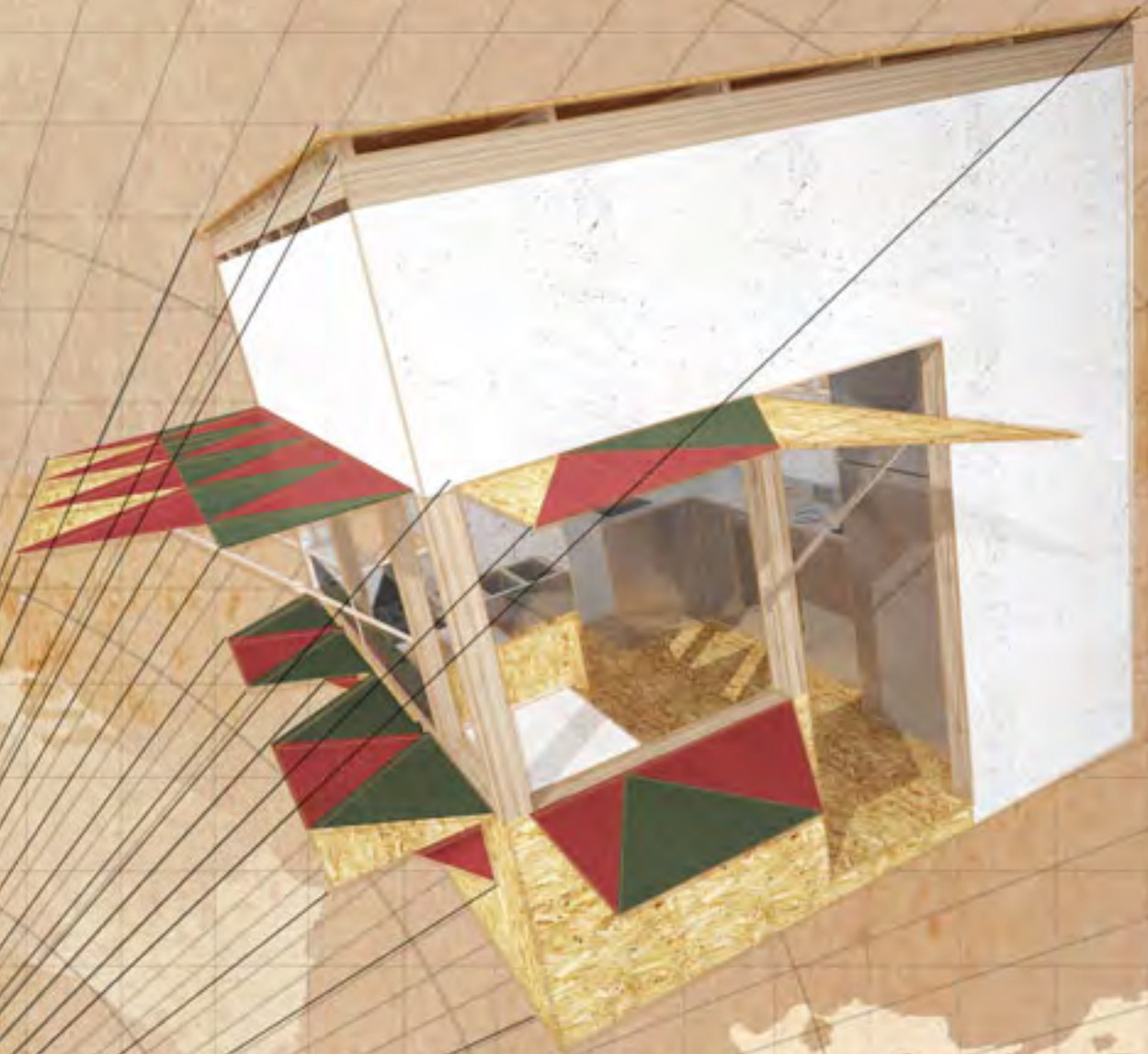
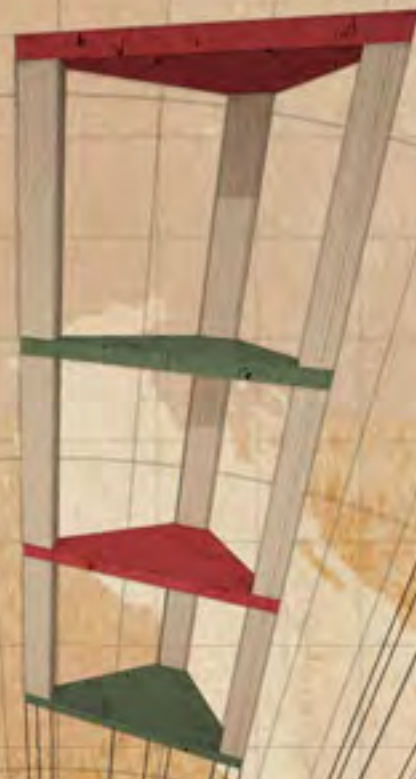




*dentro il cubo di Sabir c'è un grande triangolo...  
...il dialogo tra chi cucina e chi mangia*

