

get your **FOOD** F  
 from **WOOD** W  
 it will be **GOOD** G  
 be in **MOOD** M

# OOD



from Milan

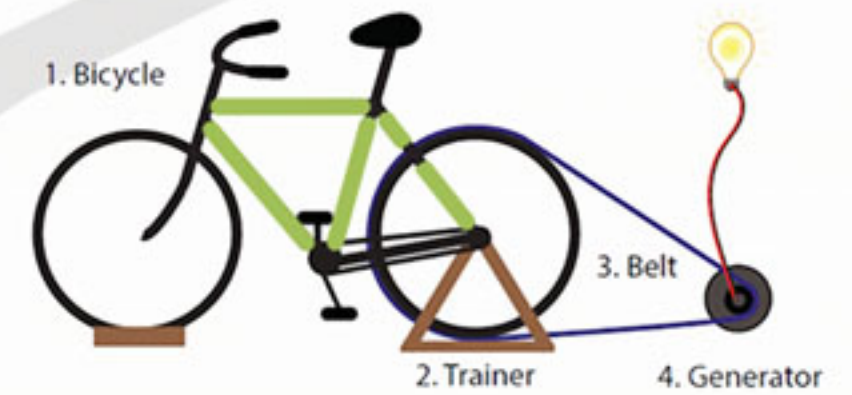
to Periferica

technological

sustainable design

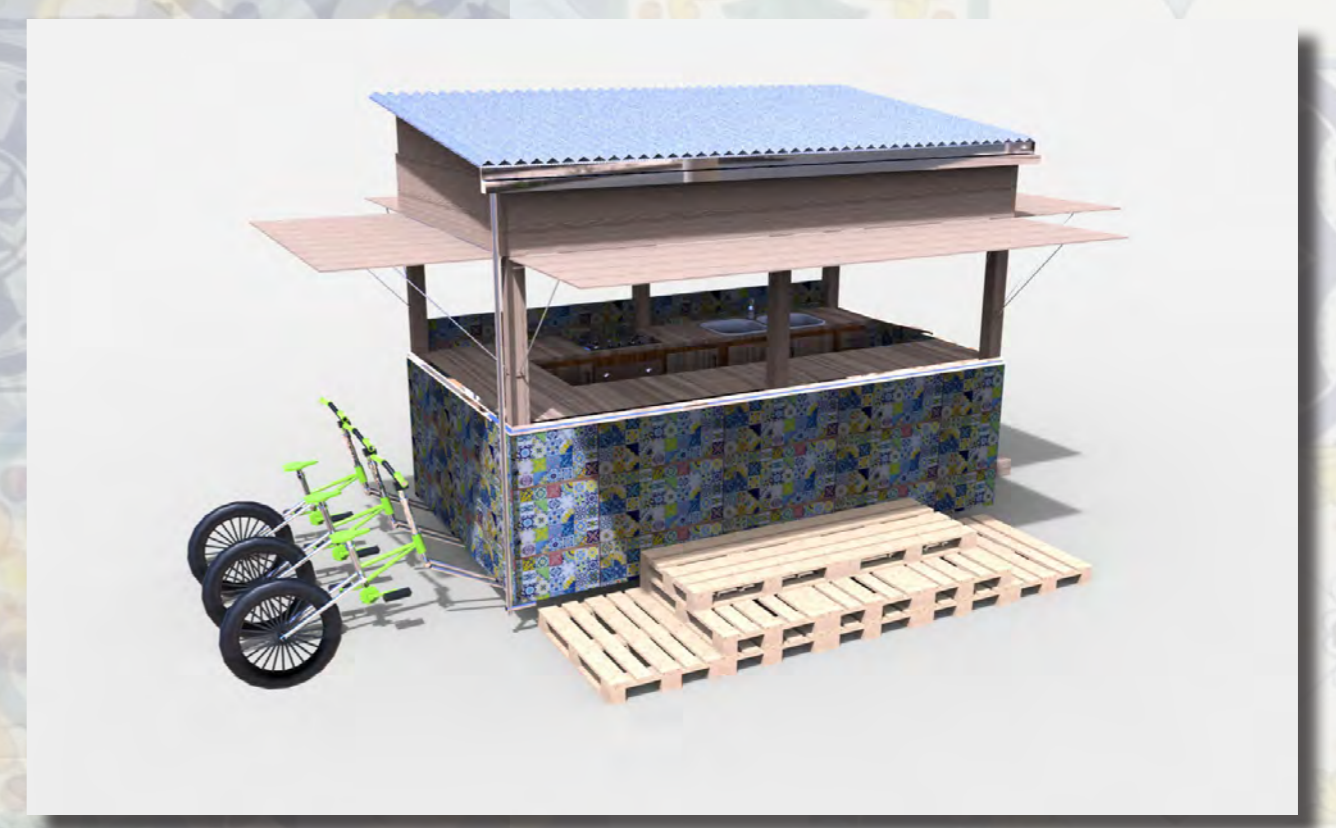
$$10 \text{ } \left[ \text{Hourglass icon} \right] \times \left[ \text{Bicycle icon} \right] = \left[ \text{Fork and plate icon} \right]$$

