



Modulo chiuso  
1 mq



Modulo aperto  
10 mq



Modulo replicabile  
infiniti mq

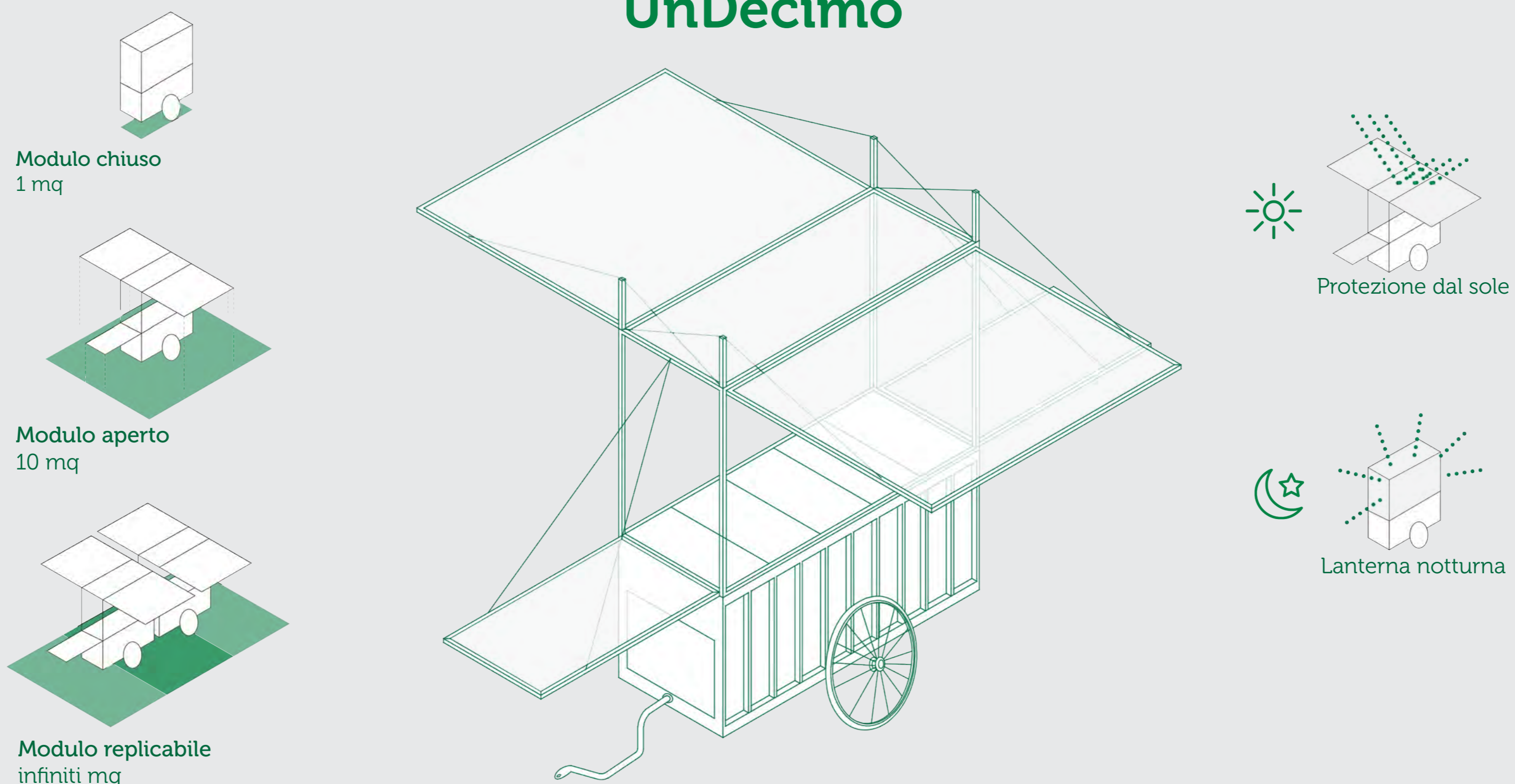


Copertura di giorno, lanterna di notte

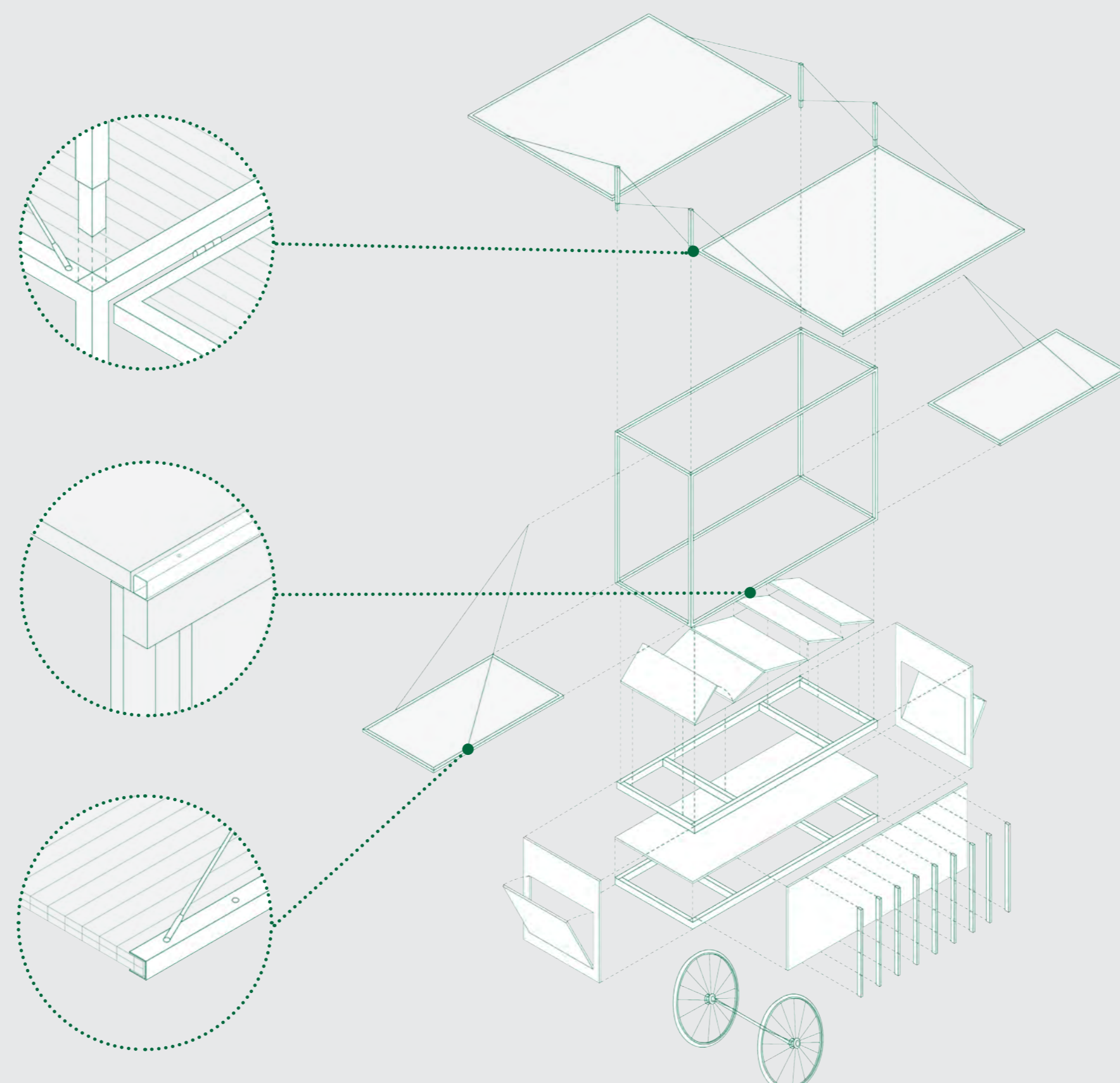


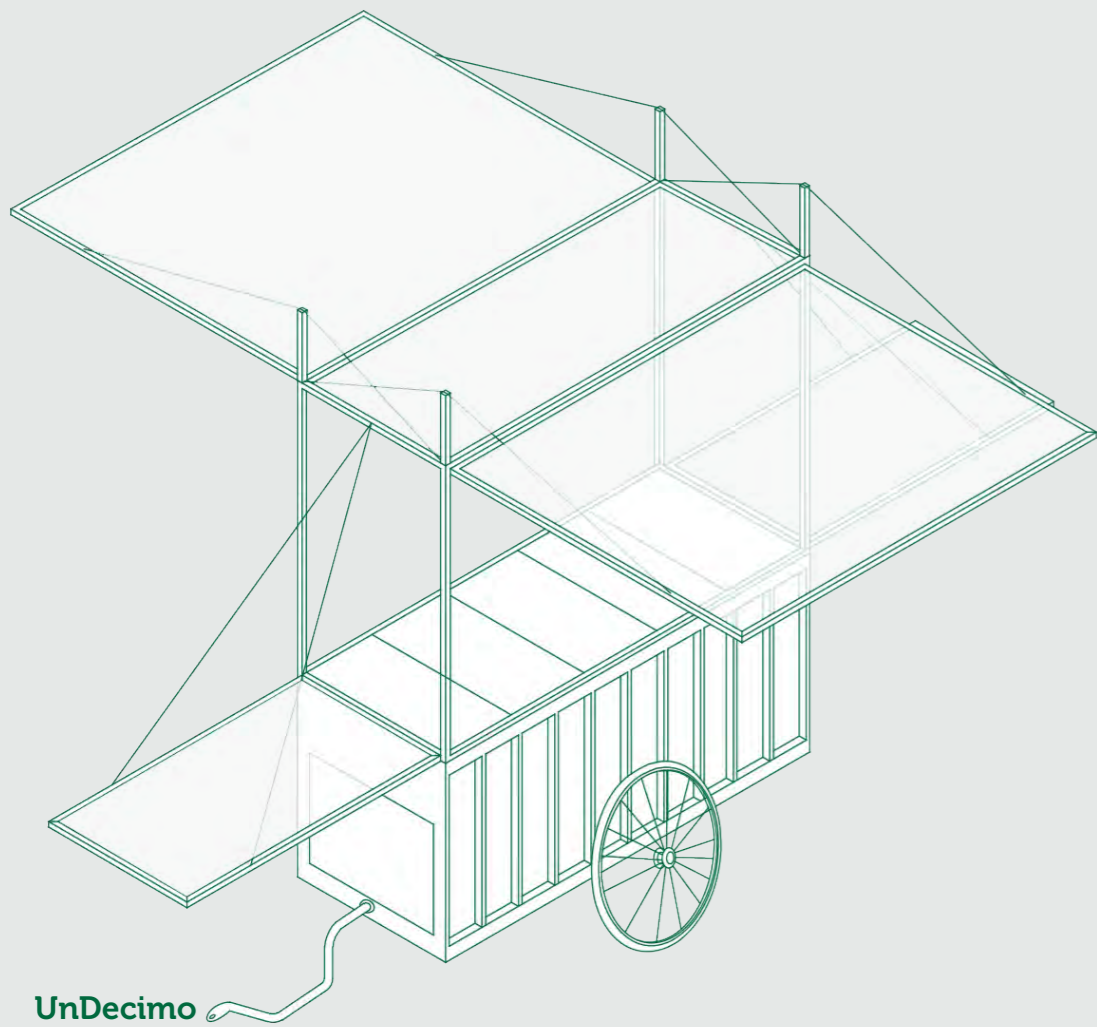


## UnDecimo

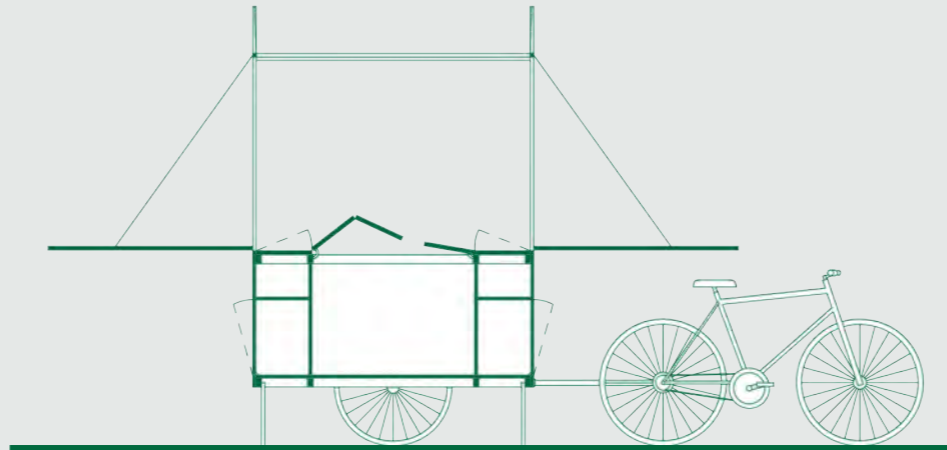


**UnDecimo** è un modulo-cucina con la possibilità di essere spostato facilmente. Ha una struttura leggera e flessibile, è possibile trainarla con una bicicletta mezzo identificativo di valori di ecosostenibilità e rispetto dell'ambiente e del territorio sostenuti anche dall'associazione Slow Food. Trasmette gli stessi valori del servizio (cibo) che eroga. **UnDecimo** contiene tutto ciò che serve per la buona riuscita di cibi tipici siculi, un vano tecnico centrale permette di collocare un frigorifero per la conservazione degli alimenti freschi, due vani laterali più ridotti per riporre attrezzi di cucina e vani più ampi accessibili dal lato dal modulo per conservare alimenti secchi quale pane e focacce. Ha una grande copertura per proteggere dal sole e due grandi piani di appoggio laterali. Si immagina che **UnDecimo** possa essere un modulo replicabile ipoteticamente all'infinito, i moduli possono essere affiancati per creare un lungo bancone per il servizio o disposti nei modi che più si preferisce.

