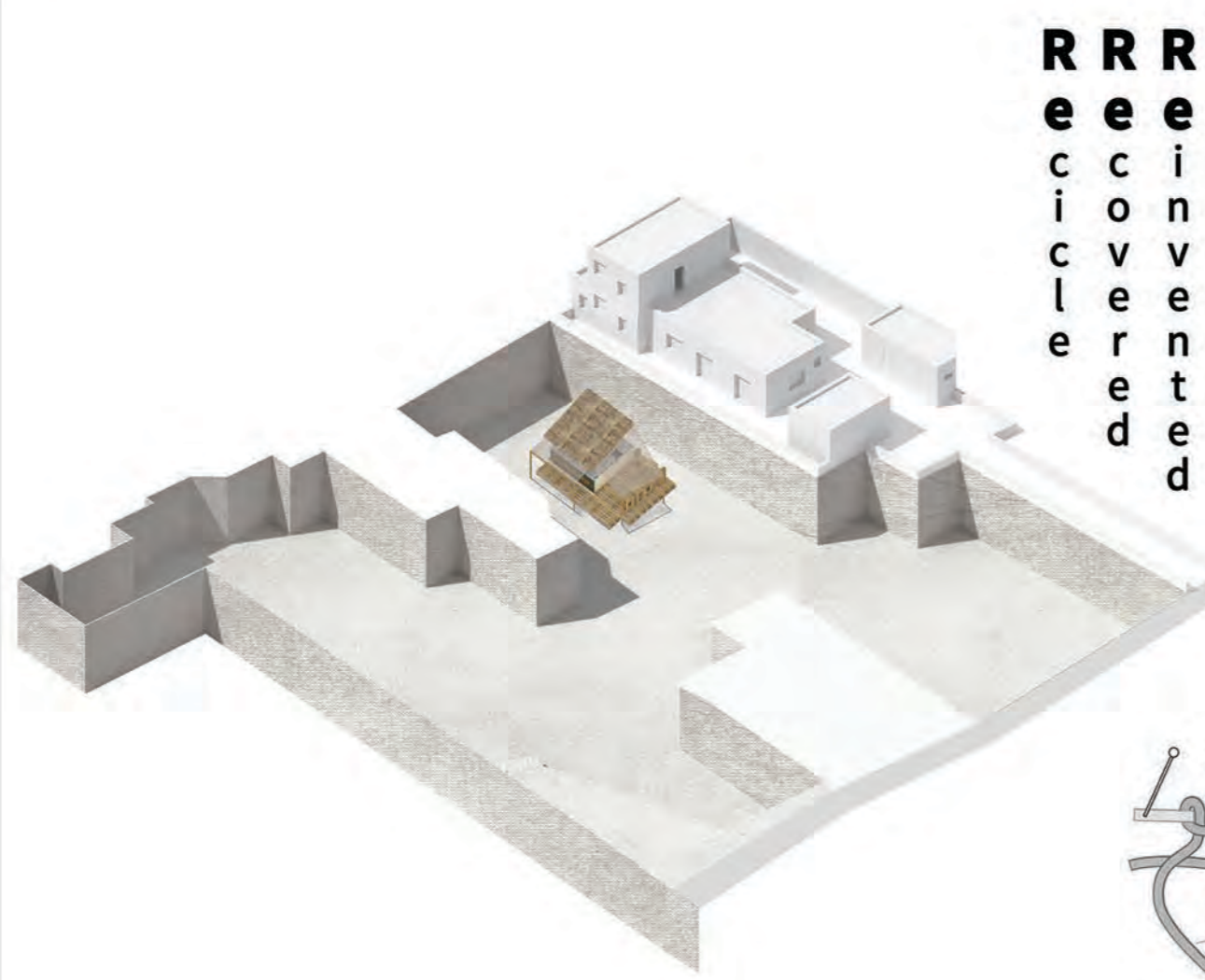
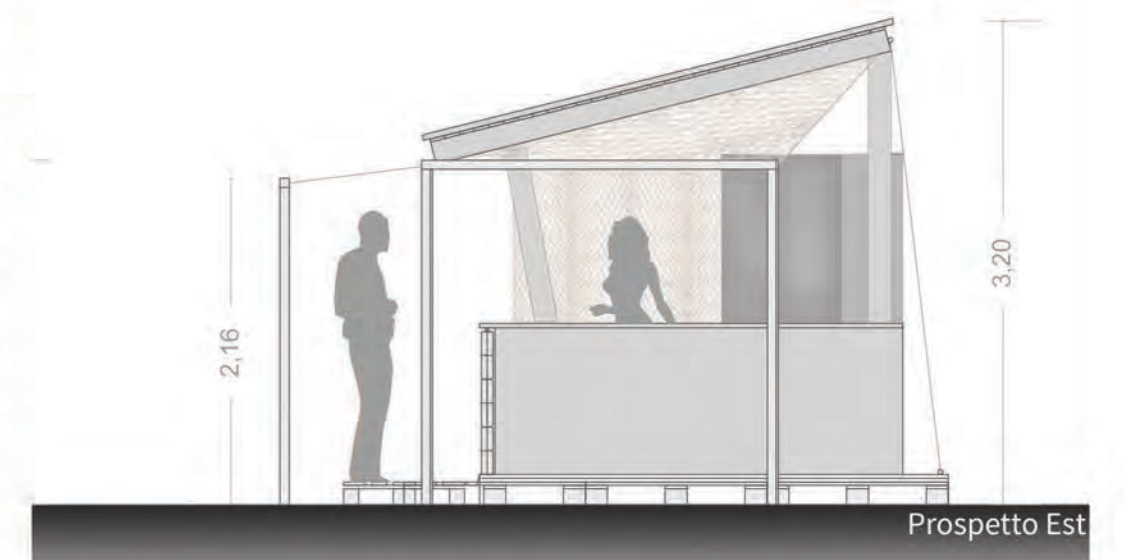