10 MINUTES      RIDING      FREE MEAL





get your **FOOD**, from **WOOD**, it will be **GOOD**, be in **MOOD**



## Menu

### Antipasto

Insalata d'arance

(Arance; Cipolle rosse; Olive Minute\*; Basilico; Olio extravergine d'oliva; Pepe nero; Sale marino di Trapani\*)

### Primo Piatto

Maltagliati con l'aggrassatu

(Maltagliati; Provola di Nebrodi\*; Girello di vitello; Cipolle di Giarratana\*; Chiodi di garofano; Farina 00; Burro; Olio; Pepe nero; Sale marino di Trapani\*)

### Secondo Piatto

Parmigiana di melanzane

(Melanzane nere; Passata di pomodoro; Fiordilatte; Provola di Nebrodi\*; Cipolle di Giarratana\*; Olio extravergine d'oliva; Pepe nero; Basilico; Sale marino di Trapani\*)

### Dolce

Praline di Okara di Mandorla

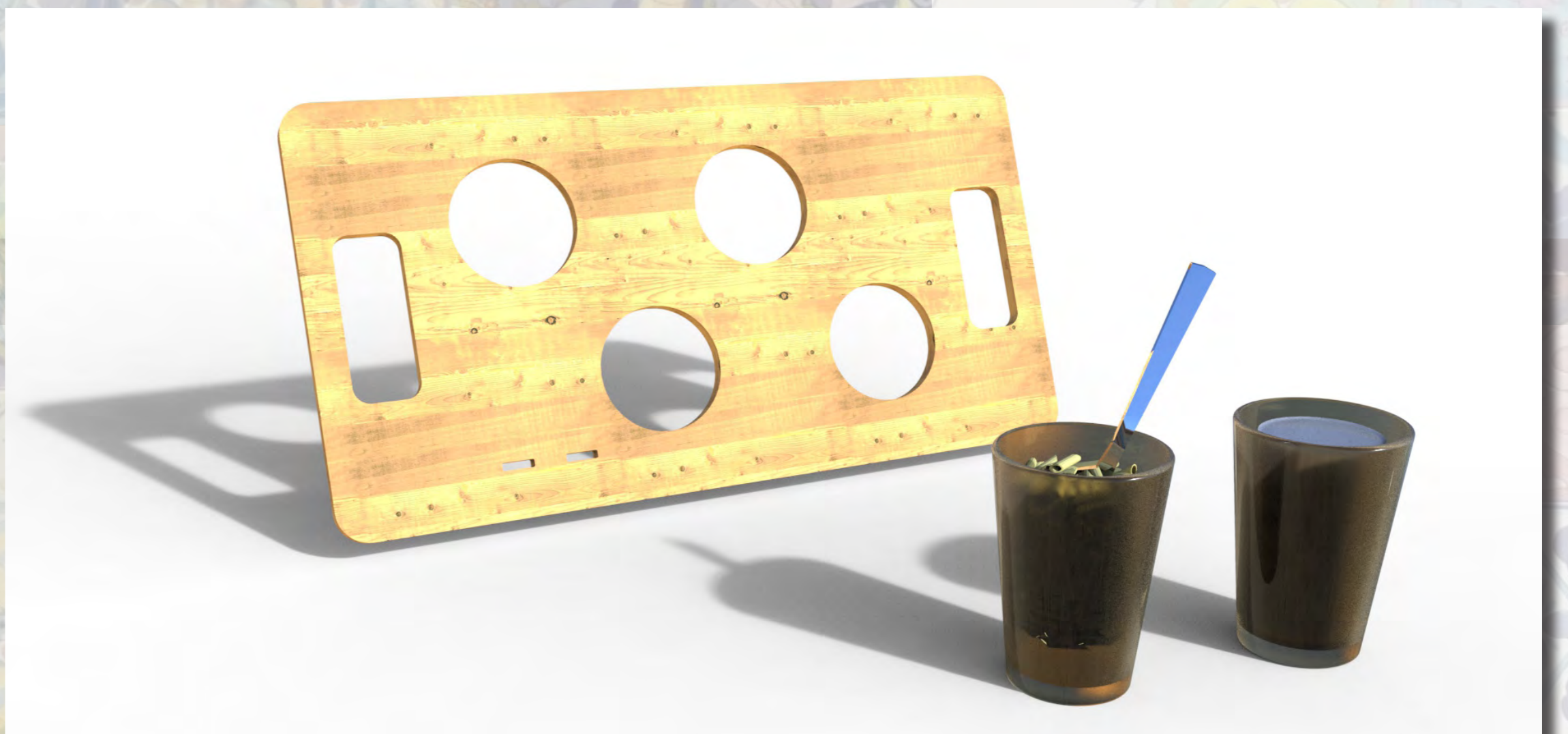
(Mandorle di Noto\*; Scaglie di cioccolato; Datteri; Noci; Pistacchi verdi di Bronte\*; Polvere di cocco)