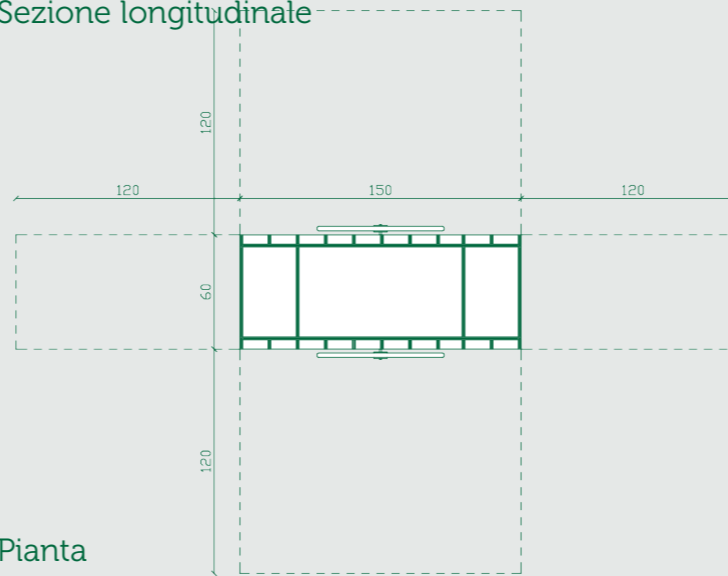




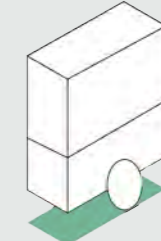
UnDecimo



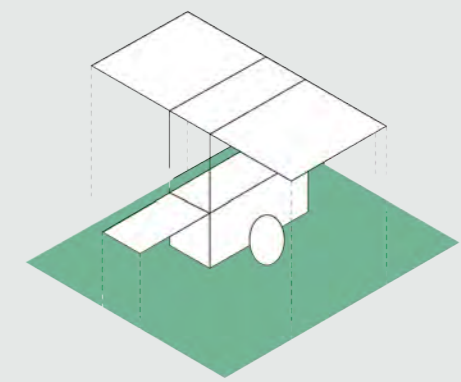
Sezione longitudinale



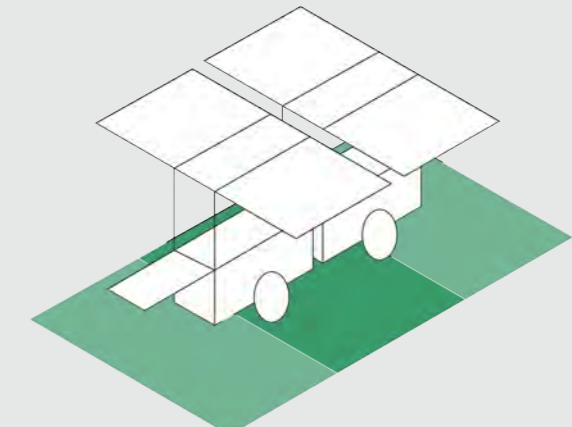
Pianta



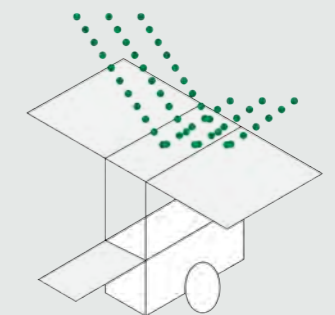
Modulo chiuso  
1 mq



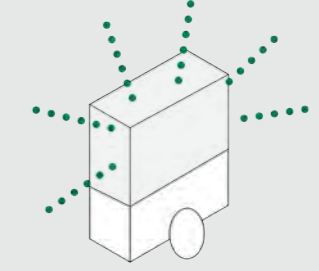
Modulo aperto  
10 mq



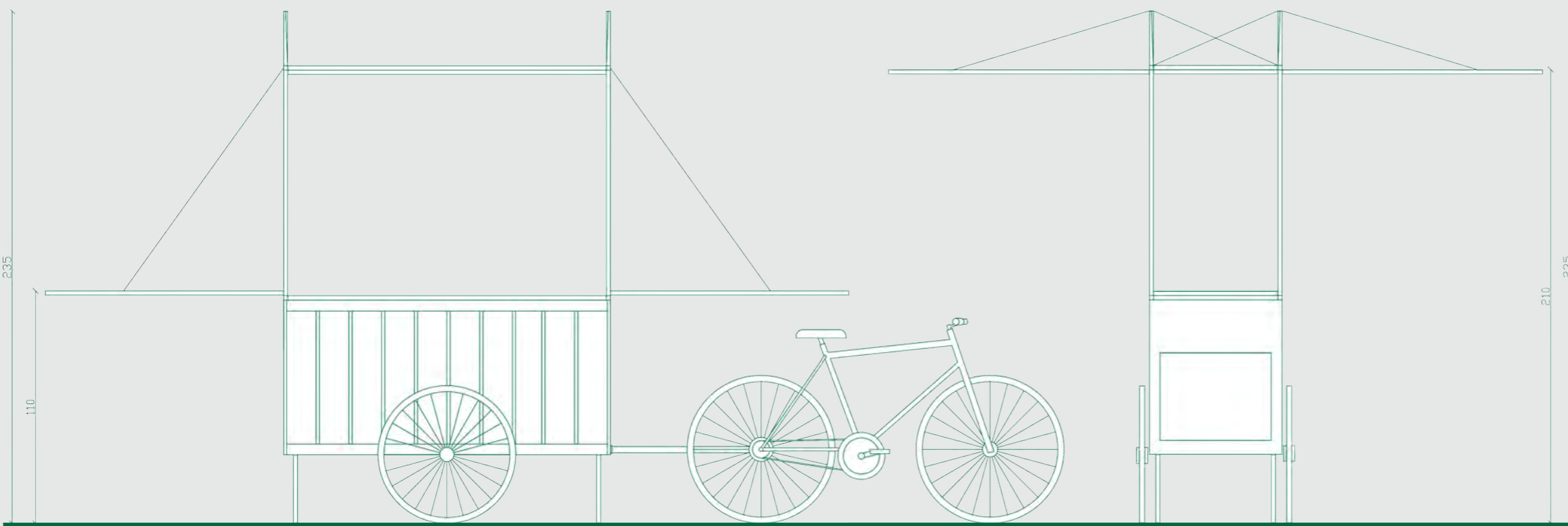
Modulo replicabile  
infiniti mq



Protezione dal sole