Mazar



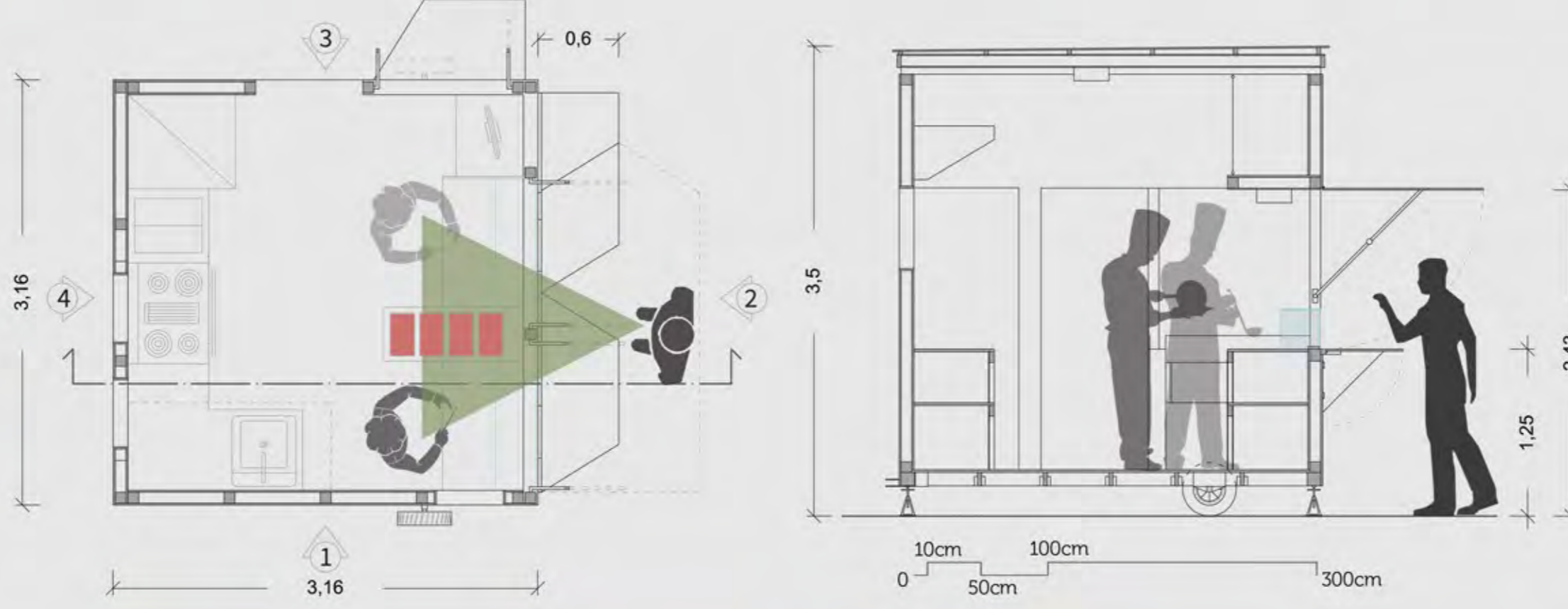
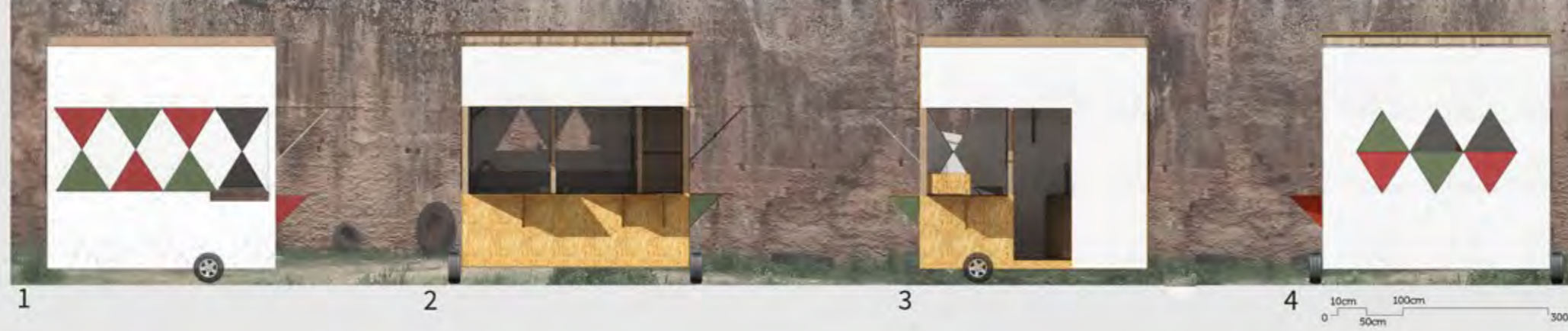
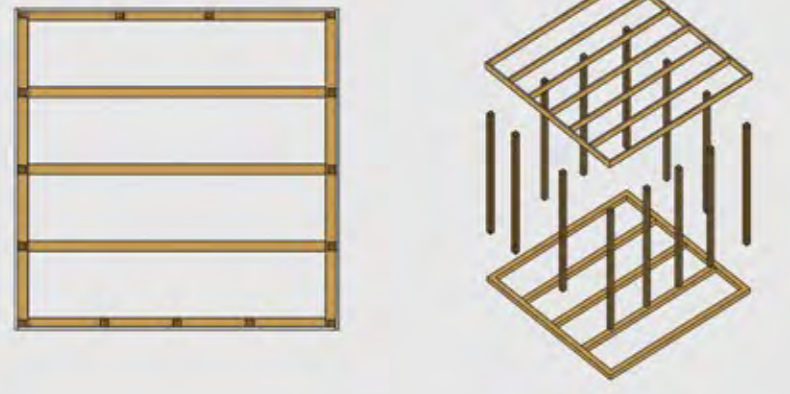