### Bevanda

Latte di Mandorla

(Mandorle di Noto\*; Zucchero; Acqua)

\*Prodotto appartenente al circuito dei Presidi Slow Food



# get your **FOOD**, from **WOOD**, it will be **GOOD**, be in **MOOD**

F  
W  
G  
M

# OOD



**TETTO** inclinato rivestito in lamiera ondulata in pvc. Gronda e pluviale in pvc.

**ILLUMINAZIONE** composta da piccole plafoniere in maiolica e da LED all'interno della struttura.

**SPORTELLI** in legno apribili dall'interno a spinta con funzione di tettuccio (se aperti, grazie ad aste di supporto) e chiusura del modulo.

**PANNELLI** di rivestimento esterno decorati con stampe e pitture di maioliche classiche siciliane.

**SERBATOIO** raccolta acqua pluviale per pulizie pavimenti e superfici non destinate al trattamento cibi.

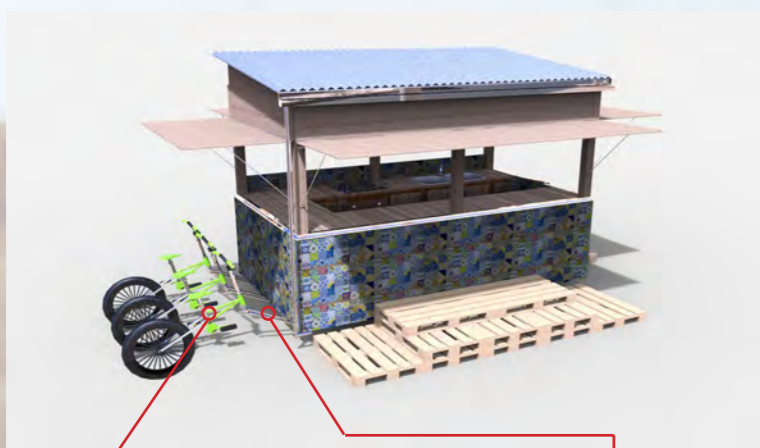
**PALLETS** davanti al bancone per superare il dislivello creato dalle ruote. Riponibili all'interno del modulo.



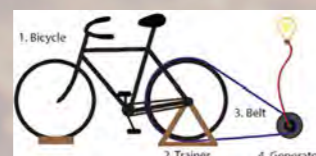
**BANCO PER SERVIZIO** soprastante allo storage (2mq)

**ELETTRODOMESTICI** necessari, in base al menu sono: frigo, forno e piano cottura. Necessari anche lavabo e piano lavoro.