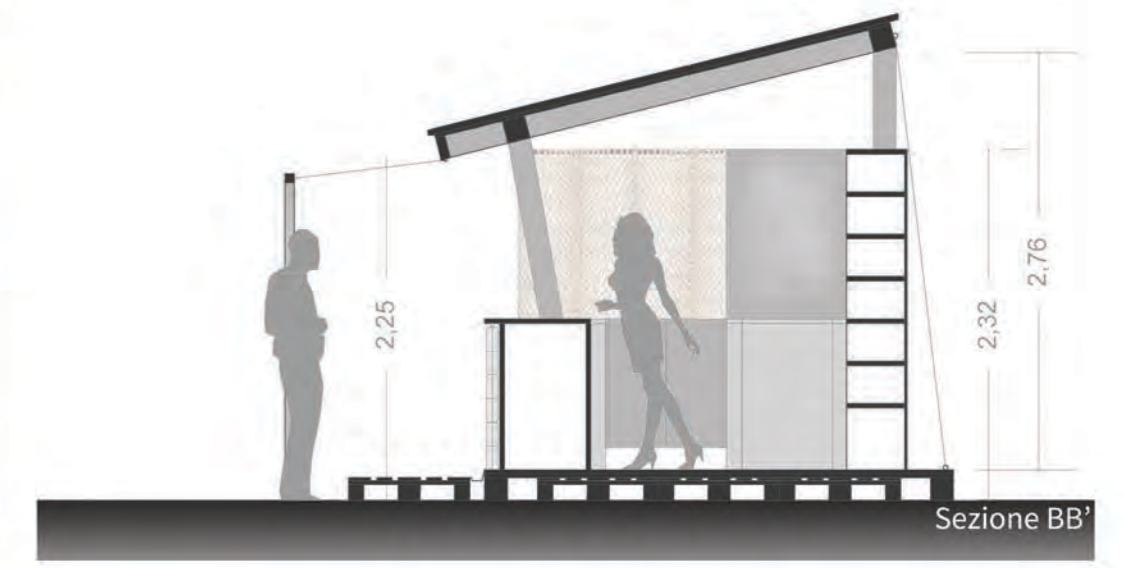
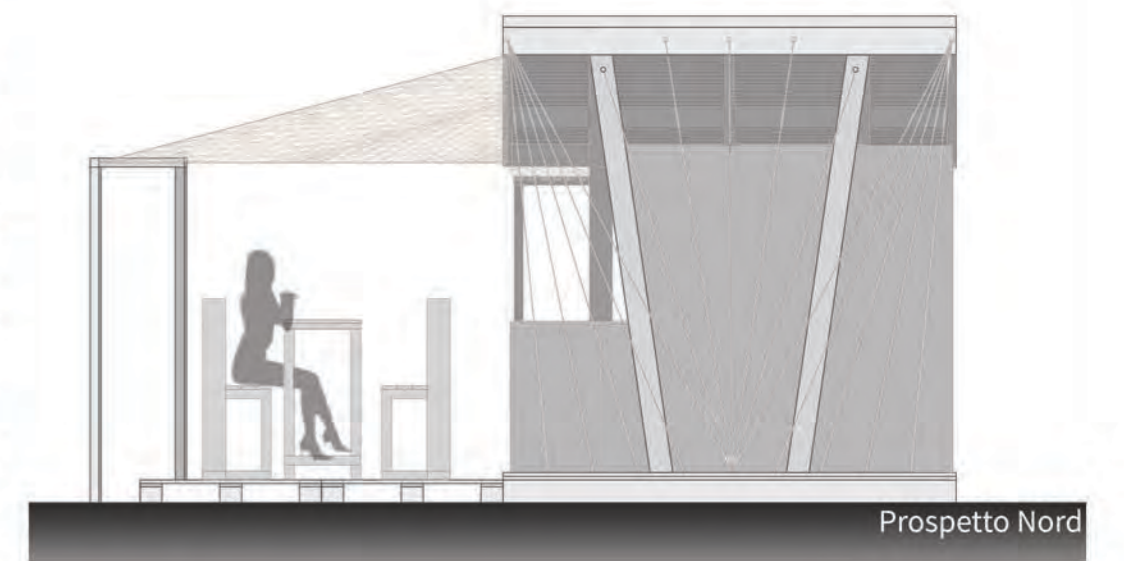




