

Food point 8 mq
Modello di vendita con
bancone e sportello per
somministrazione



214

Cucina 10 mq
Modello di vendita, prepara-
zione e somministrazione
comune



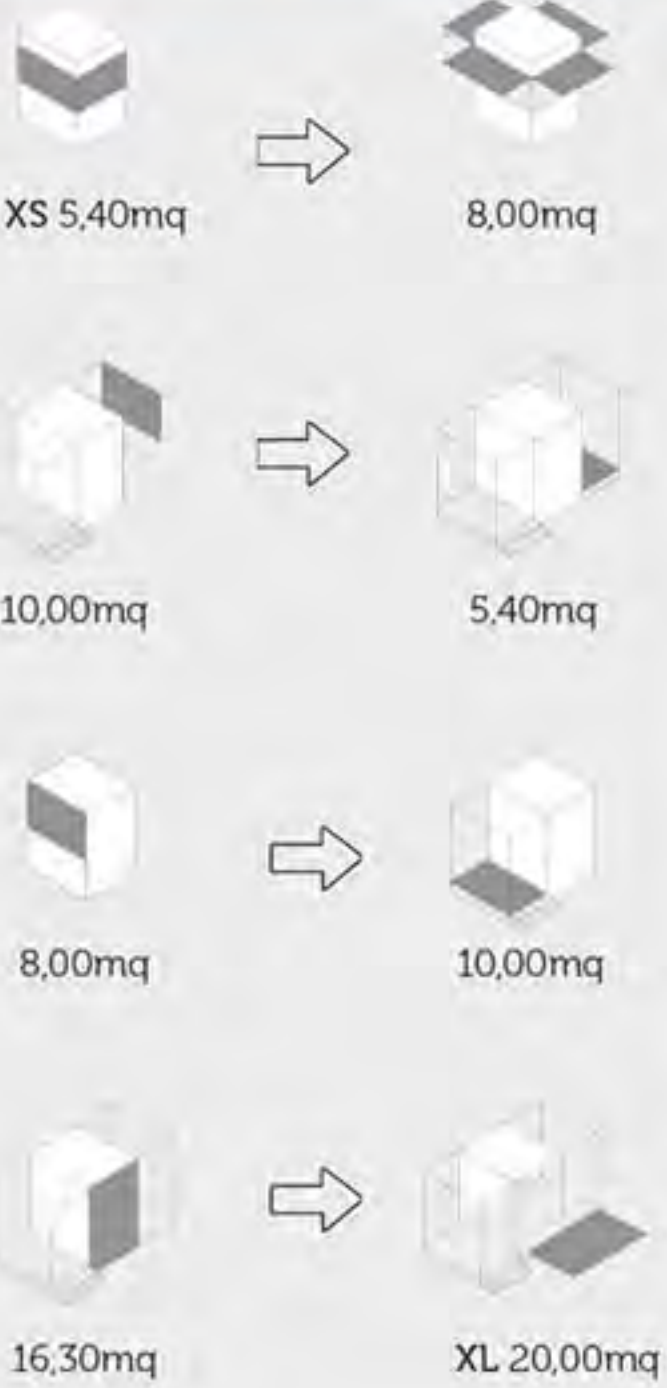
Cucina 20 mq
Modello di vendita, prepara-
zione e somministrazione
comune con spazio attività
didattiche e eventi