**SERBATOI** per acque nere (150 lt) e bianche (150 lt).



**BICICLETTE** (facoltative in caso di spazio disponibile) con dinamo per fornire energia all'illuminazione.



**FOTO-INSERIMENTO** del modulo all'interno del contesto reale



Visione notturna



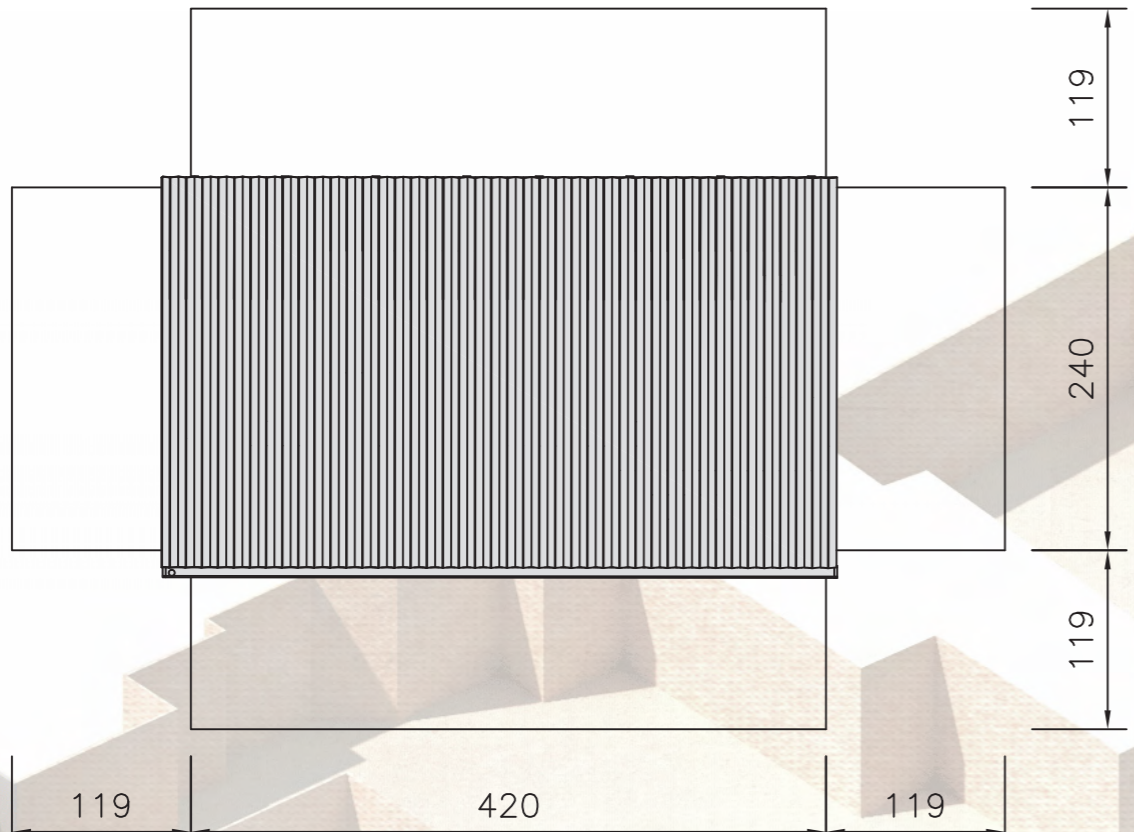
