



PASTA
LOVER



PASTA LOVER

Pasta Lover

Un food point sul tema della pasta, rispecchiando la tradizione del nostro paese.

Pasta Lover non è solamente uno stand culinario ma bensì un'attività impuntata sulla produzione e la vendita di pasta e dei vari condimenti, preparati e confezionati al momento.

Lo stand è costituito da un'involucro fisso e da 4 moduli: cottura, lavaggio, preparazione/confezionamento e servizio/vendita.

La struttura a telaio è costituita da un'ossatura in abete, rivestita in pannelli di Osb verniciati con resina epossidica trasparente.

Focus del progetto è la ricerca di materiali economici e semplici da lavorare, materie prime facilmente reperibili e dai costi ridotti. La finitura finale in resina garantisce durabilità e impermeabilità delle superfici.

Gli impianti passano all'interno del telaio e sono supportati da serbatoi e da pannelli fotovoltaici.

La versione XL può essere assemblata a piacere utilizzando i moduli a disposizione implementando la zona vendita/confezionamento.

Menù Pasta Lover

La nostra proposta consiste in un menù impuntato sulla pasta, differenti piatti con ricette che arrivano da tutta Italia. Parte degli ingredienti sono coltivati ed esposti nell'orto verticale all'esterno del nostro food point per garantire la migliore qualità e freschezza. La pasta è sempre fresca e preparata al momento, così come tutti i nostri condimenti che, se desiderate sarà possibile acquistare separatamente godendo di un'eccellente pasta gourmet comodamente a casa vostra.