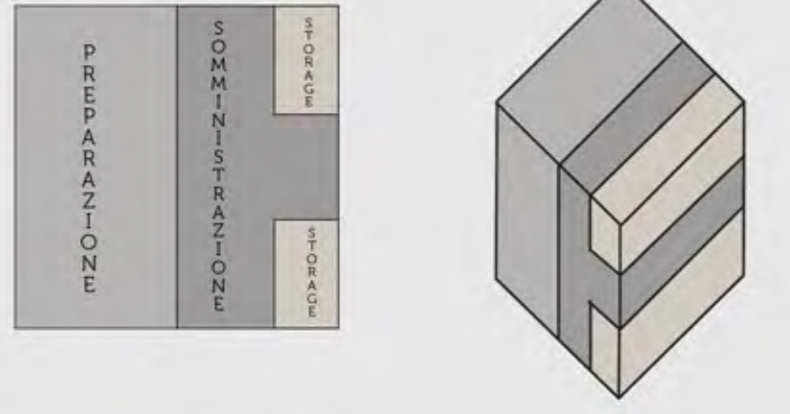
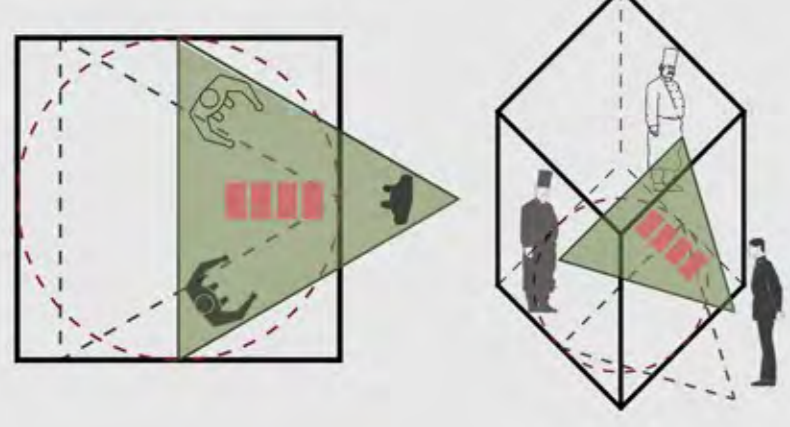
**SABIR**  
*Linguaggi e Sapori  
del Mediterraneo*