Elemento chiuso



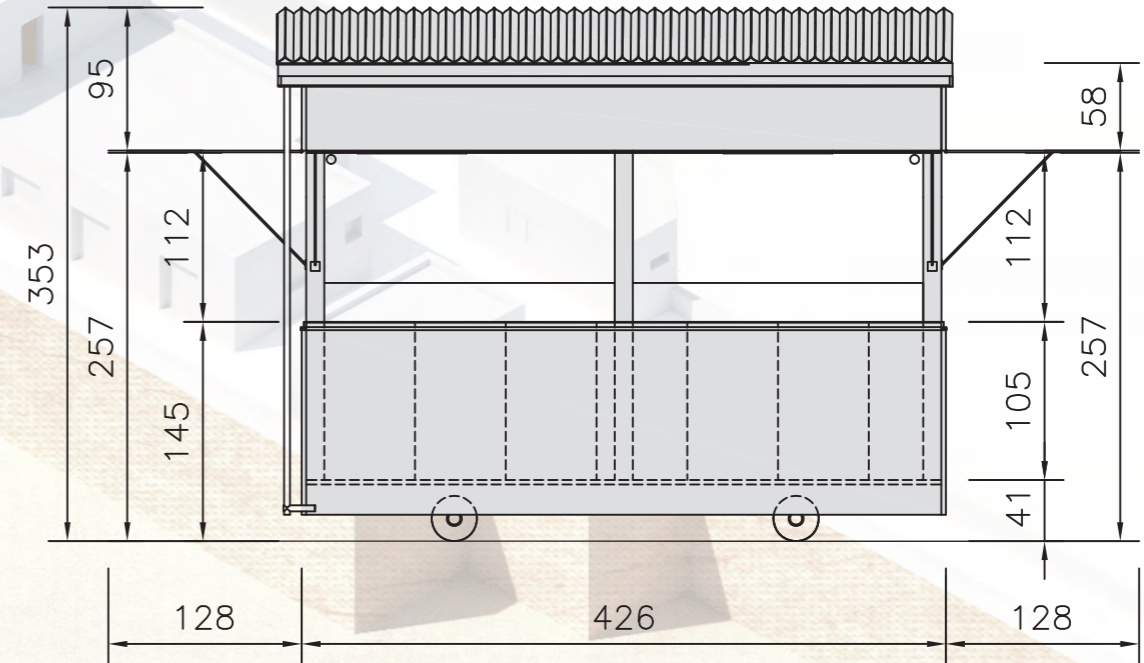
Pietanze e bibite verranno servite in bicchieri di plastica con un vassoio in legno di recupero



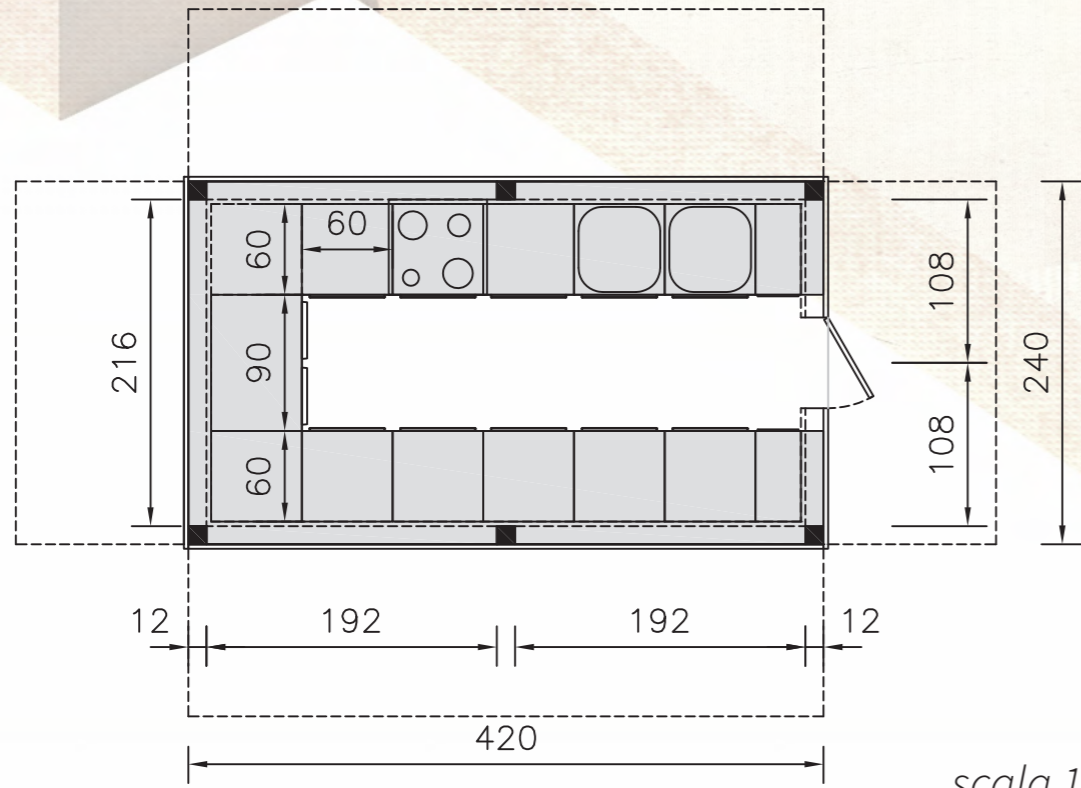
get your **FOOD**, from **WOOD**, it will be **GOOD**, be in **MOOD**