Sezione BB'

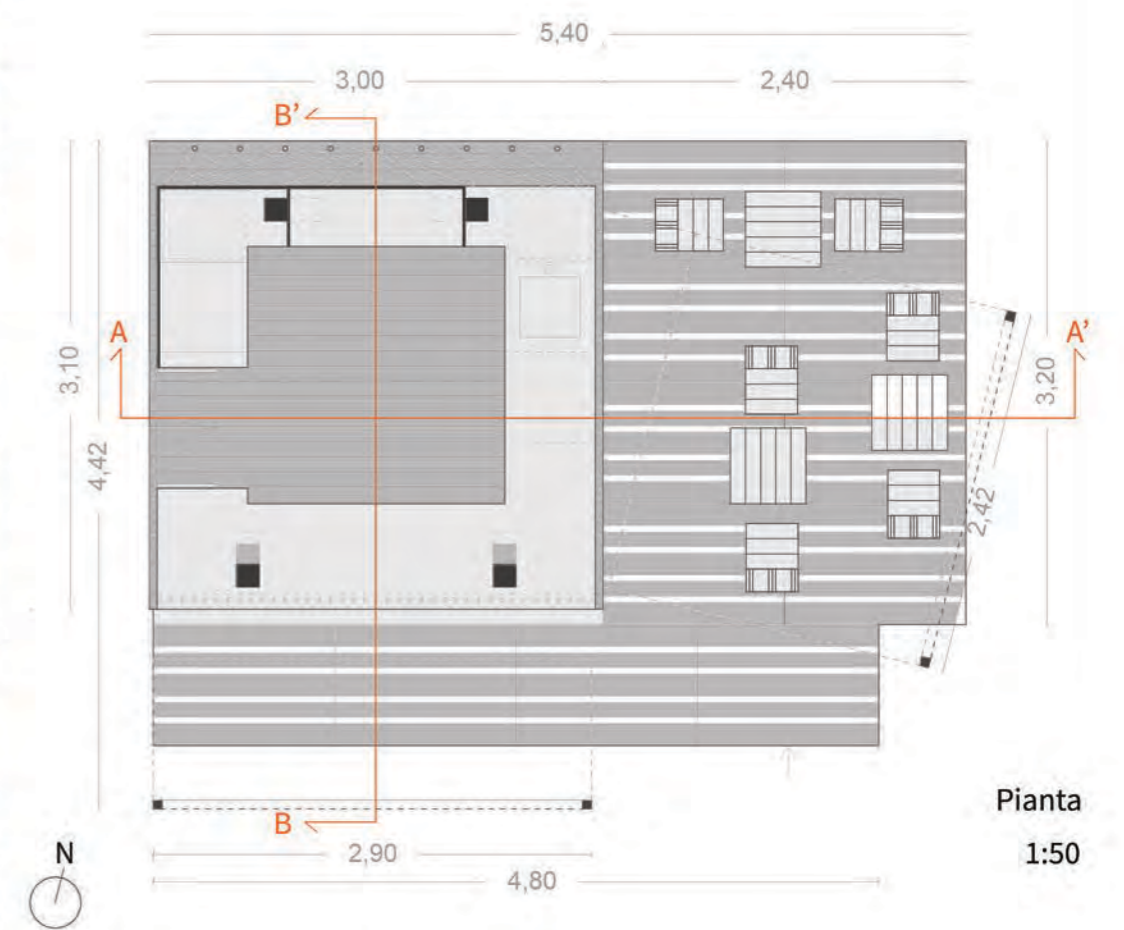