# Sabir

lingua franca parlata in tutti i porti del Mediterraneo tra l'XI e XIX secolo.

Dentro il cubo di Sabir c'è un grande triangolo come sintesi figurativa dei concetti di incontro, convivialità, confronto, integrazione, trasparenza ed intimità che come le forme geometriche si inscrivono l'una dentro l'altra. All'interno del rapporto a tre tra i cuochi e il cliente, c'è un rapporto a due tra chi cucina. Un cuoco siciliano e uno proveniente da un altro paese mediterraneo, con una rotazione continua tra chef marocchini, greci, spagnoli, ciprioti, egiziani e algerini che utilizzano contemporaneamente gli stessi ingredienti. Questo è il cuore, il senso autentico del progetto Sabir: la Sicilia che incontra il Mediterraneo in una sintesi di contaminazioni che vengono servite al cliente, terzo protagonista del porto dei sapori che è Sabir.

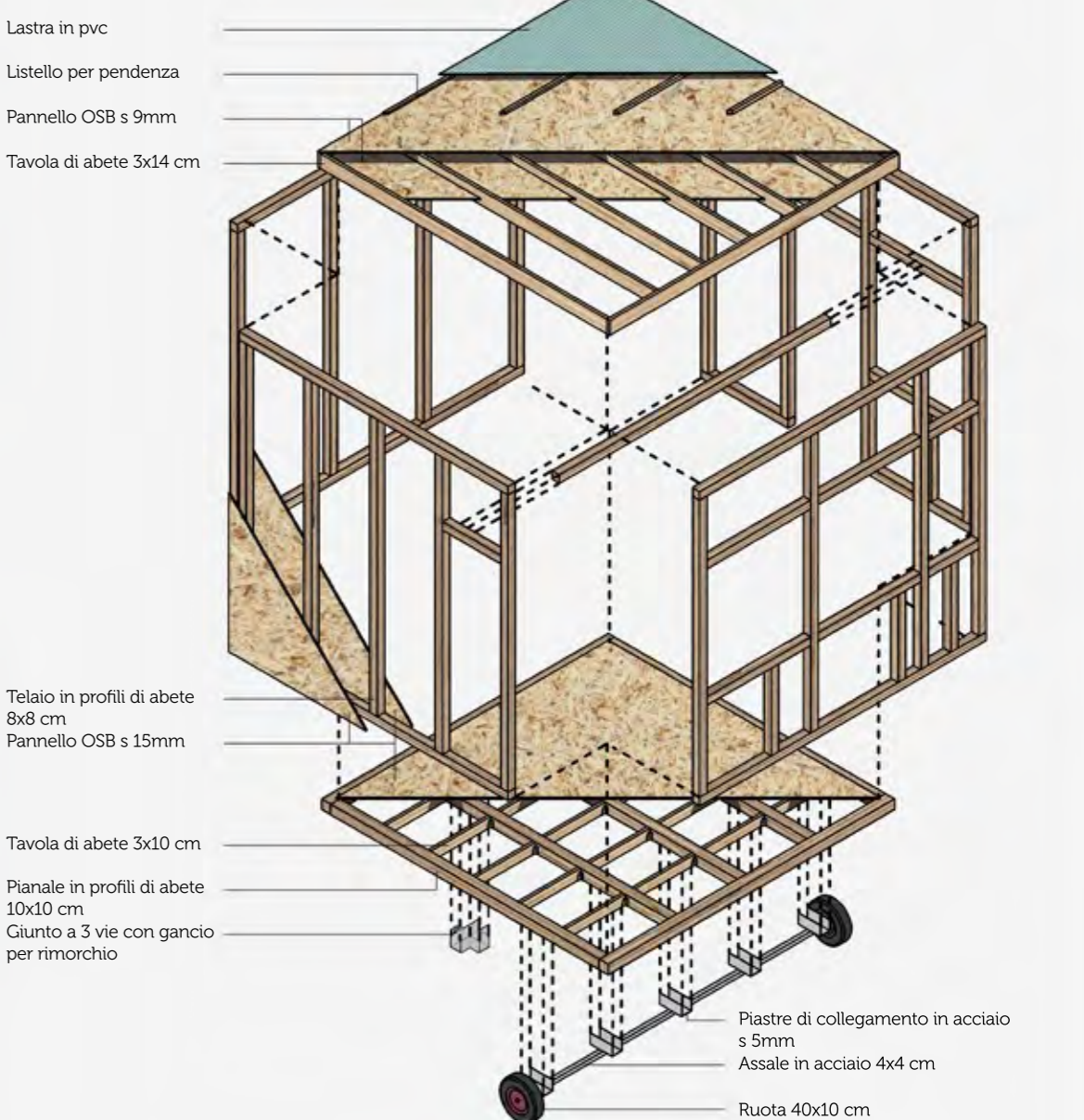
Il cubo diventa un prezioso scrigno che racchiude linee, figure geometriche e colori che si intersecano con le note olfattive delle erbe aromatiche e delle spezie ai vapori di piatti esotici, lontani e al contempo vicini: è il nuovo linguaggio culinario, il nuovo Sabir.



# Sabir\_xL

La struttura della versione XL si sviluppa partendo dalla scomposizione in più elementi di un cubo delle stesse dimensioni del Food Point. Le geometrie e i giochi cromatici sono ispirati, come nel caso della versione Normale, dalla Cappella Palatina di Palermo, mirabile testimonianza dell'arte normanno-bizantina. Un richiamo non casuale, ma assunto come manifestazione artistica della sintesi tra la cultura normanna e quella araba: Normanni erano i committenti, Arabi le maestranze. Partendo da questa suggestione, le forme geometriche diventano le matrici di nuovi volumi che compongono il cubo XL. Questi elementi vengono rielaborati nel tavolo, nella seduta e nel totem espositivo. I vari moduli, possono esser utilizzati in molteplici modi (contenitori, espositori, librerie, installazioni artistiche, ecc.), ricostruendo sempre nuove geometrie e funzionalità. Tutti gli elementi utilizzati sono parti integranti di un unico blocco cubico di 3,15 m di lato e di area di 10mq.

L'atto della scomposizione e ricomposizione continua del cubo genera un processo rievocativo dell'attività estrattiva delle cave di pietra, riportando l'attenzione sulla vera identità del luogo di intervento.



Descrizione	Prezzo	Quantità	Costo
> Profili di abete di sezione variabile compresa la ferramenta necessaria	575,00 €/mc		
Morali sez. 10x10 cm		0,2 mc	115,00 €
Morali sez. 8x8 cm		0,6 mc	345,00 €
Tavole sez. 10x3cm		0,04 mc	23,00 €
Tavole sez. 14x3cm		0,12 mc	69,00 €
> Pannelli OSB 250x125cm spess. 15mm	19,00 € cad.	36	684,00 €
> Pannelli OSB 250x125cm spess. 9mm	12,50 € cad.	8	100,00 €
> Ruota 400x100mm portata dinamica 200kg	40,00 € cad.	2	80,00 €
> Carpenteria metallica (S235) compresi bulloni, forature e saldature	1,08 €/kg	65 kg	70,20 €
> Impianto elettrico per attacco a rete esterna	150,00 € cad.	1	150,00 €
> Serbatoi in polietilene da 150 litri	60,00 € cad.	2	120,00 €
> Top cucina in laminato 100x60cm	50,00 € cad.	3	150,00 €
> Lastre in policarbonato spess. 6mm	8,70 €/mq	10 mq	87,00 €
			<b>1993,20 €</b>