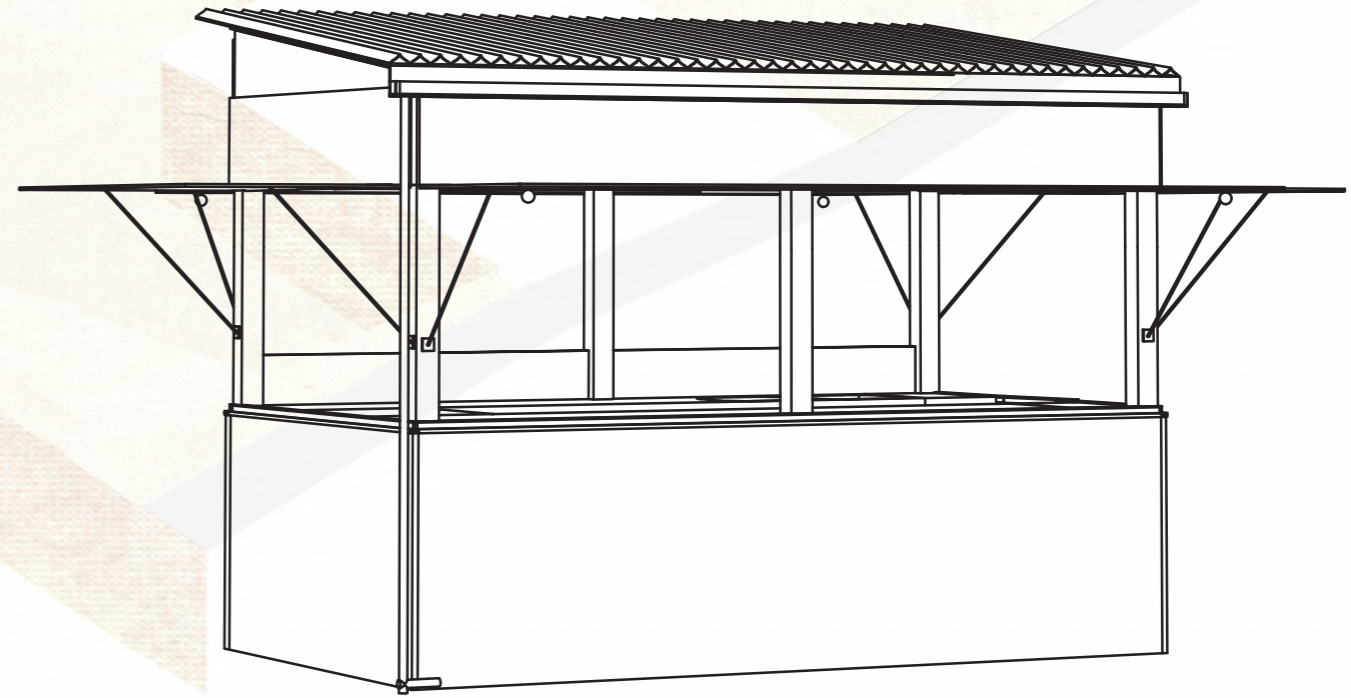
scala 1:50



scala 1:50



scala 1:50



## Giuria

Mazara del Vallo. Agosto. Esterno giorno. Quaranta gradi. Quattro ragazzi camminano per le strade del quartiere Macello. Hanno deciso di trascorrere insieme una vacanza in Sicilia: due ragazzi sono italiani, mentre le ragazze vengono dalla Turchia. Sono da poco arrivati a Mazara, sono accaldati e affamati. Vorrebbero ristorarsi, ma non sanno dove andare. Mentre decidono sul da farsi, sentono della musica provenire da un luogo all'aperto. Sembra una cava abbandonata nel bel mezzo della città. La musica viene da un piccolo chiosco al centro dell'area, dove molti ragazzi si sono riuniti. Incuriositi si avvicinano. Il chioschetto è realizzato interamente di legno, le pareti esterne sono state decorate con pitture colorate che ricordano le maioliche siciliane; sulla parte superiore corre una scritta: *get your Food, from Wood, it will be Good, be in Mood*. Alcuni ragazzi aspettano in piedi davanti al bancone mentre altri stanno seduti intorno sopra dei pallets: chiacchierano, ridono, bevono e mangiano. C'è una bella atmosfera. All'interno del chioschetto stanno due ragazzi: uno di loro è impegnato in cucina mentre l'altro serve. Attirati dal profumo invitante del cibo, i ragazzi decidono di fermarsi e dare uno sguardo al menu: c'è scritto che lì si cucinano solo piatti scelti dalla tradizione siciliana. Piatti semplici, fatti di pochi ingredienti di qualità e facili da preparare. Una cucina di strada. I ragazzi si decidono a provare e mentre aspettano che i piatti vengano pronti parlano con Salvatore, il ragazzo al bancone, che spiega loro l'origine di questo chioschetto: OOD è un'idea nata dalla mente di alcuni ragazzi come loro. Si tratta di un *food point* mobile e temporaneo, uno spazio attrezzato con una vera cucina, completa e funzionale, dotato di ruote e gancio traino per muoverlo facilmente e renderlo adattabile a qualsiasi contesto. Su un lato del chiosco sono state posizionate quattro vecchie biciclette: smontate e riadattate sono diventate un mezzo per fornire energia a basso costo al chiosco; ogni dieci minuti di pedalata, una porzione di cibo in omaggio. Il nome OOD nasce dall'unione di parole che contengono la stessa desinenza: FOOD, perché il cibo e la cucina sono gli elementi che stanno alla base di un chiosco di strada; WOOD, perché il legno è il materiale scelto per la costruzione del *food point*: un materiale semplice, poco costoso e facile da assemblare e smontare; GOOD, perché i piatti della tradizione culinaria siciliana puntano alla qualità dei