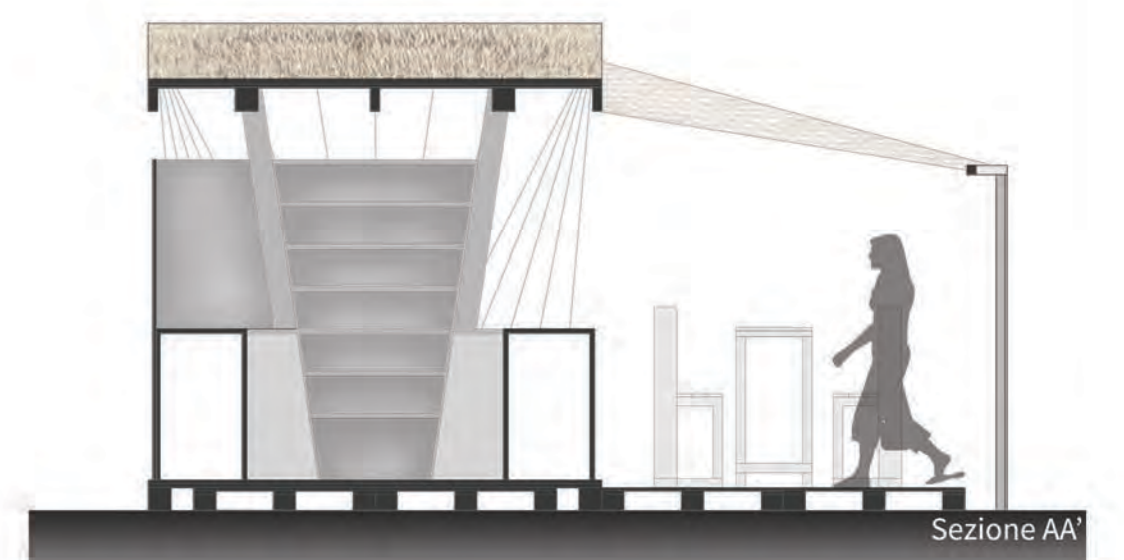
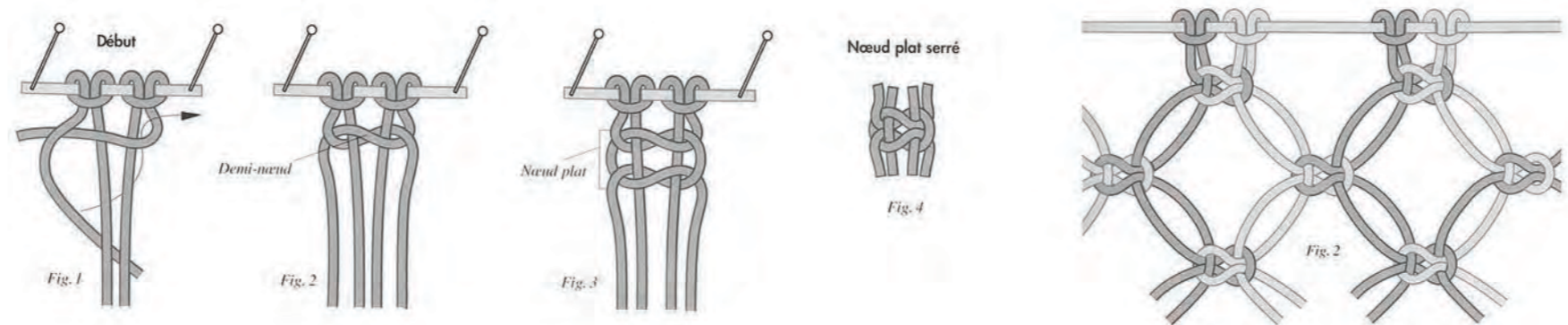