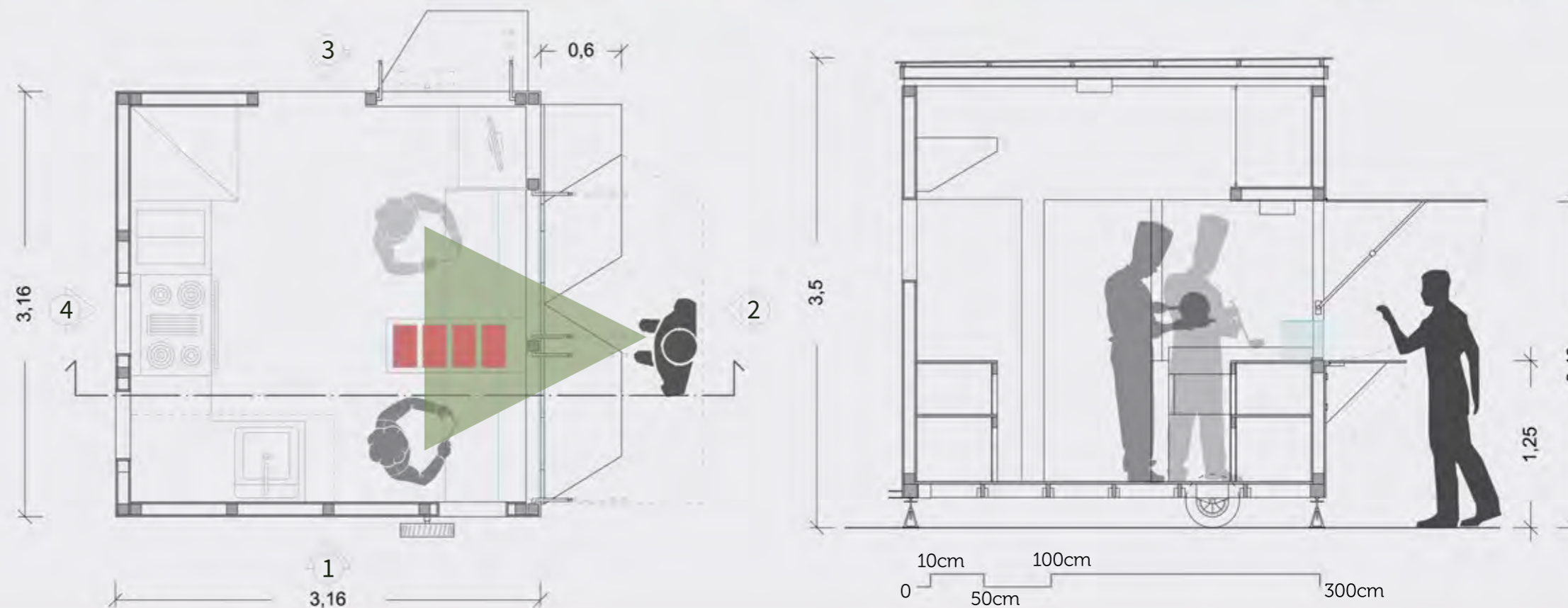
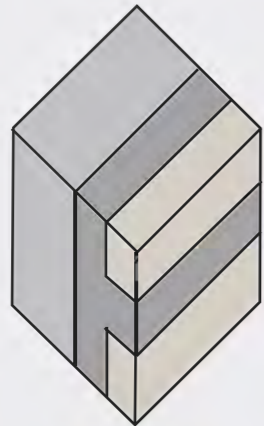
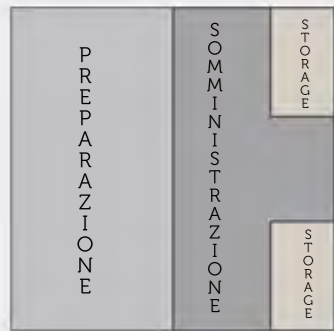
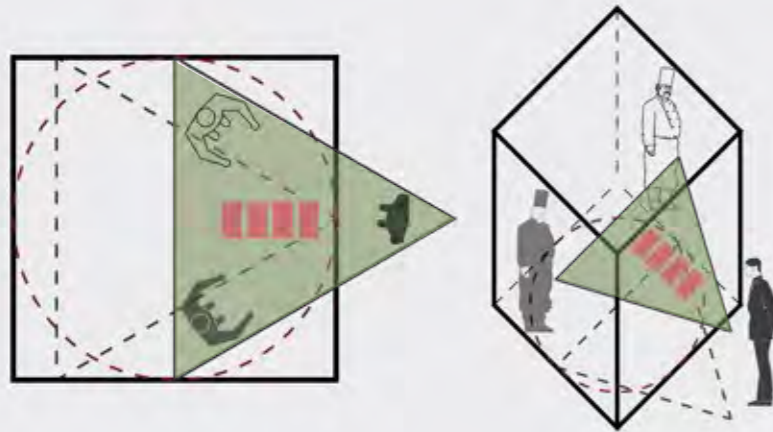
# Sabir

lingua franca parlata in tutti i porti del Mediterraneo tra l' XI e XIX secolo.

