, Vastedda della valle del Belice.
- [Cuddireddre con Marsala DOC