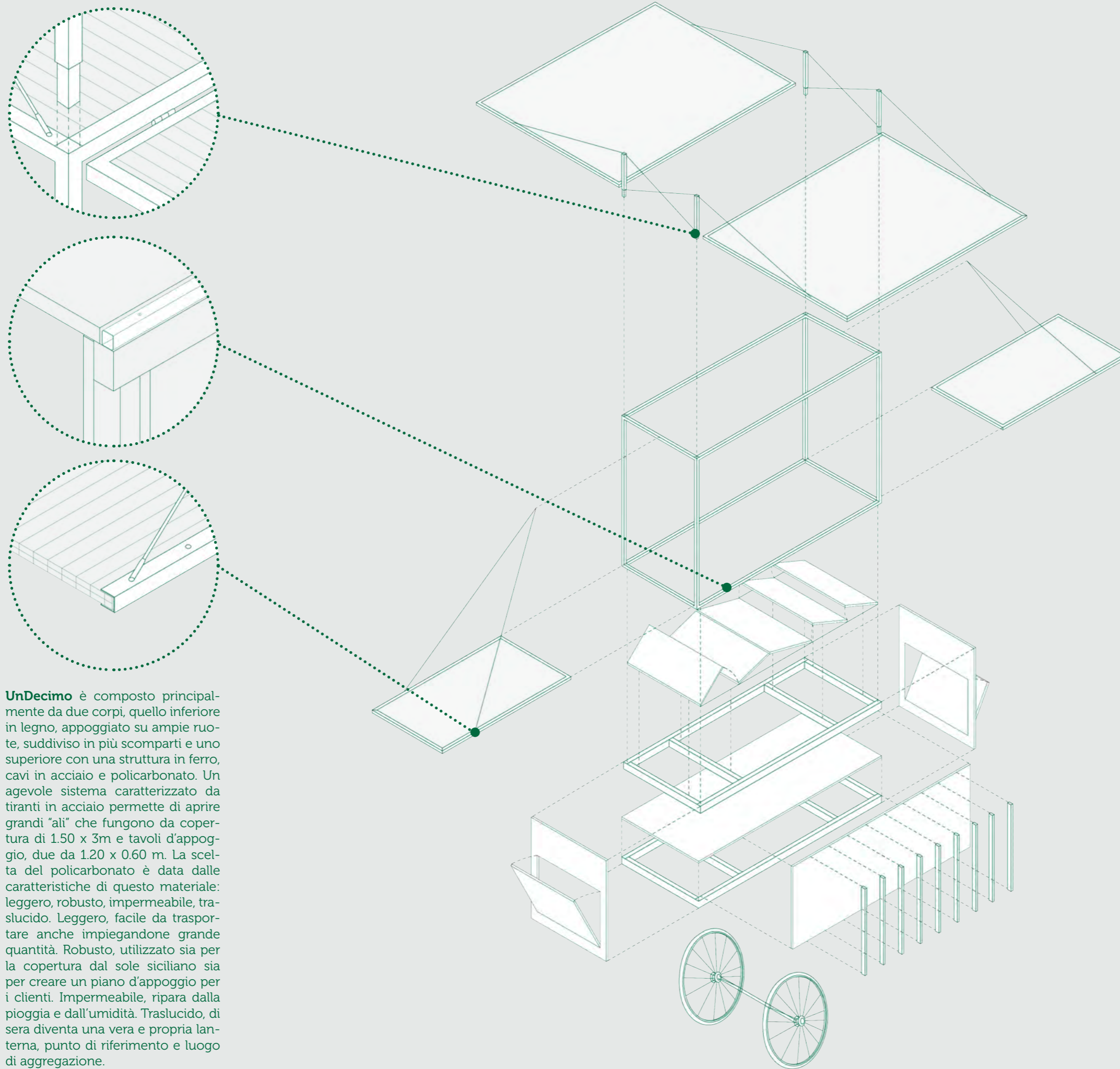


Lanterna notturna



Prospetto longitudinale

Prospetto trasversale



**UnDecimo** è composto principalmente da due corpi, quello inferiore in legno, appoggiato su ampie ruote, suddiviso in più scomparti e uno superiore con una struttura in ferro, cavi in acciaio e policarbonato. Un agevole sistema caratterizzato da tiranti in acciaio permette di aprire grandi "ali" che fungono da copertura di 1.50 x 3m e tavoli d'appoggio, due da 1.20 x 0.60 m. La scelta del policarbonato è data dalle caratteristiche di questo materiale: leggero, robusto, impermeabile, traslucido. Leggero, facile da trasportare anche impiegandone grande quantità. Robusto, utilizzato sia per la copertura dal sole siciliano sia per creare un piano d'appoggio per i clienti. Impermeabile, ripara dalla pioggia e dall'umidità. Traslucido, di sera diventa una vera e propria lanterna, punto di riferimento e luogo di aggregazione.