Dentro il cubo di Sabir c'è un grande **triangolo** come sintesi figurativa dei concetti di incontro, convivialità, confronto, integrazione, trasparenza ed intimità che come le forme geometriche si inscrivono l'una dentro l'altra.

All'interno del rapporto a tre tra i cuochi e il cliente, c'è un rapporto a due tra chi cucina. Un cuoco siciliano e uno proveniente da un altro paese mediterraneo, con una rotazione continua tra chef marocchini, greci, spagnoli, ciprioti, egiziani e algerini che utilizzano contemporaneamente gli stessi **ingredienti**. Questo è il cuore, il senso autentico del progetto Sabir: la Sicilia che incontra il Mediterraneo in una sintesi di contaminazioni che vengono servite al cliente, terzo protagonista del porto dei sapori che è Sabir.

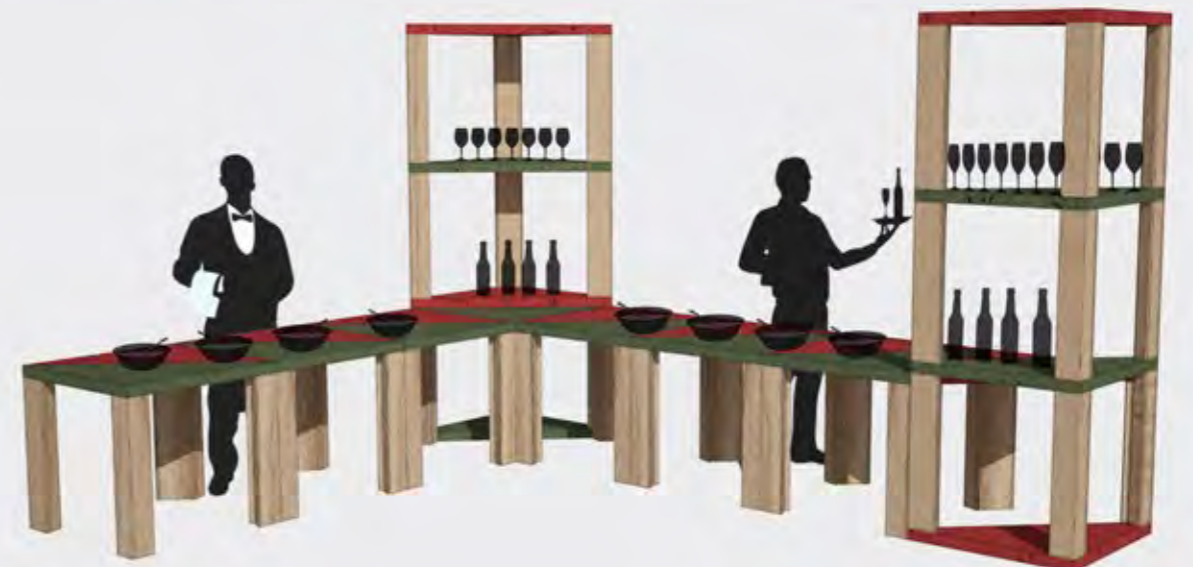
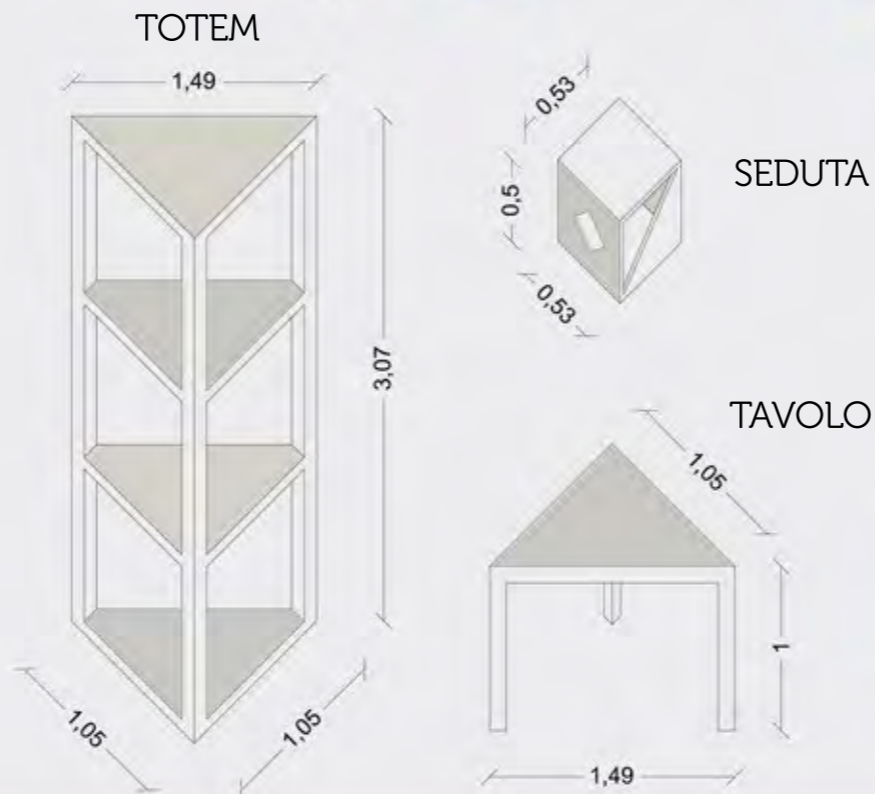
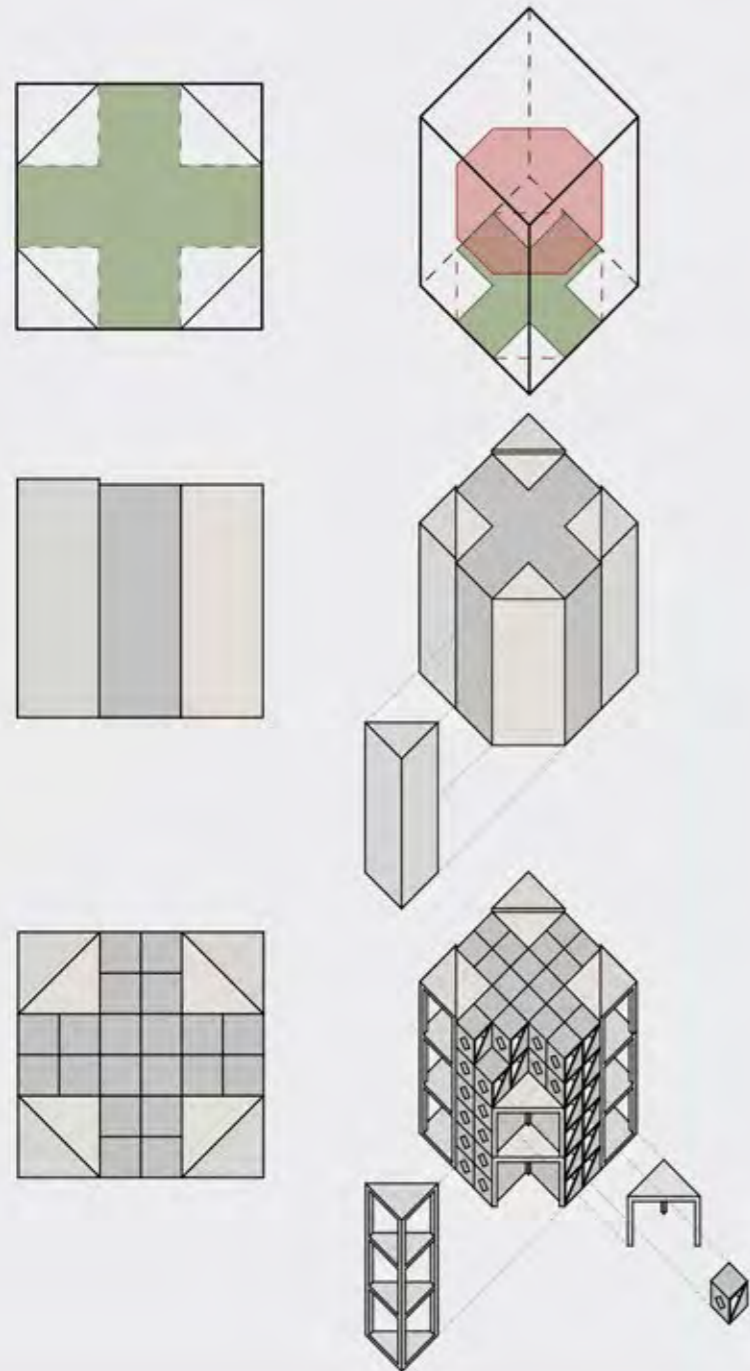
Il cubo diventa un prezioso scrigno che racchiude linee, figure geometriche e colori che si intersecano con le note olfattive delle erbe aromatiche e delle spezie ai vapori di piatti esotici, lontani e al tempo vicini: è il nuovo linguaggio culinario, il nuovo Sabir.