**R R R**  
**e e e**  
**c c c**  
**i i i**  
**n n n**  
**c c c**  
**o o o**  
**v v v**  
**e e e**  
**n n n**  
**e e e**  
**d d d**

Uno street food originale e positivamente destabilizzante.  
Propone un menù con i sapori classici siciliani invertiti trasformando il cannolo da dolce in un prodotto salato mentre l'arancino tipicamente salato (in versione mignon) diventa dolce.  
Un locale per aperitivi per giovani dove possono degustare finger food accompagnati da una bevanda.  
L'aspetto esterno evidenzia la volontà di recuperare, riutilizzare e reinventare materiali di scarto, che rendono originale il progetto.

Tecnica di intreccio Macramé:  
**Nodo piatto** dal quale si ottiene il **Nodo piatto alternato**.  
Intreccio utilizzato per le tende para sole



**Materiali necessari per la realizzazione di Re.Re.Re. :**  
Legno (pilastri, travi e travetti), pallet, tavolato compensato (mobili), cannucciato, cima ritorta in canapa, cartone e carta di giornale, bottiglie di plastica vuote, giunzioni in acciaio, vernici.



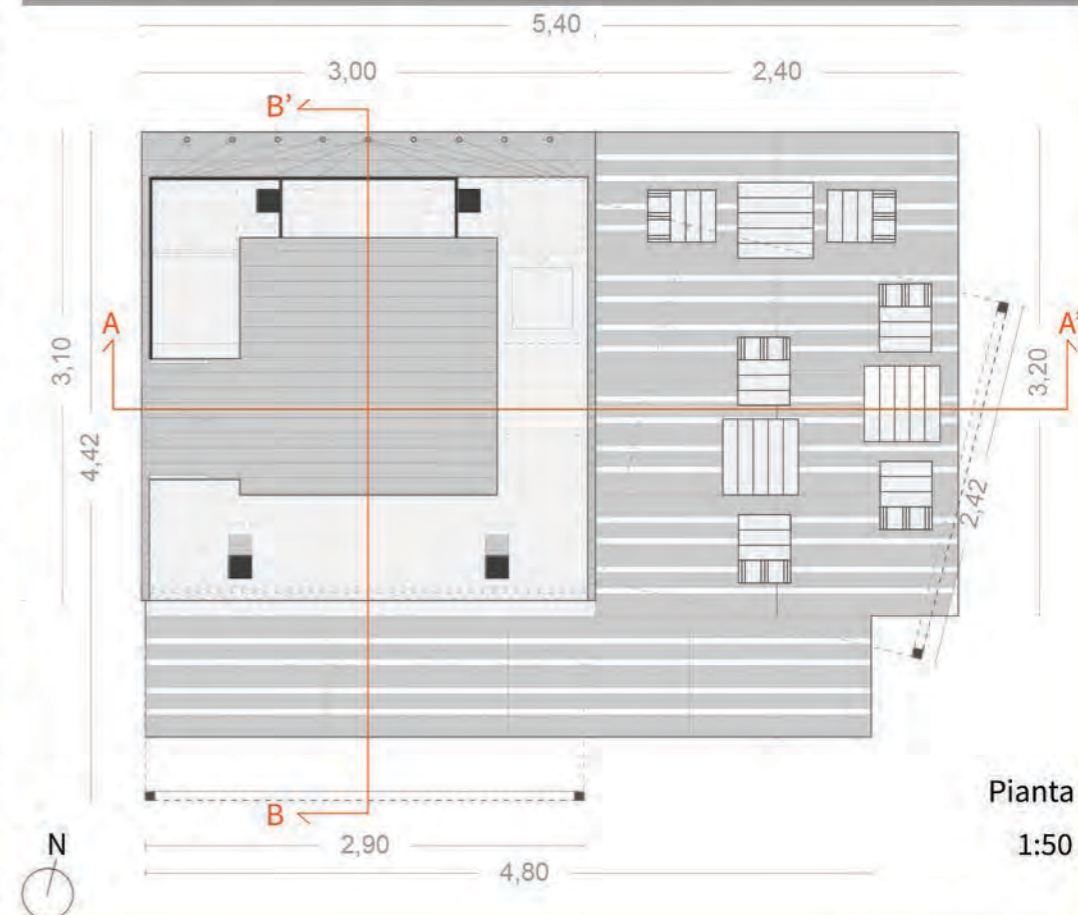
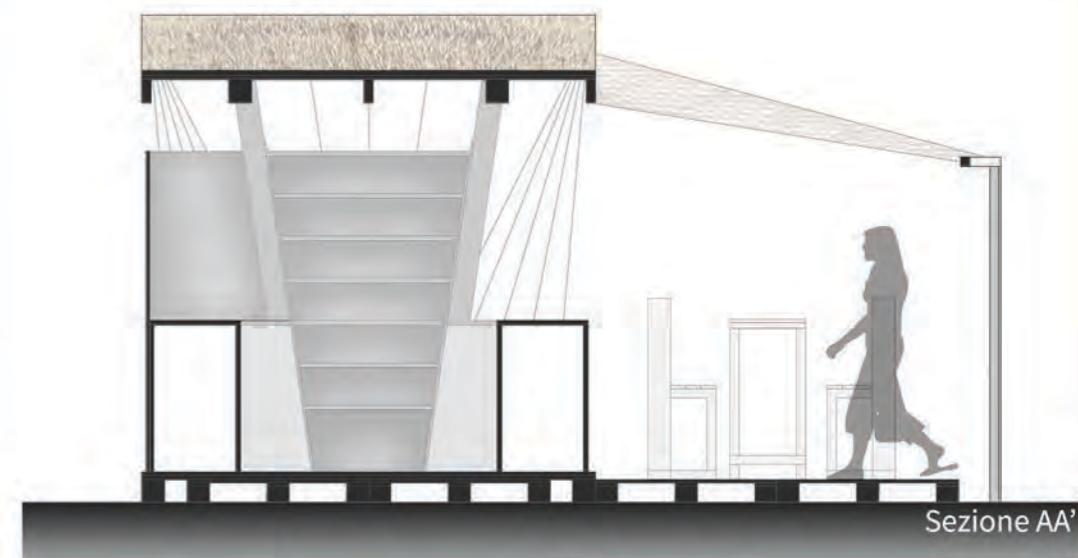
**R R R**  
**e e e**  
**c c c**  
**i i i**  
**n n n**  
**v v v**  
**e e e**  
**n n n**  
**t t t**  
**e e e**  
**d d d**