## Giuria

Il cibo di strada è un fattore fortemente caratterizzante della cultura della Sicilia, un *modus vivendi* che deriva dalla storia e dalle tradizioni popolari. Non poteva essere ignorato l'aspetto "ambulante" della vendita siciliana del cibo. Questo diventa l'aspetto fondante del progetto UnDecimo che si caratterizza come modulo-cucina con la possibilità di essere spostato facilmente.

Creando una struttura leggera e flessibile, è possibile trainarla con una bicicletta. La scelta di tale mezzo perché è un mezzo identificativo di alcuni valori di ecosostenibilità e rispetto dell'ambiente e del territorio sostenuti anche dall'associazione Slow Food. È fondamentale che anche il modulo rispetti e trasmetta gli stessi valori del servizio (cibo) che eroga.

UnDecimo è composto principalmente da due corpi, quello inferiore in legno, appoggiato su ampie ruote, suddiviso in più scomparti e uno superiore con una struttura in ferro, cavi in acciaio e policarbonato. Un agevole sistema caratterizzato da tiranti in acciaio permette di aprire grandi "ali" che fungono da copertura di 1.50 x 3m e tavoli d'appoggio, due da 1.20 x 0.60 m. La scelta del policarbonato è data dalle caratteristiche di questo materiale: leggero, robusto, impermeabile, traslucido. Leggero, facile da trasportare anche impiegandone grande quantità. Robusto, utilizzato sia per la copertura dal sole siciliano sia per creare un piano d'appoggio per i clienti. Impermeabile, ripara dalla pioggia e dall'umidità. Traslucido, di sera diventa una vera e propria lanterna, punto di riferimento e luogo di aggregazione.

UnDecimo contiene tutto ciò che serve per la buona riuscita di cibi tipici siculi, un vano tecnico centrale permette di collocare un frigorifero per la conservazione degli alimenti freschi, due vani laterali più ridotti per riporre attrezzi di cucina e vani più ampi accessibili dal lato dal modulo per conservare alimenti secchi quale pane e focacce.

Si immagina che UnDecimo possa essere un modulo replicabile ipoteticamente all'infinito, i moduli possono essere affiancati per creare un lungo bancone per il servizio o disposti nei modi che più si preferisce. I diversi moduli potrebbero ospitare nel vano tecnico ognuno un impianto diverso (friggitrice, acqua, fornelli...) andando a comporre una vera e propria cucina e potendo in questo modo andare a offrire un menù sempre più vario.

## Rete

UnDecimo è un modulo-cucina con la possibilità di essere spostato facilmente. Ha una struttura leggera e flessibile, è possibile trainarla con una bicicletta mezzo identificativo di valori di ecosostenibilità e rispetto dell'ambiente e del territorio sostenuti anche dall'associazione Slow Food. Trasmette gli stessi valori del servizio (cibo) che eroga.

UnDecimo contiene tutto ciò che serve per la buona riuscita di cibi tipici siculi, un vano tecnico centrale permette di collocare un frigorifero per la conservazione degli alimenti freschi, due vani laterali più ridotti per riporre attrezzi di cucina e vani più ampi accessibili dal lato dal modulo per conservare alimenti secchi quale pane e focacce. Ha una grande copertura per proteggere dal sole e due grandi piani di appoggio laterali.

Si immagina che UnDecimo possa essere un modulo replicabile ipoteticamente all'infinito, i moduli possono essere affiancati per creare un lungo bancone per il servizio o disposti nei modi che più si preferisce.

## Menù

### Cunzatu Classico

- formaggio Primo sale
- filetti acciughe di Marzamemi
- pomodri freschi o secchi di Pachino
- Capperi di Salina\*
- Origano secco di Pantelleria
- olio extravergine d'oliva minuta\*

### Cunzatu con la caponata

- Caponta di Melanzane
- olio extravergine d'oliva minuta\*

### Ricordo del cannolo

- Pane Brioche con ricotta fresca di pecora
- candito di scorza d'arancio o granella di Pistacchio di Bronte\* o di cioccolato di Modica

\*prodotto appartenente ai presidi di Slow Food