# Sabir\_xL

La struttura della versione XL si sviluppa partendo dalla scomposizione in più elementi di un cubo delle stesse dimensioni del Food Point. Le geometrie e i giochi cromatici sono ispirati, come nel caso della versione Normale, dalla Cappella Palatina di Palermo, mirabile testimonianza dell'arte normanno-bizantina. Un richiamo non casuale, ma assunto come manifestazione artistica della sintesi tra la cultura normanna e quella araba: Normanni erano i committenti, Arabe le maestranze. Partendo da questa suggestione, le forme geometriche diventano le matrici di nuovi volumi che compongono il cubo XL. Questi elementi vengono rielaborati nel tavolo, nella seduta e nel totem espositivo. I vari moduli, possono esseri utilizzati in molteplici modi (contenitori, espositori, librerie, installazioni artistiche, ecc.), ricostruendo sempre nuove geometrie e funzionalità. Tutti gli elementi utilizzati sono parti integranti di un unico blocco cubico di 3,15 m di lato e di area di 10mq.

L'atto della scomposizione e ricomposizione continua del cubo genera un processo rievocativo dell'attività estrattiva delle cave di pietra, riportando l'attenzione sulla vera identità del luogo di intervento.



## Giuria

Sabir è una visione dell'identità siciliana, un'esperienza sensoriale dove si gustano i sapori del Mediterraneo e si contaminano codici e linguaggi all'interno della cava di tufo dell'antica Mazar, icona dell'ibridazione e crocevia di culture incontratesi nel corso dei secoli, scambiando merci, linguaggi e tratti somatici.

Un *melting pot* leggibile, oltre che nei visi dei siciliani, nel dialetto e nella cucina. Sabir era un'antica lingua parlata nei porti mediterranei, una sorta di Esperanto ante litteram, per far comunicare popoli diversi con una "lingua ausiliaria". Un vero e proprio caso di democrazia linguistica. Il nostro menù è, infatti, la sintesi delle eccellenze siciliane che si sposano con ingredienti esotici. Le geometrie e i giochi cromatici sono ispirati dalla Cappella Palatina di Palermo, fusione tra arte normanna e maestranze arabe.

La circolarità è resa dal cubo circoscritto in un cerchio, scrigno di linee, geometrie e colori che incontrano il profumo delle spezie e i vapori della cucina.

Il cubo include un grande triangolo, per un rapporto orizzontale tra clienti e cuochi: un vedersi per conoscersi ed interagire. Il triangolo come sintesi figurativa dei concetti di convivialità, incontro, confronto, trasparenza ed intimità.

La versione XL è la scomposizione di un cubo in più elementi, in cui le forme geometriche diventano matrici di nuovi volumi. I moduli possono esseri usati come espositori, librerie, installazioni, ecc. Le due culture che hanno segnato l'identità della Sicilia sono tributate nella forma della croce composta dalle sedie e nei colori ispirati dalla Cappella Palatina.

Il Food Point è stato progettato con il sistema dei telai in legno, costruiti a piè d'opera ed assemblati con collegamenti meccanici, rispettando il requisito di smontabilità.

Il pianale è realizzato con profili di sez. 10x10cm e 3x10cm a sostegno del piano di calpestio in pannelli OSB spessi 15mm. Le pareti sono realizzate con profili di sez. 8x8cm, assemblati da pannelli OSB spessi 15mm con funzione di controventamento. Le intercapedini ottenute servono per distribuire l'impianto elettrico alimentato da rete esterna. L'impianto idrico è costituito da due serbatoi in polietilene da 150 l. La copertura è costituita da un telaio in tavole di sez. 3x14cm e pannelli OSB spessi 9mm, riparato dalle acque piovane da pannelli in policarbonato.

La mobilità è garantita da un assale in acciaio con ruote da 40cm, collegato al pianale con giunti in piastre di acciaio e da un gancio per rimorchio anch'esso collegato al pianale con un giunto a tre vie in acciaio.

La versione XL di Sabir crea un collegamento tra somministrazione e consumazione dei piatti. Un volume delle stesse dimensioni di quello della versione normale viene scomposto in elementi di arredo modulabili, realizzati con pannelli OSB: sedute, tavolini e 4 elementi totem espositivi di supporto per la coltivazione delle piante aromatiche.

## Rete

Sabir è una visione dell'identità siciliana, un'esperienza sensoriale dove si gustano i sapori del Mediterraneo e si contaminano codici e linguaggi all'interno della cava di tufo dell'antica Mazar. Il menù è la sintesi delle eccellenze siciliane che si sposano con ingredienti esotici. Le geometrie e i giochi cromatici sono ispirati dalla Cappella Palatina di Palermo, fusione tra arte normanna e maestranze arabe. Un cubo circoscritto in un cerchio, scrigno di linee, geometrie, colori e profumi. Per garantire un rapporto orizzontale tra clienti e cuochi, il cubo include un grande triangolo, come sintesi dei concetti di convivialità, incontro, confronto, trasparenza ed intimità. La versione XL è la scomposizione di un cubo in matrici di nuovi volumi. I moduli possono esseri usati come espositori, librerie, installazioni, ecc. Le due culture che hanno segnato l'identità della Sicilia sono tributate nella forma della croce composta dalle sedie e nei colori ispirati dalla Cappella Palatina.

## Menù

Cuoppo di Pannelle palermitane e Falafel

Cuoppo di Fava Larga di Leonforte fritta

Cuoppo di fritto misto con Gambero Rosso di Mazara del Vallo

Ravioli di ricotta con tagliatelle all'uovo e sugo di Maialino Nero dei Nebrodi

Couscous di pesce con Ricciola e Sarago

Insalata con rucola, feta, uvetta, cipolla violetta di Zalla

Arancino con zafferano di Jolica, pistacchio di Bronte e mortadella di Vacca Cinisara

Pane arabo realizzato con grani antichi di Sicilia (Tumminia e Russello)

Cucciddàti (ciambelle salate tipiche di Scicli, realizzate con farina, strutto, salsiccia, formaggio grattugiato e pepe nero)

Cassata iblea con ricotta, cannella e scaglie di cioccolato di Modica

Coppa con yogurt greco, miele dell'Etna, crumble di cannolo e noci

Sangria con cannella e agrumi di Sicilia