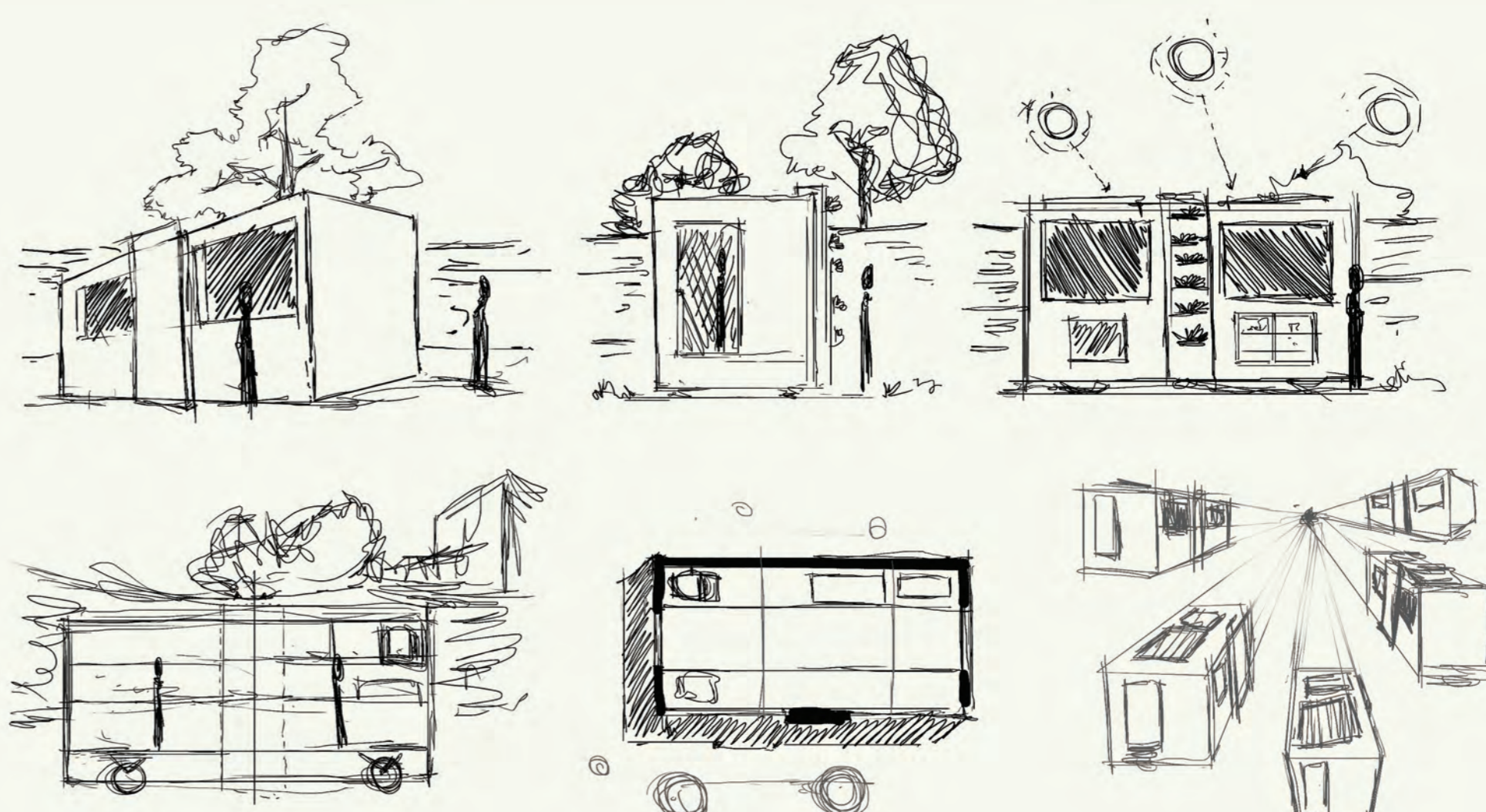
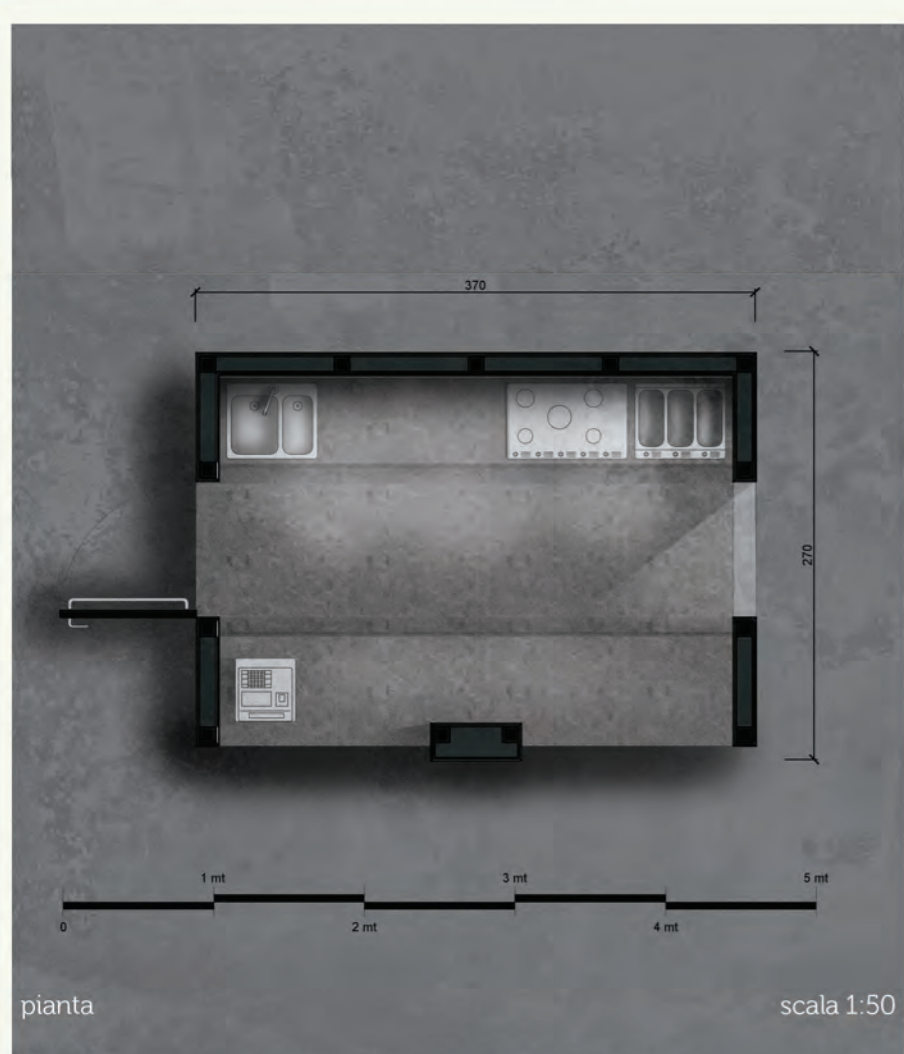
