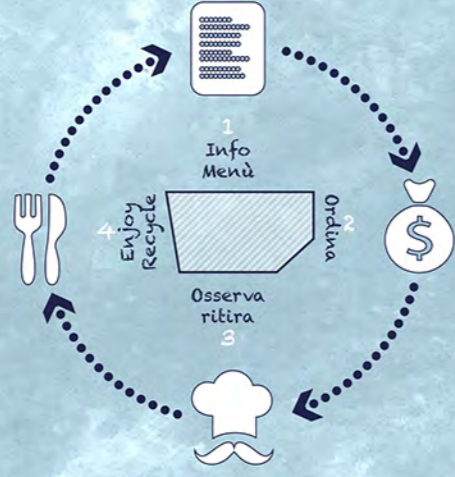
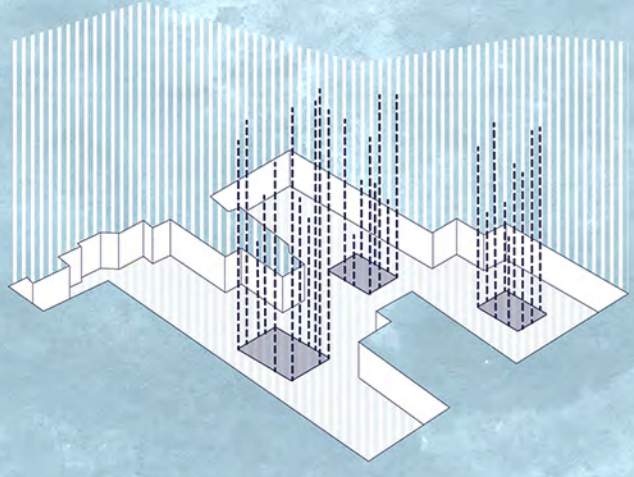


# Trame e Relazioni "da nonna Nardina"



# Trame e Relazioni \_ "da nonna Nardina"



La cava di tufo, si presenta come una stanza a cielo aperto con un forte contrasto tra la sua matericità e la vastità della "copertura" del cielo, il cerchio di fuoco, piccolo intervento di "arredamento" dello spazio ipogeo, vuole mettere in relazione e risalto sia l'orizzontalità che la verticalità del luogo. La direzione predominante, verso il cielo, si ottiene attraverso l'uso di elementi verticali che compongono la trama e la struttura principale del padiglione. La relazione con la direttrice orizzontale, invece, viene assicurata dagli stessi elementi che, combinati con dei ritmi differenti, vanno a scandire diverse trame, e di conseguenza, diverse relazioni con l'utente lungo tutto il perimetro della composizione. Il padiglione garantisce, infatti, una diversa fruibilità in tutti i suoi lati, creando un flusso circolare attorno al protagonista principale: il cibo e la sua preparazione.

## "Da Nonna Nardina"

### Menù

Cotoletta impanata alle erbe aromatiche cotta al forno

### Contorni:

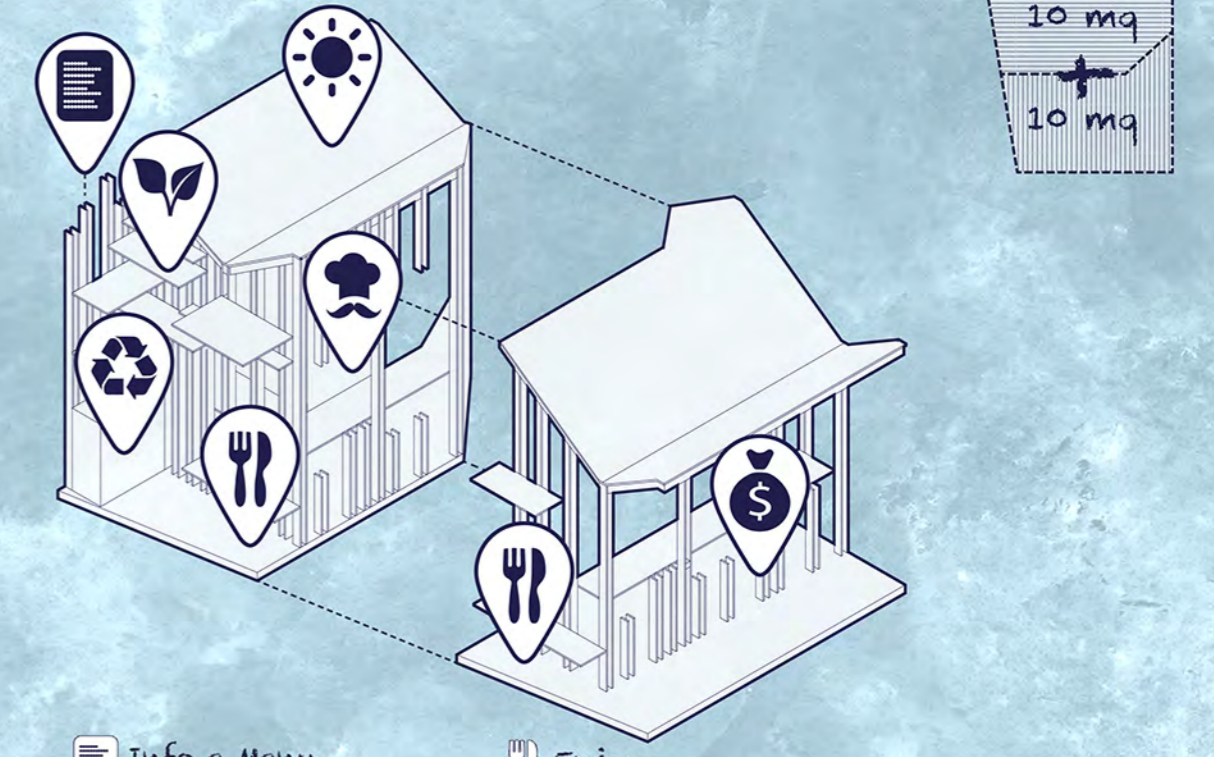
Melanzane in agrodolce con Mandorla di Noto