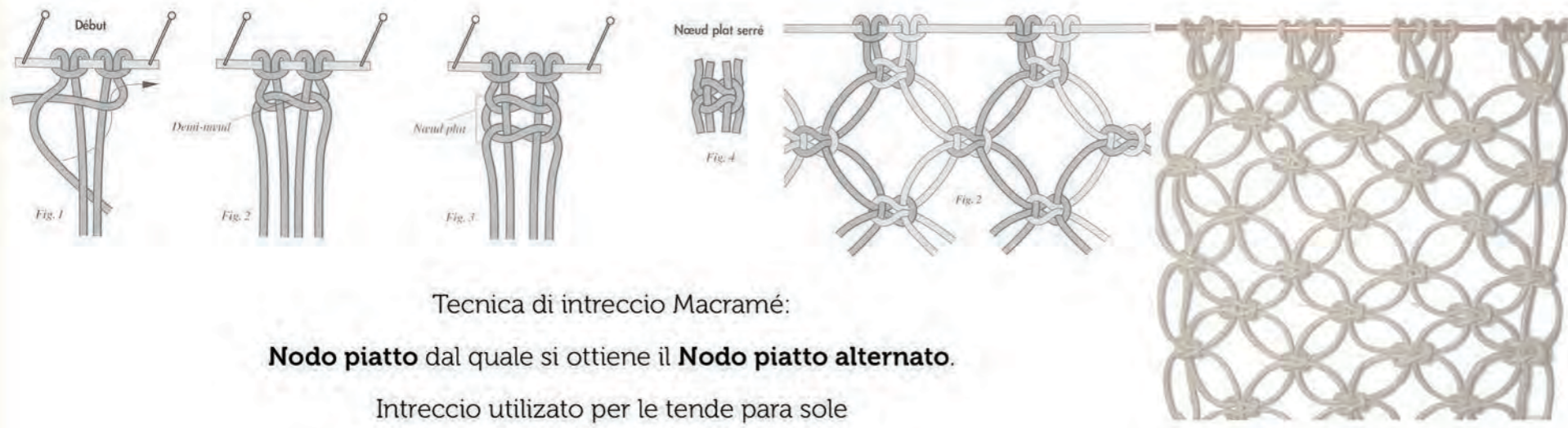
Uno street food originale e positivamente destabilizzante.

Propone un menù con i sapori classici siciliani invertiti trasformando il cannolo da dolce in un prodotto salato mentre l'arancino tipicamente salato (in versione mignon) diventa dolce.

Un locale per aperitivi per giovani dove possono degustare finger food accompagnati da una bevanda.

L'aspetto esterno evidenzia la volontà di recuperare, riutilizzare e reinventare materiali di scarto, che rendono originale il progetto.