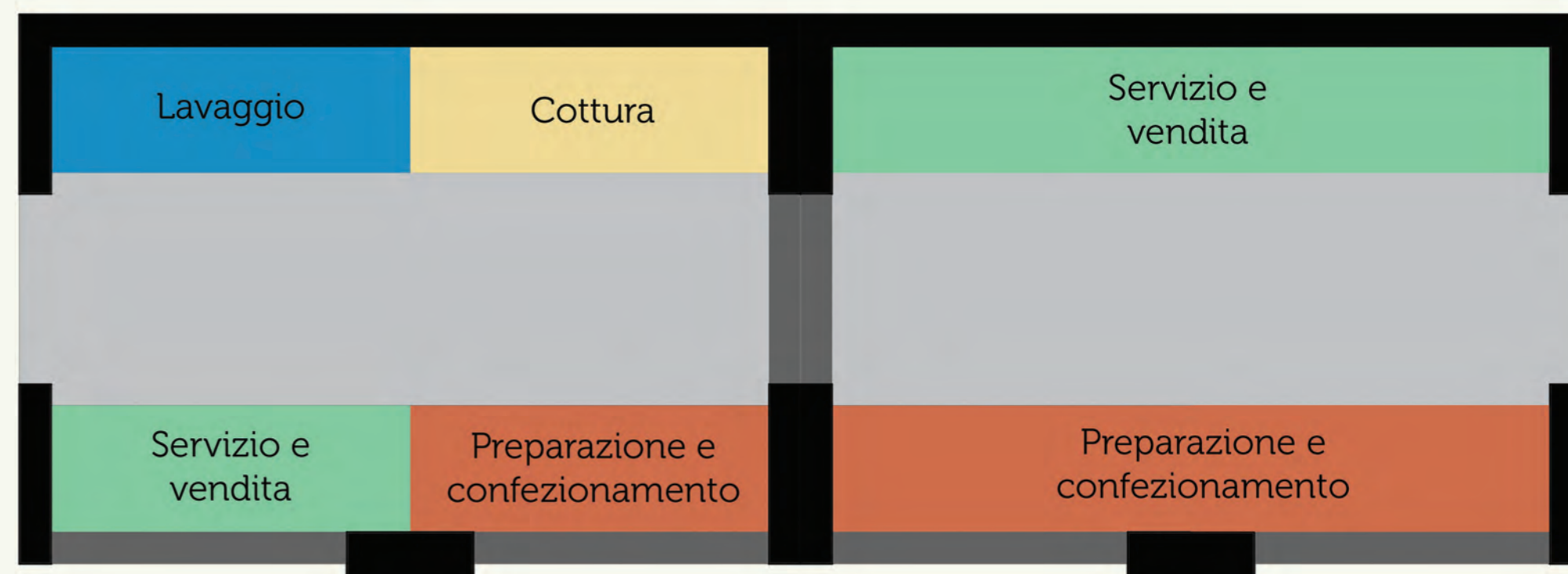
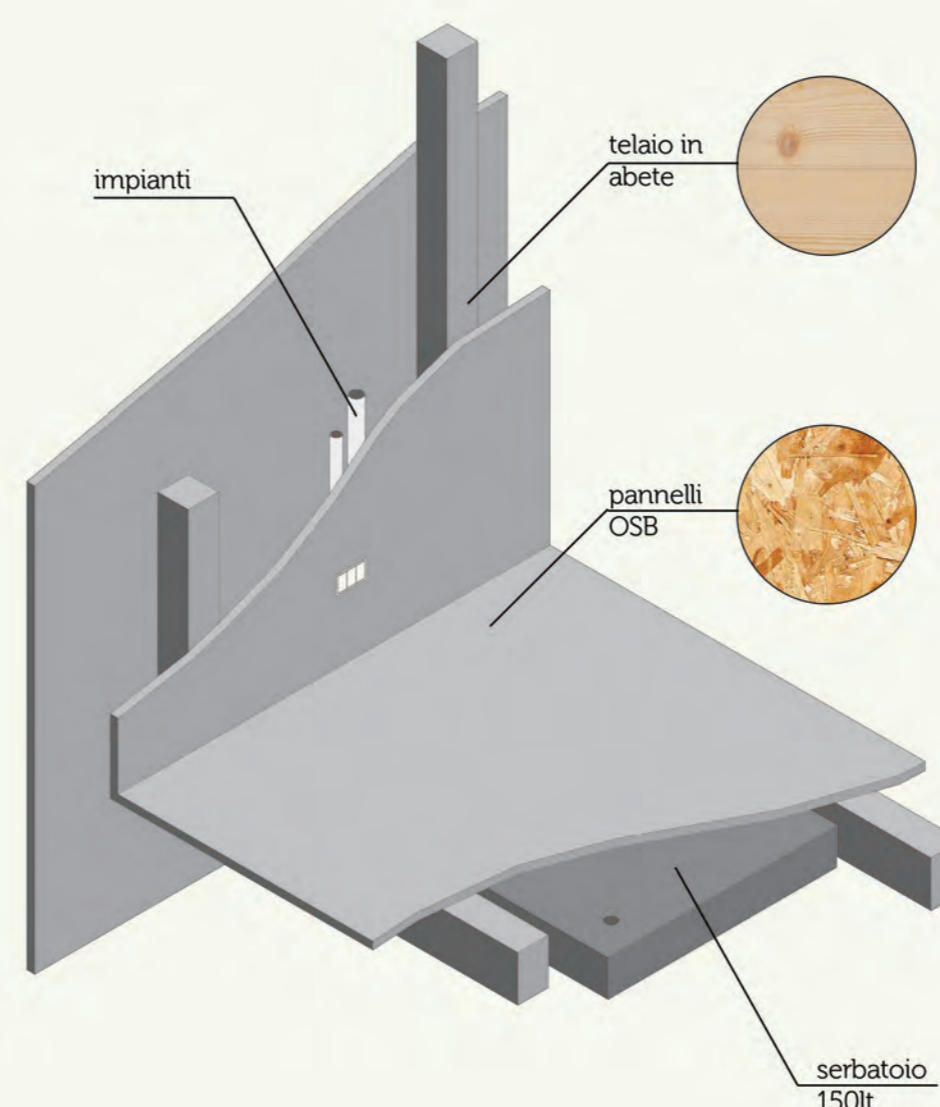
- Trofie al pesto
Ingredienti: basilico, aglio, parmigiano Reggiano e pecorino.