180
260



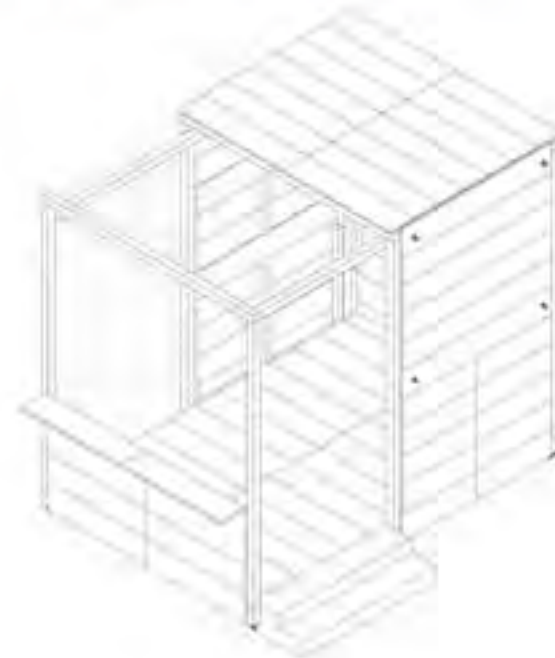
FLESSIBILITÀ: POSSIBILITÀ DI CONFIGURAZIONE DEL FOOD POINT



Intermedia A 8,00 mq



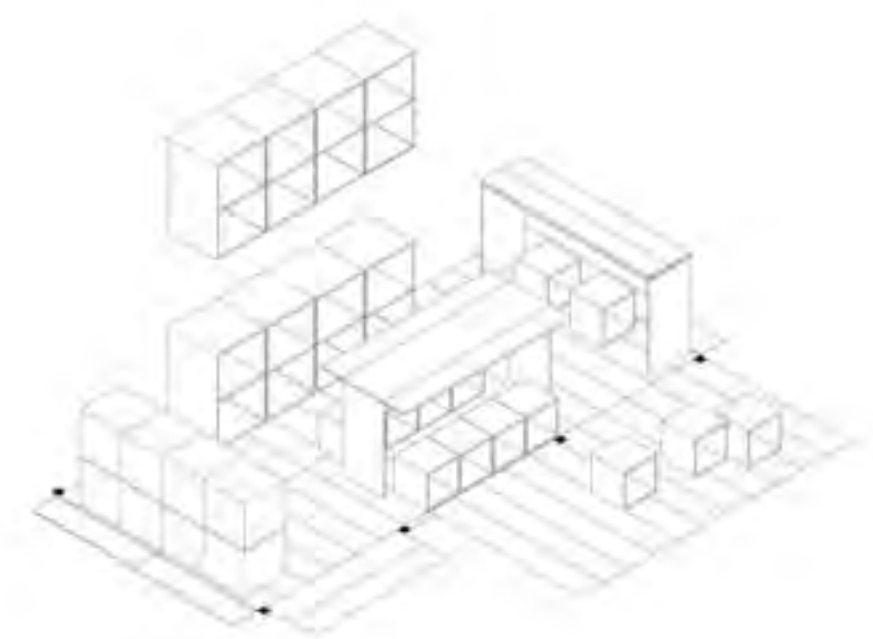
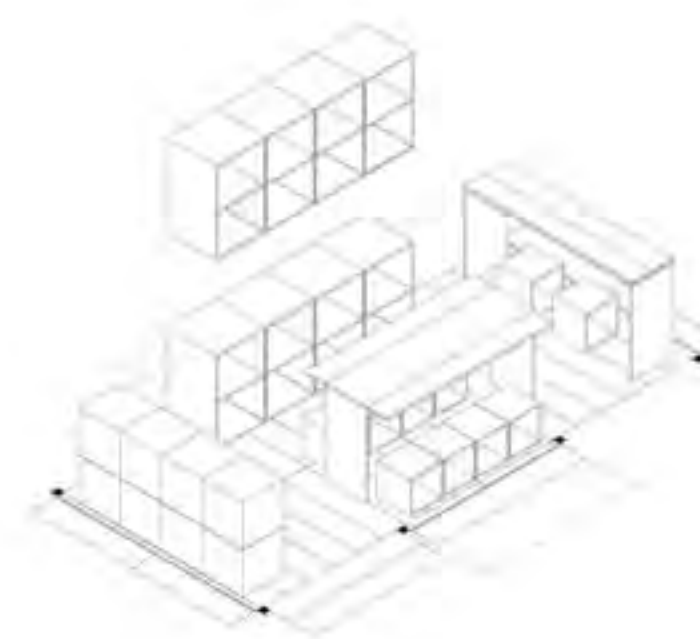
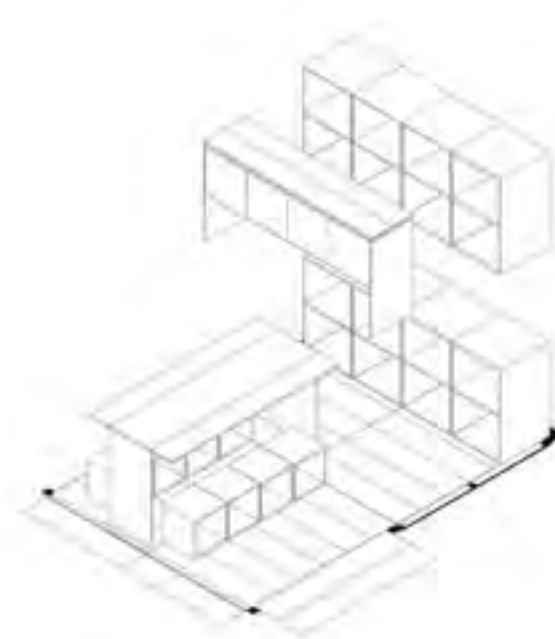
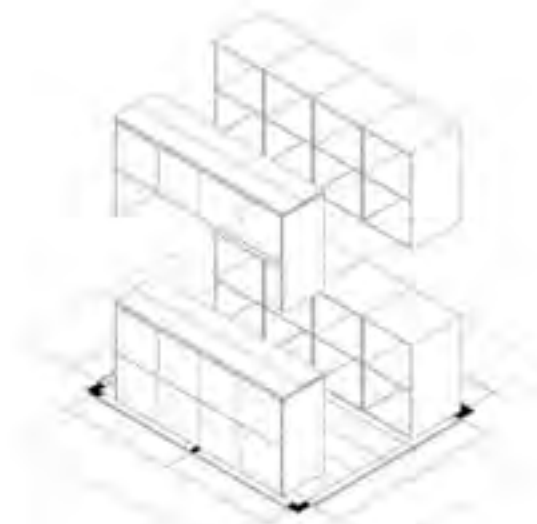
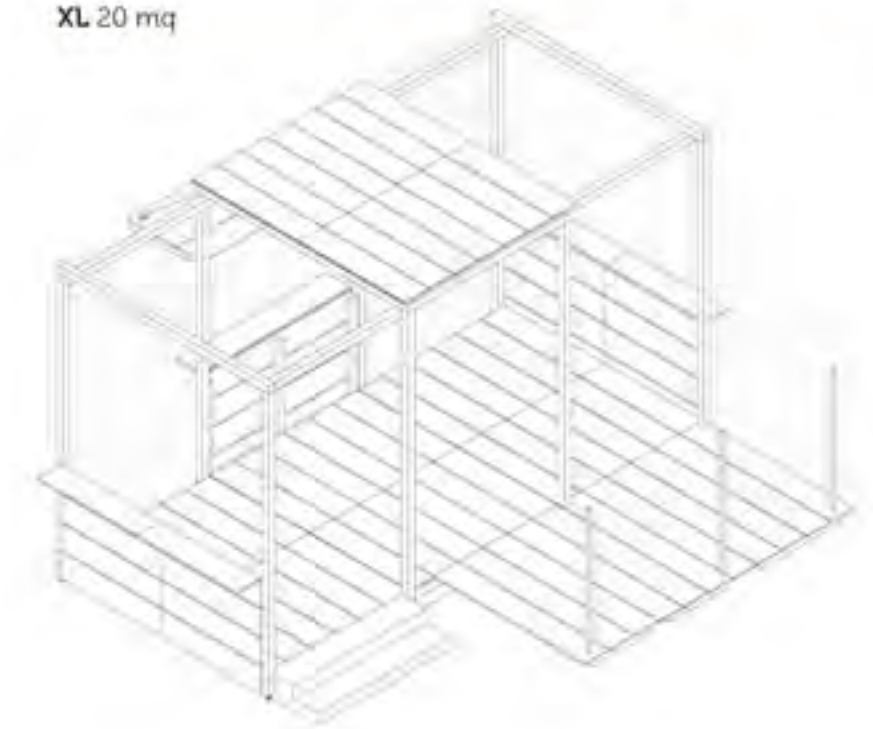
Aperto 10,00 mq