Insalata di pomodorini con Capperi di Salina e finocchietto selvatico

### Essenze dell'Orto pensile



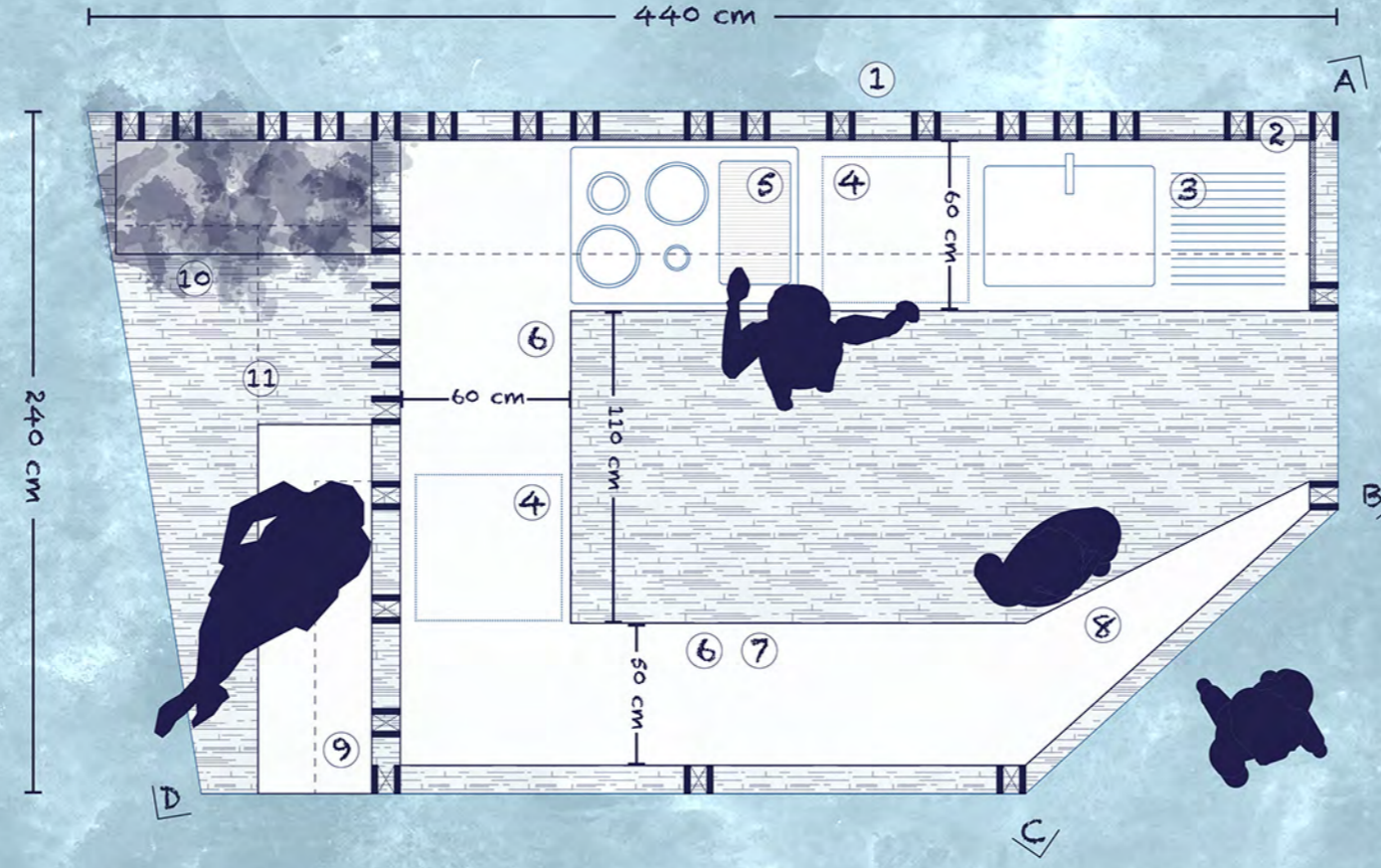
## VERSIONE XL \_ 10mq+10mq



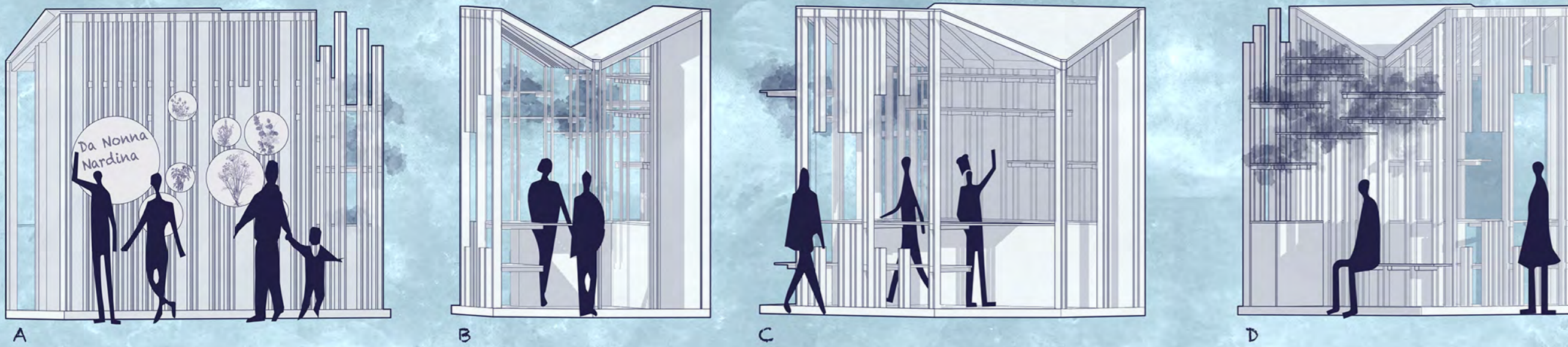
- Info e Menu
- Cottura e preparazione
- Pagamento e somministrazione
- Enjoy
- Recycle Point
- Orto pensile
- Pannelli solari