- Pasta alla norma
Ingredienti: ricotta, melanzane, aglio, basilico e pomodori.

- Spaghetti alla carbonara
Ingredienti: guanciale, uova e pecorino.

- Ravioli del Plin
Ingredienti: carote, sedano, cipolle, spinaci, coniglio, vitello, maiale e parmigiano Reggiano.

- Ravioli ricotta e spinaci
Ingredienti: ricotta, spinaci e parmigiano Reggiano.





prospetto laterale 1



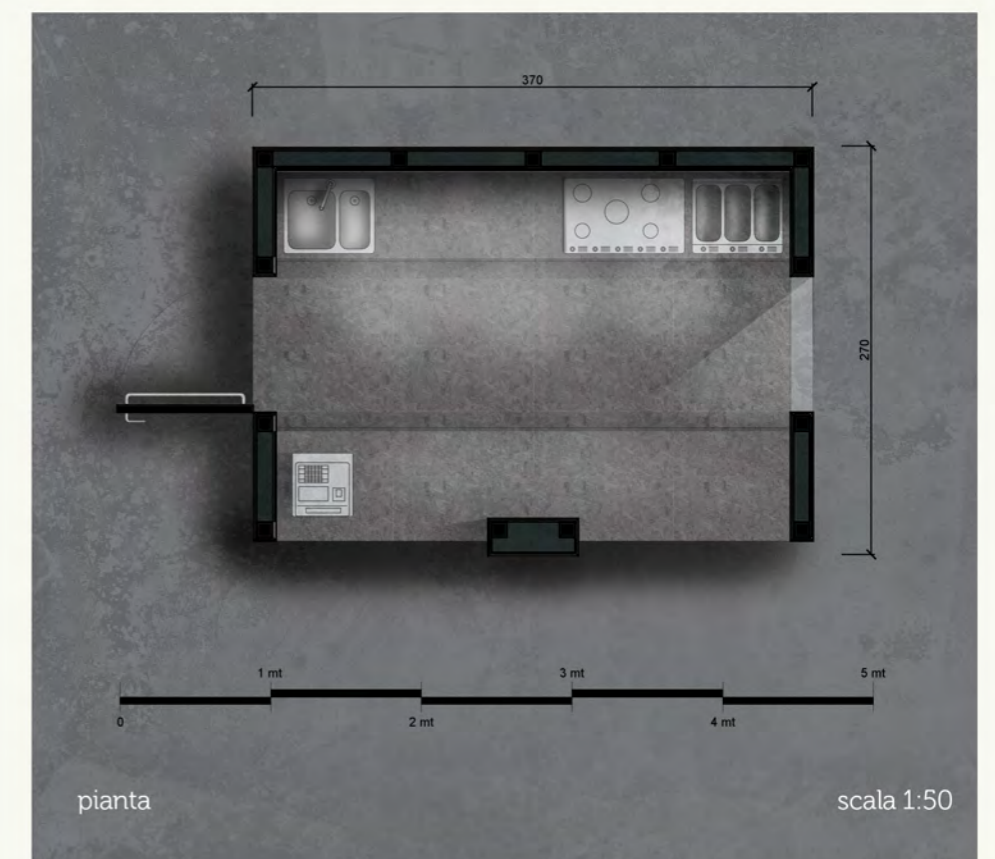
sezione trasversale



prospetto laterale 2

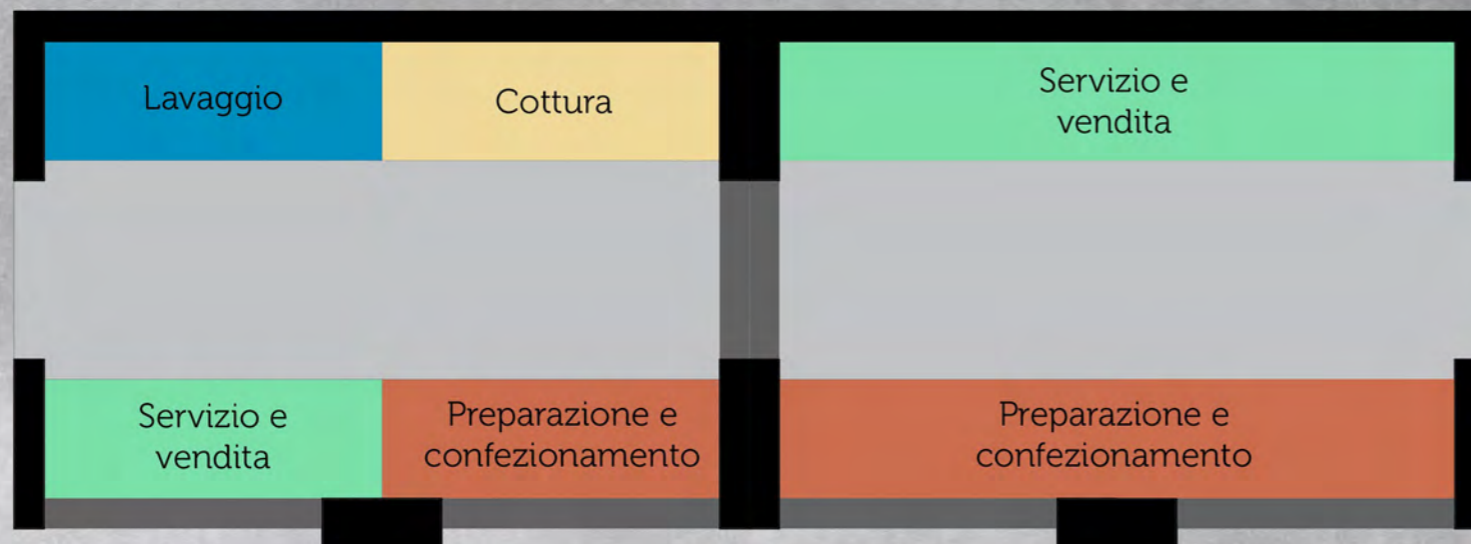
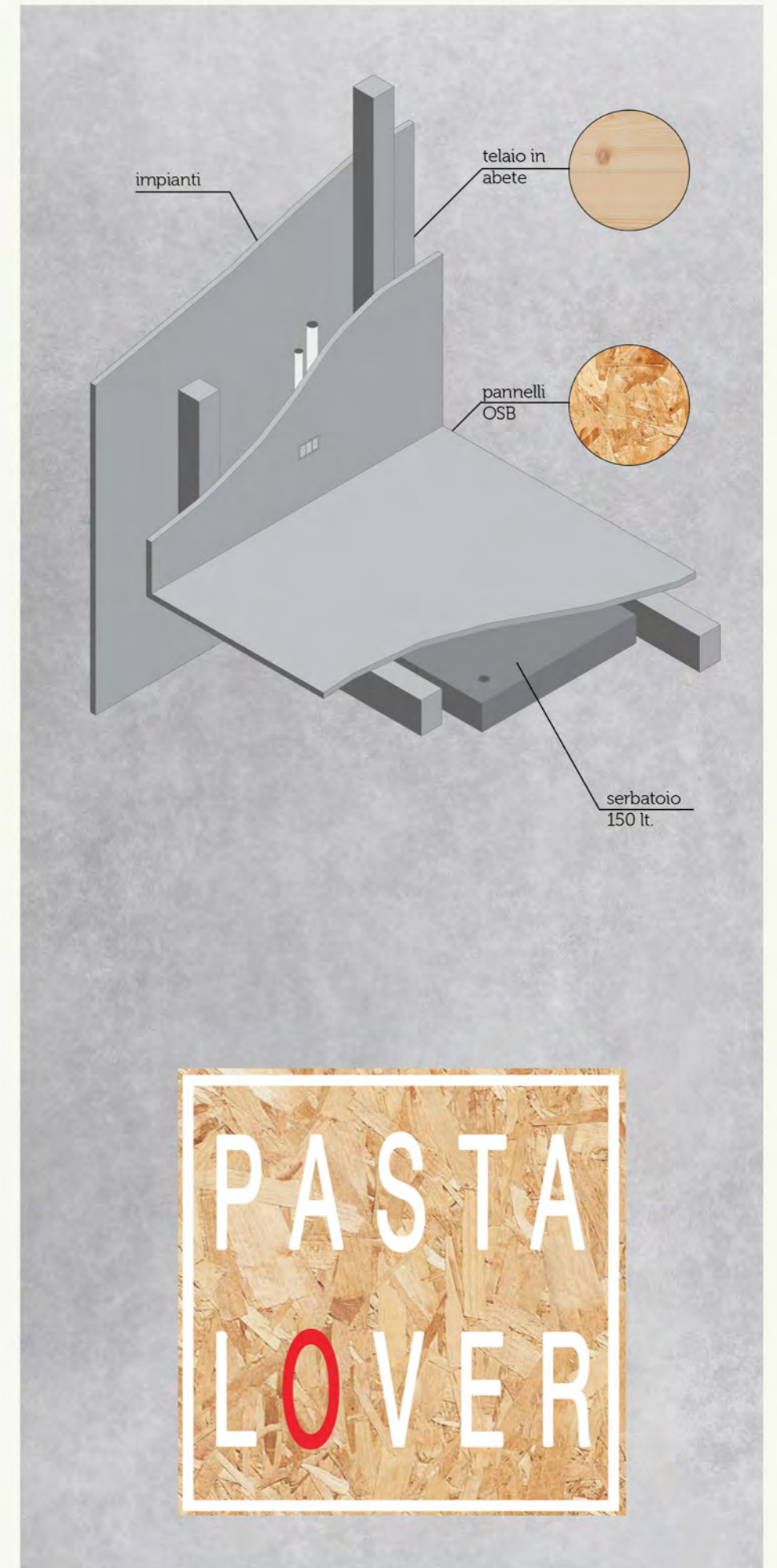