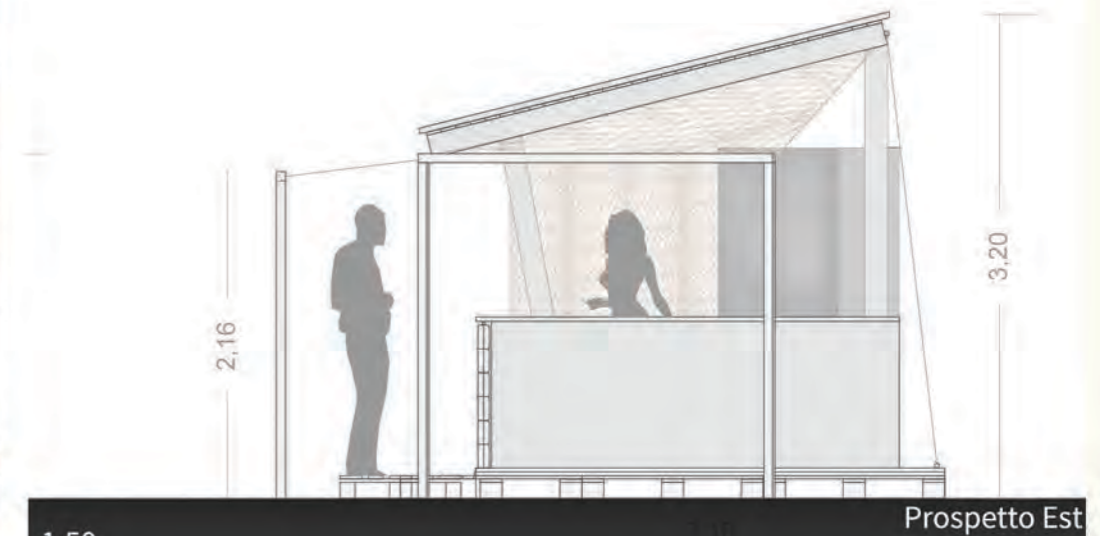
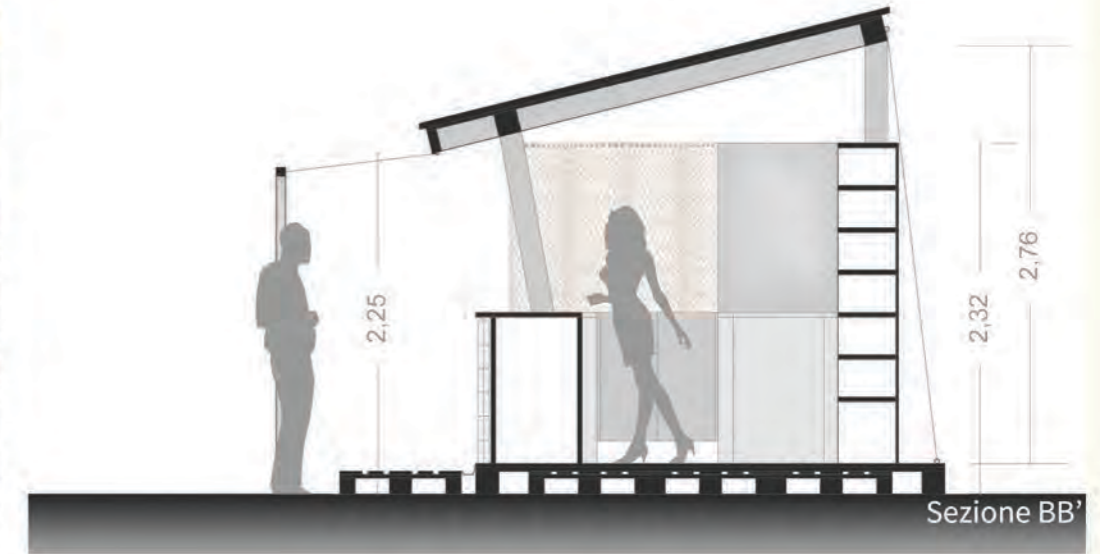
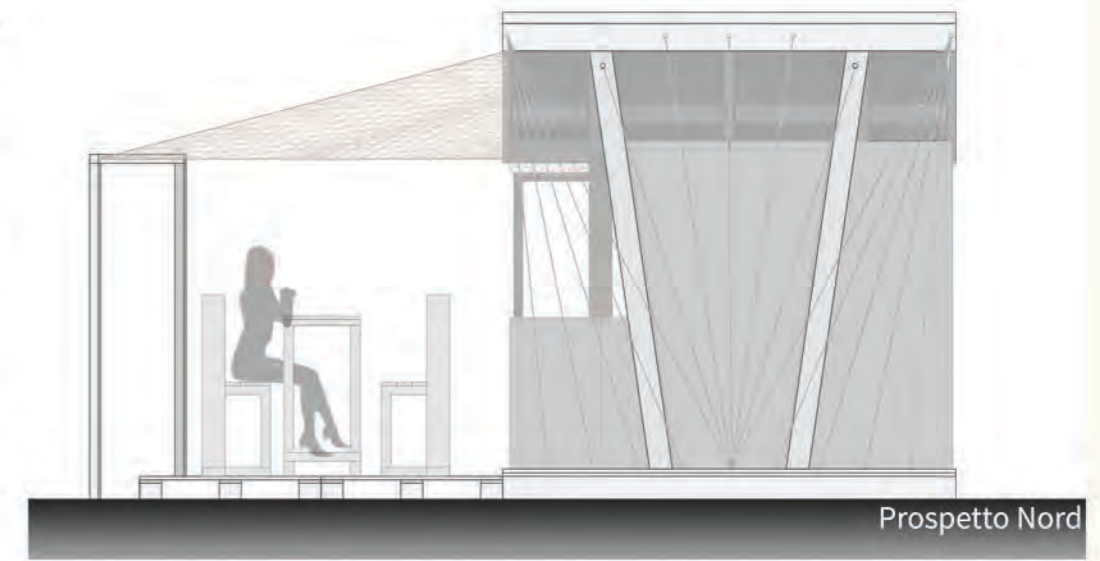




Tecnica di intreccio Macramé:

**Nodo piatto** dal quale si ottiene il **Nodo piatto alternato**.

Intreccio utilizzato per le tende para sole



1:50

Materiali necessari per la realizzazione di Re.Re.Re. :

Legno (pilastri, travi e travetti), pallet, tavolato compensato (mobili), cannucchiato, cima ritorta in canapa, cartone e carta di giornale, bottiglie di plastica vuote, giunzioni in acciaio, vernici.

## Giuria

Il Food Point chiamato **Re.Re.Re. (Recycle Recovered Reinvented)** è un piccolo locale che permette la rinascita di materiali definiti di “scarto” quali: bottiglie di plastica, pallet, cordame, cartone e giornali. Utilizza materiali naturali per la struttura, il legno (in travi, pilastri e tavolati collegati con piaster, chiodi e corde) in modo che a loro volta possano in un secondo momento essere riciclati e riutilizzati.