## PIANTA \_ scala 1:25

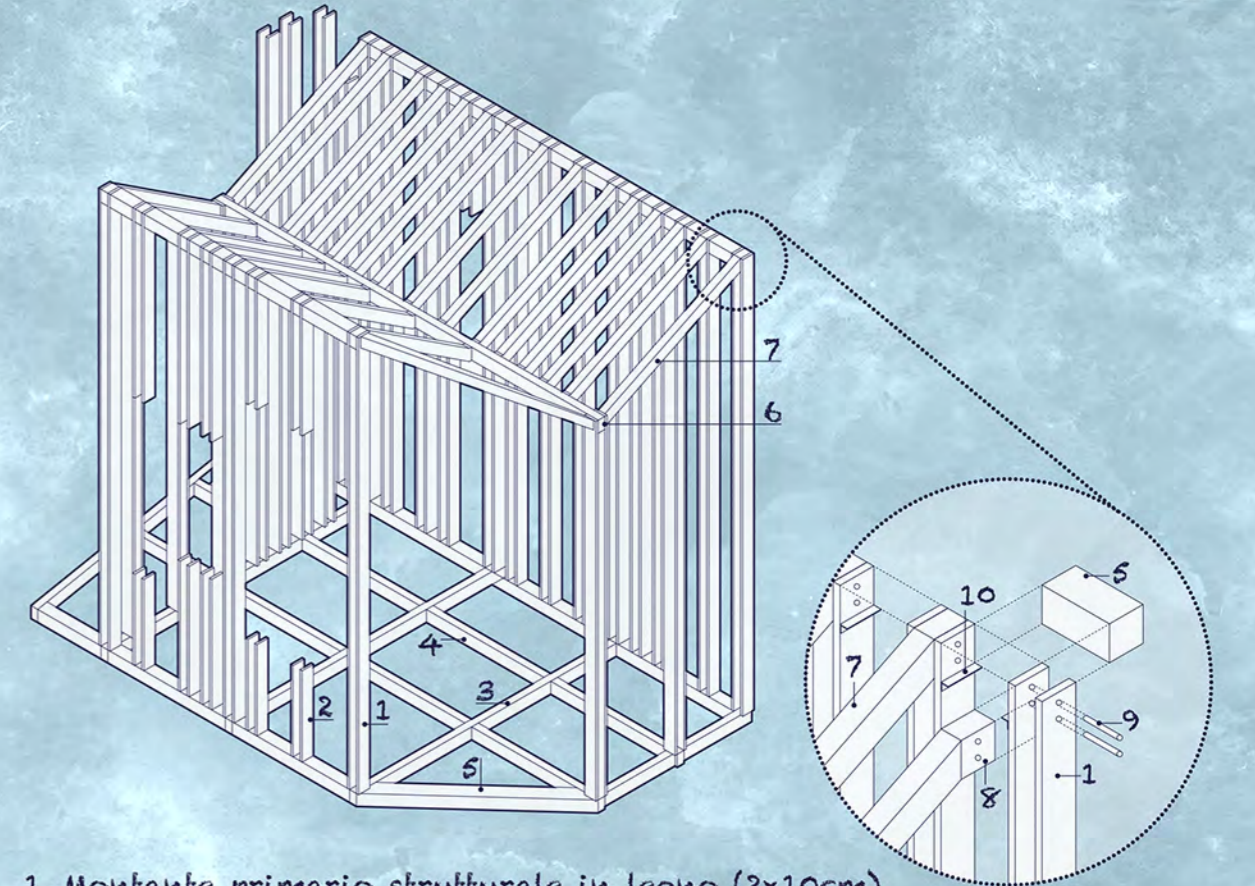
1. Pannelli Informativi e Menu
2. Tamponamento
3. Deterstone mani/stoviglie e Impianto idrico (150 lt bianche + 150 lt nere)
4. Piano d'appoggio con frigorifero
5. Piano cottura con forno
6. Piano d'appoggio e preparazione
7. Somministrazione
8. Punto vendita e pagamento
9. Seduta
10. Recycle Point
11. Orto pensile



## VISTE FRONTALI \_ scala 1:50



## STRUTTURA E DETTAGLIO



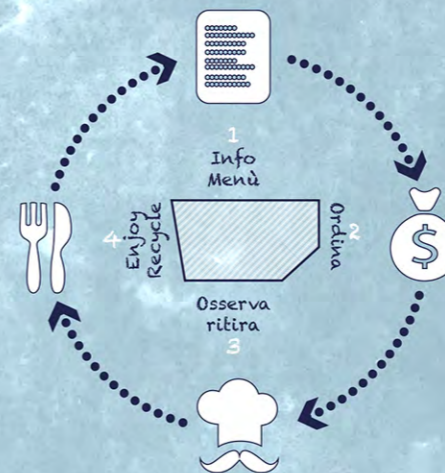
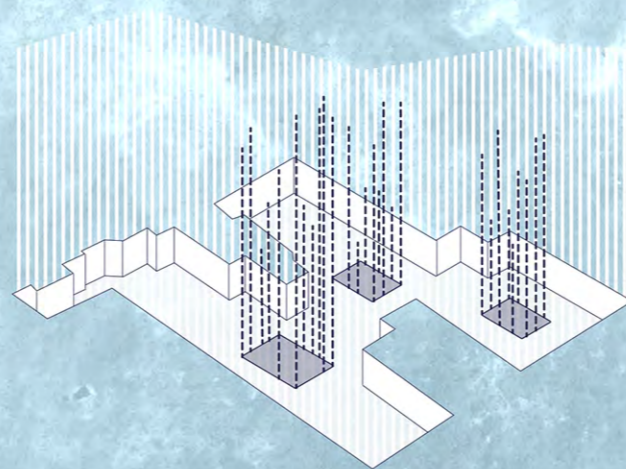
1. Montante primario strutturale in legno (2x10cm)
2. Montante secondario in legno (2x10cm)
3. Trave primaria del sistema di pavimentazione (6x10cm)
4. Trave secondaria del sistema di pavimentazione (6x10cm)
5. Cordolo perimetrale di connessione in legno (10x10cm)
6. Trave primaria di copertura con inclinazione e sistema di scolo delle acque piovane (10x10cm; 2%)
7. Trave secondaria sagomata di copertura (6cmx10cm)
8. Fori
9. Giunture
10. Profilo a L in acciaio (20x20mm, sp. 4mm)



# Tame e Relazioni "da nonna Nardina"

Il piccolo intervento di "arredamento" dello spazio ipogeo della cava, vuole mettere in relazione e risalto sia l'orizzontalità che la verticalità del luogo. La direzione predominante, verso il cielo, viene enfatizzata tramite l'uso di elementi verticali in legno che compongono la struttura principale del padiglione.