prospetto frontale e sezione longitudinale XL



pianta

scala 1:50



Giuria

dieci metri quadri | 2016 | a temporary shelter for widespread hospitality **DMQ17_0444**

Pasta Lover

Parole chiave del progetto:

- funzionalità;
- mobilità;
- economicità;
- adattabilità;
- riciclaggio;
- facilità di costruzione.

Il progetto consiste in un **food point** sul tema della **pasta**, emblema della cucina Italiana; partendo dalla preparazione fino al condimento che rispecchino la tradizione del nostro paese. Abbiamo pensato che Pasta Lover non dovesse essere solo uno stand culinario ma bensì che fosse un'**attività** impuntata sulla **produzione** e la **vendita** di pasta e dei vari condimenti, preparati e confezionati al momento. Un'icona del made in Italy da proporre sia sul territorio nazionale che all'esterno.

Lo stand è costituito da un'involucro fisso e da **4 moduli**: cottura, lavaggio, preparazione/confezionamento e servizio/vendita. La zona posteriore è composta da: zona **lavaggio** (dotata di lavandino e piccola lavastoviglie) e zona **cottura** (dotata di piastre a induzione, cappa di aspirazione fumi, bollitore acqua, frigorifero a cassette e forno combinato). La zona anteriore è formata dalla zona di **lavorazione della pasta e confezionamento** (dotata di vetrina sull'esterno) e dalla zona destinata al **servizio e alla vendita** del prodotto (dotata di cassa).

All'esterno sulla colonna centrale abbiamo predisposto un'**orto pensile** che fornisca le spezie e le verdure principali per i piatti proposti.

La struttura dell'involucro è a **telaio**, costituita da un'ossatura in **abete** trattato in autoclave, rivestita in **pannelli di Osb** verniciati con **resina epossidica trasparente**.

Punto focale del nostro progetto è la ricerca di **materiali economici** e **semplici da lavorare**, per questo abbiamo scelto materie prime facilmente reperibili e dai costi ridotti, possibilmente utilizzando materiale riciclato.

La finitura finale in resina garantisce la **durata nel tempo**, l'impermeabilità delle superfici e per quanto riguarda i piani di lavoro interni rende la superficie antisettica e facile da pulire; la stesura non prevede particolari lavorazioni e può essere effettuata con semplicità, garantendo una finitura omogenea anche su materiali segnati dal tempo e con imperfezioni.

Il prezzo stimato per la fornitura dei materiali per la sola parte strutturale è stato stimato con valori di mercato intorno ai 1.100 € per il telaio, ai quali bisogna aggiungere 400 € per le ruote.

Gli impianti passano all'interno del telaio e sono supportati da due **serbatoi da 150 lt** posti al di sotto del piano di calpestio e da due **pannelli fotovoltaici** ad orientamento manuale posti sul tetto. Le componenti di controllo e l'inverter per i pannelli sono all'interno dello stand, l'impianto può essere supportato da un generatore elettrico in caso di necessità.

La versione **XL** può essere **assemblata a piacere** utilizzando i moduli a disposizione, il nostro progetto prevede di accostare due unità a telaio lasciando invariata la prima e assemblando la seconda specchiata in modo da far combaciare le finestre laterali utilizzabili come pass, in tal modo si implementa la zona vendita/confezionamento.

Rete

Pasta Lover

Un **food point** sul tema della **pasta**, rispecchiando la tradizione del nostro paese.

Pasta Lover non è solamente uno stand culinario ma bensì un'**attività** impuntata sulla **produzione** e la **vendita** di pasta e dei vari condimenti, preparati e confezionati al momento.

Lo stand è costituito da un'involucro fisso e da **4 moduli**: cottura, lavaggio, preparazione/confezionamento e servizio/vendita.

La struttura a **telaio** è costituita da un'ossatura in **abete**, rivestita in **pannelli di Osb** verniciati con **resina epossidica trasparente**.

Focus del progetto è la ricerca di **materiali economici** e **semplici da lavorare**, materie prime facilmente reperibili e dai costi ridotti.

La finitura finale in resina garantisce **durabilità** e impermeabilità delle superfici.

Gli impianti passano all'interno del telaio e sono supportati da **serbatoi** e da **pannelli fotovoltaici**.

La versione **XL** può essere **assemblata a piacere** utilizzando i moduli a disposizione implementando la zona vendita/confezionamento.

Menù

Menù Pasta Lover

La nostra proposta consiste in un menù impuntato sulla **pasta**, differenti piatti con ricette che arrivano da tutta Italia. Parte degli ingredienti sono coltivati ed esposti nell'orto verticale all'esterno del nostro food point per garantire la migliore qualità e freschezza.

La pasta é sempre fresca e preparata al momento, così come tutti i nostri condimenti che, se desiderate sarà possibile acquistare separatamente godendo di un eccellente pasta gourmet comodamente a casa vostra.

- Trofie al pesto

Ingredienti: basilico, aglio, parmigiano Reggiano e pecorino.

- Pasta alla norma

Ingredienti: ricotta, melanzane, aglio, basilico e pomodori.

- Spaghetti alla carbonara

Ingredienti: guanciale, uova e pecorino.

- Ravioli del Plin

Ingredienti: carote, sedano, cipolle, spinaci, coniglio, vitello, maiale e parmigiano Reggiano.

- Ravioli ricotta e spinaci

Ingredienti: ricotta, spinaci e parmigiano Reggiano.