sapori; MOOD, perché lo spirito di aggregazione, di socialità e di convivialità tipico dello *street food* è ben rappresentato in questo luogo, dove si incontrano persone e si stimolano relazioni. Scende ormai la sera su Mazara. Finalmente si alza un po' di vento. Si accendono le lampade in maiolica del chioschetto. I quattro ragazzi hanno fatto amicizia con altri giovani di Mazara; domani andranno tutti insieme alla Tonnarella e a pranzo ancora una volta al mitico OOD.

## Rete

OOD è un *food point* mobile e temporaneo, uno spazio attrezzato con una vera cucina, completa e funzionale, dotato di ruote e gancio traino per muoverlo facilmente e renderlo adattabile a qualsiasi contesto. Su un lato del chiosco sono posizionate quattro vecchie biciclette: smontate e riadattate sono diventate un mezzo per fornire energia a basso costo al chiosco; ogni dieci minuti di pedalata, una porzione di cibo in omaggio. Il nome OOD nasce dall'unione di parole che contengono la stessa desinenza: FOOD, perché il cibo e la cucina sono gli elementi che stanno alla base di un chiosco di strada; WOOD, perché il legno è il materiale scelto per la costruzione del *food point*: un materiale semplice, poco costoso e facile da assemblare e smontare; GOOD, perché i piatti della tradizione culinaria siciliana puntano alla qualità dei sapori; MOOD, perché lo spirito di aggregazione, di socialità e di convivialità tipico dello *street food* è ben rappresentato in questo luogo, dove si incontrano persone e si stimolano relazioni.

## Menu

### Antipasto

Insalata di arance (Arance; Cipolle rosse; *Olive Minute\**; Basilico; Olio extravergine d'oliva; Pepe nero; *Sale marino di Trapani\**)

### Primo Piatto

Maltagliati con l'aggrassatu (Maltagliati; *Provola di Nebrodi\**; Girello di vitello; *Cipolle di Giarratana\**; Chiodi di garofano; Farina 00; Burro; Olio; Pepe nero; *Sale marino di Trapani\**)

### Secondo Piatto

Parmigiana di melanzane (Melanzane nere; Passata di pomodoro; Fiordilatte; *Provola di Nebrodi\**; *Cipolle di Giarratana\**; Olio extravergine d'oliva; Pepe nero; Basilico; *Sale marino di Trapani\**)

### Dolce

Praline di Okara di Mandorla (*Mandorle di Noto\**; Scaglie di cioccolato; Datteri; Noci; *Pistacchi verdi di Bronte\**; Polvere di cocco)

### Bevanda

Latte di Mandorla (*Mandorle di Noto\**; Zucchero; Acqua)

Rievocare i classici sapori siciliani rimanendo in una ottica di semplicità, questo è il nostro obiettivo. Pochi piatti, curati e con un intenso gusto mediterraneo grazie agli ingredienti selezionati.

\*Prodotto appartenente al circuito dei Presidi Slow Food