La relazione con la direttrice orizzontale si ottiene con la combinazione degli stessi elementi che, con dei ritmi diversi scandiscono nuove trame e creano diverse relazioni con l'utente lungo il perimetro. Il padiglione fruibile in tutti i suoi lati, crea quindi un flusso circolare attorno al protagonista: il cibo e la sua preparazione.



## "Da Nonna Nardina"

### Menù

Cotoletta impanata alle erbe aromatiche cotta al forno

.....

### Contorni:

Melanzane in agrodolce con Mandorla di Noto

Insalata di pomodorini con Capperi di Salina e finocchietto selvatico

### Essenze dell'Orto pensile

Rosmarino



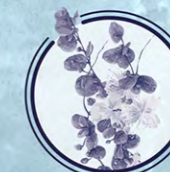
Peperoncino



Mirto



Cappero di Salina "Slow Food"

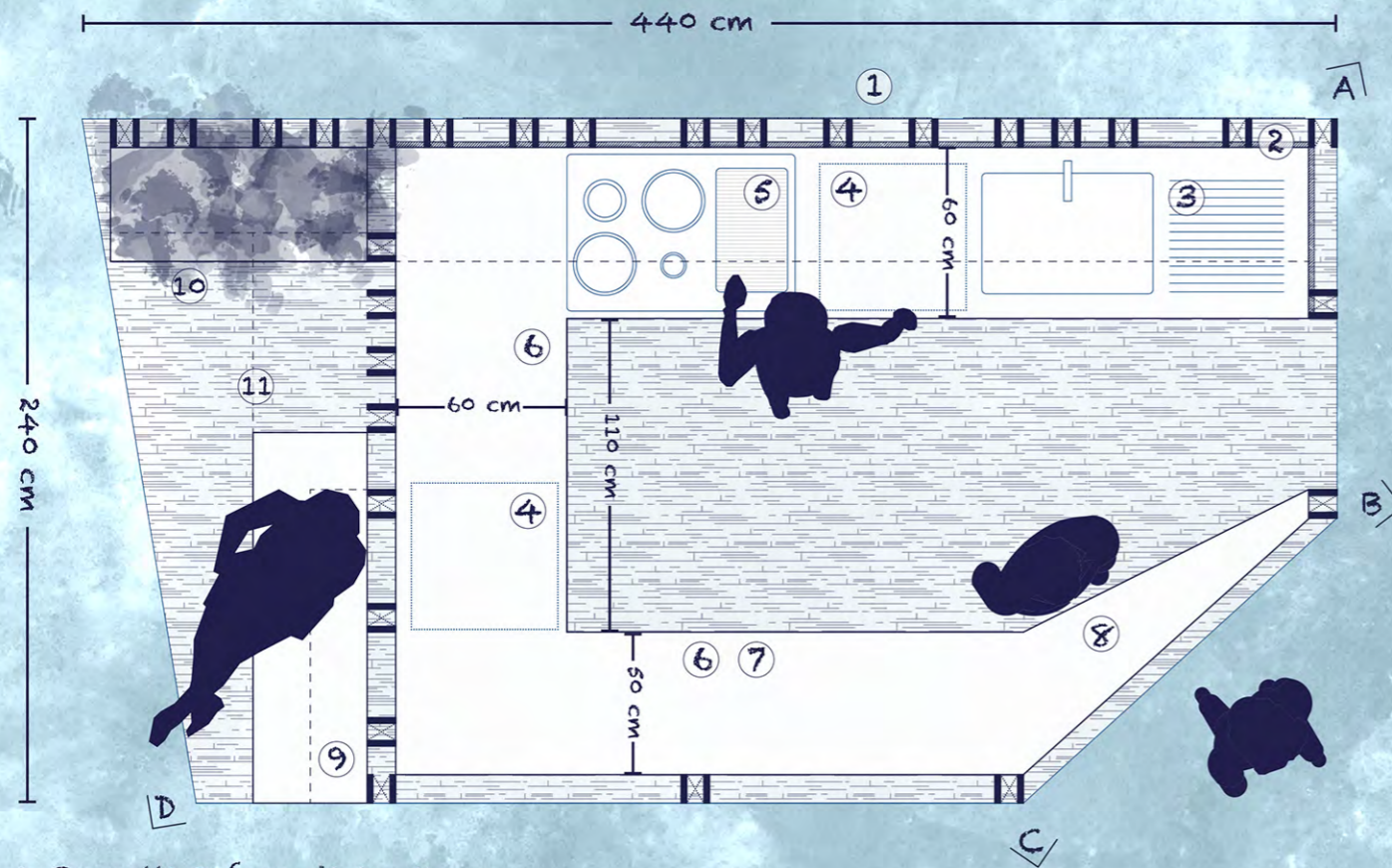


Mandorla di Noto "Slow Food"

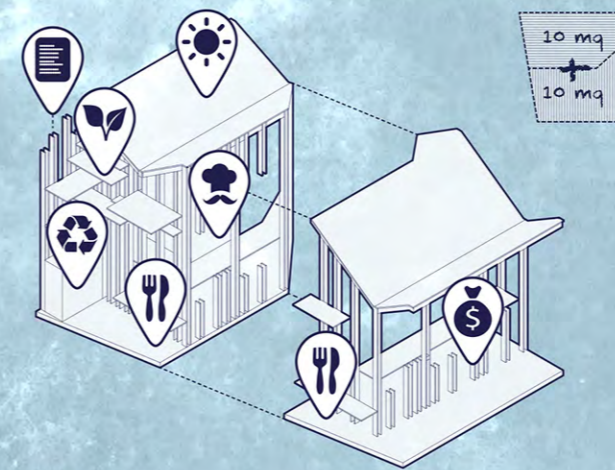


Finocchietto selvatico

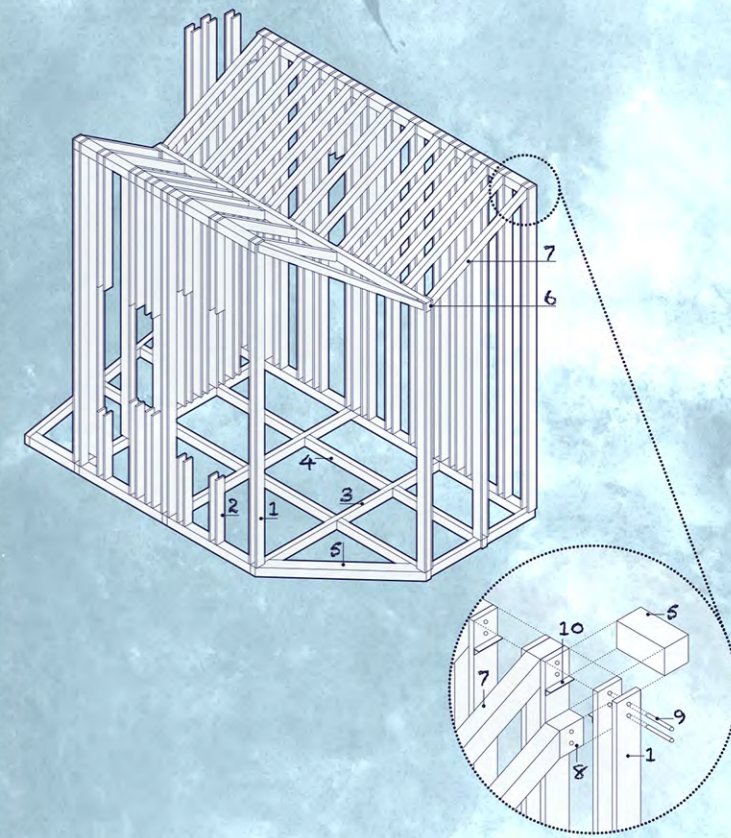
La composizione del padiglione prevede anche un piccolo orto pensile dove poter coltivare le principali erbe e piante locali utilizzate poi all'interno delle pietanze. Alcune tra le seguenti appartengono inoltre al circuito dei presidi Slow Food, e vengono utilizzate con l'intento di valorizzare il territorio e le piccole produzioni tradizionali.