La costruzione in legno con ingombro a terra di 9,30 mq (3,10 x 3,00 m). Il basamento è realizzato con pallet e un cordolo in legno per evitare che animali possano andare sotto la struttura. Il doppio tavolato incrociato sopra il basamento fa sì che la pavimentazione del locale sia a 20 cm da terra.

Lo spazio libero nel quale gli addetti (2) possano muoversi è di circa 3,00 m<sup>2</sup> e il bancone di lavoro per preparare le pietanze è anch'esso di circa 3,00 m<sup>2</sup> ed è posto ad altezza 1,00 m dal pavimento interno.

Il bancone poggia su una struttura in compensato dipinto (per i mobili) ed è realizzato in cartone e carta di giornale (come per la cartapesta, incollati a strati fino ad ottenere un supporto rigido), è disposto su due lati per poter servire le pietanze in due differenti ambienti esterni riparati dal sole con una tenda intrecciata.

Sul lato d'ingresso si ha lo spazio per i fornelli ed il forno riparato dall'esterno da una leggera parete in cannucciato, lateralmente tra i pilastri inclinati si trova un mobile provvisto di mensole utilizzabile come dispensa, oltre all'abbondante spazio sotto il bancone utilizzato per il medesimo scopo. Nel lato opposto al piano cottura si trova il lavabo e di fianco c'è lo spazio per un piccolo frigo sotto il piano di appoggio.

Le strutture polifunzionali utilizzate come possibile “serranda” (al momento della chiusura del locale) e come copertura degli spazi esterni di somministrazione (quando è in attività) sono realizzati in cima ritorta in canapa intrecciata con la tecnica del macramé, con il nodo piatto alternato. Il macramé ha origine araba ed è una vera e propria arte che riesce a rendere una semplice corda un tessuto originale ed unico, la bellezza delle opere realizzate a mano è la loro unicità ed irripetibilità e questo progetto vuole creare dettagli unici. Il rivestimento in bottiglie di plastica riciclate, incastrate e dipinte utilizzate come insegna del locale è un altro tipo di progetto artistico unico, ripetibile sì ma mai uguale al successivo.

Per lo spazio di somministrazione esterno si è pensato all'utilizzo di pallet per la pavimentazione e sempre con questi bancali si possono creare dei mobili di arredo da esterno, come sedie e tavolini alti, perfetti in questo contesto.

## Rete

**Re.Re.Re (Recycle Recovered Reinvented)** propone uno street food originale e positivamente destabilizzante. Propone un menù con i gusti invertiti il cannolo da dolce in un prodotto salato mentre l'arancino salato (in versione mignon) diventa dolce, mantenendo i gusti intensi ed i sapori siciliani. Un luogo per aperitivi, per giovani, che possono degustare dei finger food accompagnati da una bevanda. Aperto a tutti i curiosi e per chiunque sia pronto a sperimentare.

L'aspetto esterno evidenzia la volontà di recuperare, riutilizzare e reinventare materiali di scarto che rendono originale il progetto. La cima ritorta in canapa intrecciata con la tecnica del macramé, un'opera originale ed artistica. Il rivestimento in bottiglie di plastica incastrate e dipinte utilizzate come insegna del locale ed il bancone in cartone e carta di giornale. Tutto ciò in meno di 10 mq con uno spazio esterno che ne raddoppia la metratura e permette di assaporare i prodotti reinventati al riparo dal sole.

## Menù

Finger Food (1€ l'uno) :

**CANNOLI SALATI** (realizzati con fette di pancarrè tostate, farcite, arrotolate, tenute a forma di cannolo con una striscia di carta).

- ❖ Cannolo salato con crema di peperoni di Polizzi\* e salsiccia di Palazzolo Acreide\*
- ❖ Cannolo salato con ricotta insaporita alle olive e pomodori secchi
- ❖ Cannolo salato con pomodoro e mozzarella
- ❖ Cannolo salato con gamberi rossi di Mazzara del Vallo, maionese e pepe nero di Castelvetro\*
- ❖ Cannolo salato con crema di melanzane e provola delle Madonie\*
- ❖ Cannolo salato con spatola sfilettata al pomodoro siccagno della Valle dei Bici\*

**MINI ARANCINI DOLCI** (realizzati senza cottura e conservati in frigo).

- ❖ MiniArancino dolce di ricotta con gocce di cioccolato (granella esterna di mandorle di Noto\*)
- ❖ MiniArancino dolce di ricotta con pezzi di pistacchio di Bronte\* (granella esterna di pistacchio)
- ❖ MiniArancino dolce di pasta di mandorle con cuore di candito di arancia o limone
- ❖ MiniArancino dolce di pasta di mandorle con cuore pallina di cioccolato fondente

\*prodotto Slow Food Sicilia