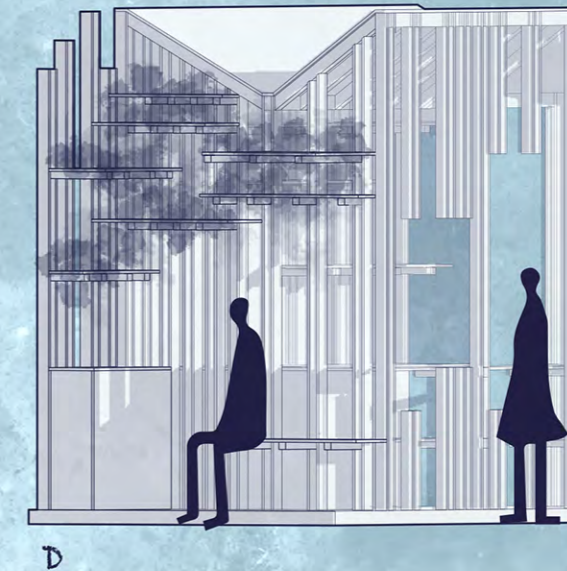
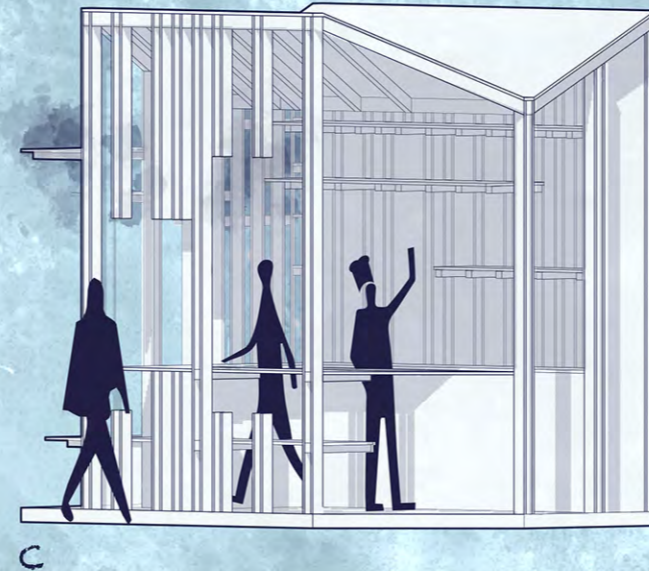
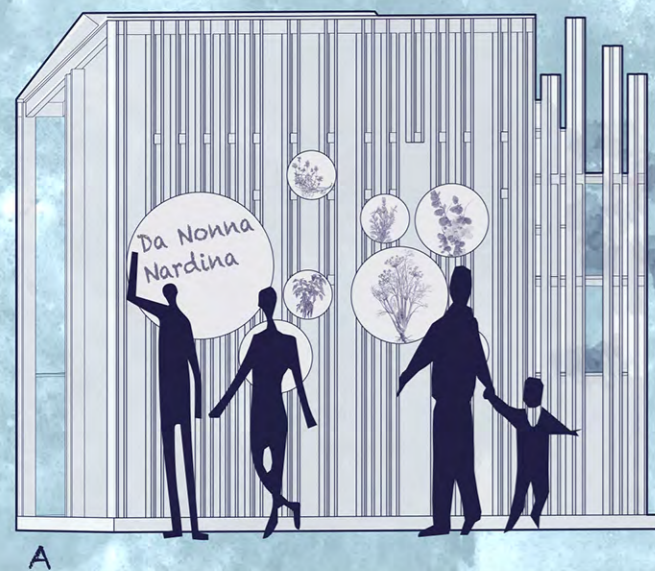
1. Pannelli Informativi e Menu
2. Tamponamento
3. Deterazione mani/stoviglie e Impianto idrico (150 lt bianche + 150 lt nere)
4. Piano d'appoggio con frigorifero
5. Piano cottura con forno
6. Piano d'appoggio e preparazione
7. Somministrazione
8. Punto vendita e pagamento
9. Seduta
10. Recycle Point
11. Orto pensile



- Info e Menu
- Cottura e preparazione
- Pagamento e somministrazione
- Enjoy
- Recycle Point
- Orto pensile
- Pannelli solari



1. Montante primario strutturale in legno (2x10cm)
2. Montante secondario in legno (2x10cm)
3. Trave primaria del sistema di pavimentazione (6x10cm)
4. Trave secondaria del sistema di pavimentazione (6x10cm)
5. Cordolo perimetrale di connessione in legno (10x10cm)
6. Trave primaria di copertura con inclinazione e sistema di scolo delle acque piovane (10x10cm; 2%)
7. Trave secondaria sagomata di copertura (6cmx10cm)
8. Fori
9. Giunture
10. Profilo a L in acciaio (20x20mm, sp. 4mm)



VISTE FRONTALI  
scala 1:50

## Giuria

La cava tufo, si presenta come una stanza a cielo aperto con un forte contrasto tra la matericità delle pareti perimetrali e la vastità della “copertura” del cielo sopra di essa.

All'interno dello spazio ipogeo, leggiamo quindi il padiglione come un piccolo intervento di “arredamento” di questo interno/esterno, dove il progetto cerca di mettere in relazione sia l'orizzontalità e la verticalità del luogo.

La direzione predominante, verso il cielo, si ottiene attraverso l'uso di elementi verticali che compongono la trama e la struttura principale del padiglione.

La relazione con la direttrice orizzontale, invece, viene assicurata dagli stessi elementi che, combinati con dei ritmi differenti, vanno a scandire diverse trame, e di conseguenza, diverse relazioni con l'utente lungo tutto il perimetro della composizione. Il padiglione garantisce, infatti, una diversa fruibilità in tutti i suoi lati, creando un flusso circolare attorno al protagonista principale: il cibo e la sua preparazione.

La parete di supporto alle strutture di preparazione e cottura, diventa all'esterno un elemento di illustrazione e presa di conoscenza delle pietanze utilizzate nel menù.

Procedendo nel percorso circolare, la relazione utente-padiglione si modifica passando a quello che è lo spazio principale di somministrazione. Qui la struttura si smaterializza quasi totalmente, in modo da mettere in mostra il lavoro culinario, oltre che consentire un rapporto di interazione diretto con l'utente.

Infine, l'ultimo lato della composizione propone uno spazio dedicato alla degustazione ed al riciclaggio, caratterizzato anche dalla presenza di un piccolo orto pensile, con la coltivazione ed esposizione delle principali erbe aromatiche utilizzate per la preparazione del menù.

L'elemento della copertura, che accoglie un sistema di pannelli solari, si articola su due diversi piani inclinati, che accentuano la separazione tra le aree di preparazione e somministrazione del cibo .

Il padiglione è pensato per essere esteso nella sua versione XL tramite l'aggiunta di un elemento di completamento che crea un sistema unitario con il modello base. Funzionalmente quello che nella versione di 10mq è lo spazio di somministrazione, diventa un'estensione del piano di lavoro ed il nuovo fronte, più ampio e con una copertura aggettante, viene dedicato alla relazione con il cliente.

Il sistema costruttivo è caratterizzato quindi da una struttura di elementi verticali singoli in legno, montati a secco e interconnessi tra loro, con la copertura e con la struttura della pavimentazione, rialzata dal terreno, tramite punti di giuntura; gli ulteriori elementi orizzontale scaffalature e mensole, contribuiscono ad irrigidire la struttura oltre a fornire spazi di stoccaggio.

Nella sua semplicità di forma ed assemblaggio, il padiglione vuole e riesce comunque a fornire diverse e numerose variabili di utilizzo e di interazione tra i suoi fruitori.

## Rete

La cava di tufo, si presenta come una stanza a cielo aperto con un forte contrasto tra la sua matericità e la vastità della “copertura” del cielo. Il padiglione, piccolo intervento di “arredamento” dello spazio ipogeo, vuole mettere in relazione e risalto sia l'orizzontalità che la verticalità del luogo.

La direzione predominante, verso il cielo, viene enfatizzata tramite l'uso di elementi verticali in legno che compongono la struttura principale del progetto. La relazione con la direttrice orizzontale si ottiene con la combinazione degli stessi elementi che, con dei ritmi diversi scandiscono nuove trame e creano diverse relazioni con l'utente lungo il perimetro. Il padiglione fruibile in tutti i suoi lati, crea quindi un flusso circolare attorno al protagonista: il cibo e la sua preparazione.

Nonostante la semplicità di forma ed assemblaggio, il padiglione, di cui è prevista anche la versione XL, offre diverse variabili di utilizzo ed interazione tra i suoi fruitori.

## **Menù**

Lo spunto del menù proposto ha le sue radici in una piccola cucina della città di Salemi, dove nonna Nardina allietta il palato dei suoi ospiti con la sua famosa cotoletta, ricca dei sapori della terra siciliana.

Il food point vuole riproporre quindi una versione simile -seppur più leggera- dove al piatto principale della cotoletta impanata alle erbe aromatiche e cotta al forno vengono associati due diversi contorni a scelta: le melanzane in agrodolce con mandorla di Noto ed una insalata di pomodorini con capperi di Salina e finocchietto selvatico. Entrambi i contorni sono caratterizzati dall'utilizzo di prodotti tipici dell'isola ed appartenenti al circuito dei presidi Slow Food, con l'intento di valorizzare il territorio e le piccole produzioni tradizionali.

La composizione del padiglione prevede anche un piccolo orto pensile dove poter coltivare le principali erbe e piante locali utilizzate poi all'interno delle pietanze.