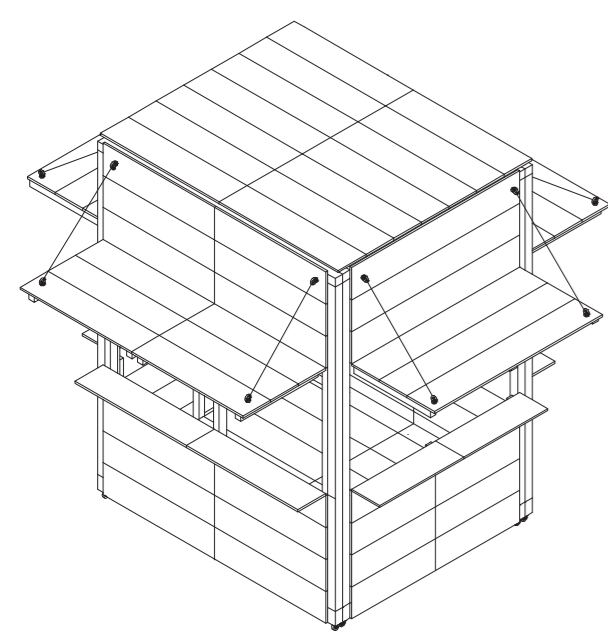
Intermedia B 16,30mq



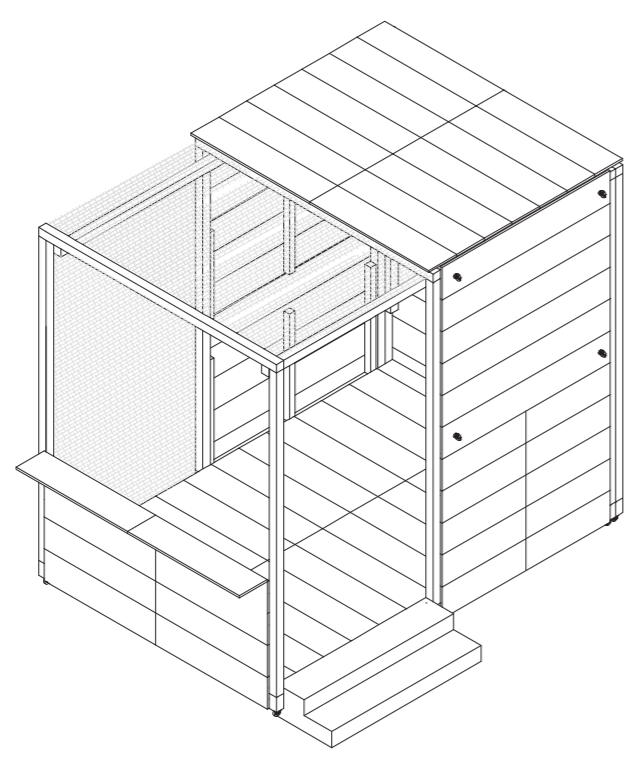
XL 20 mq



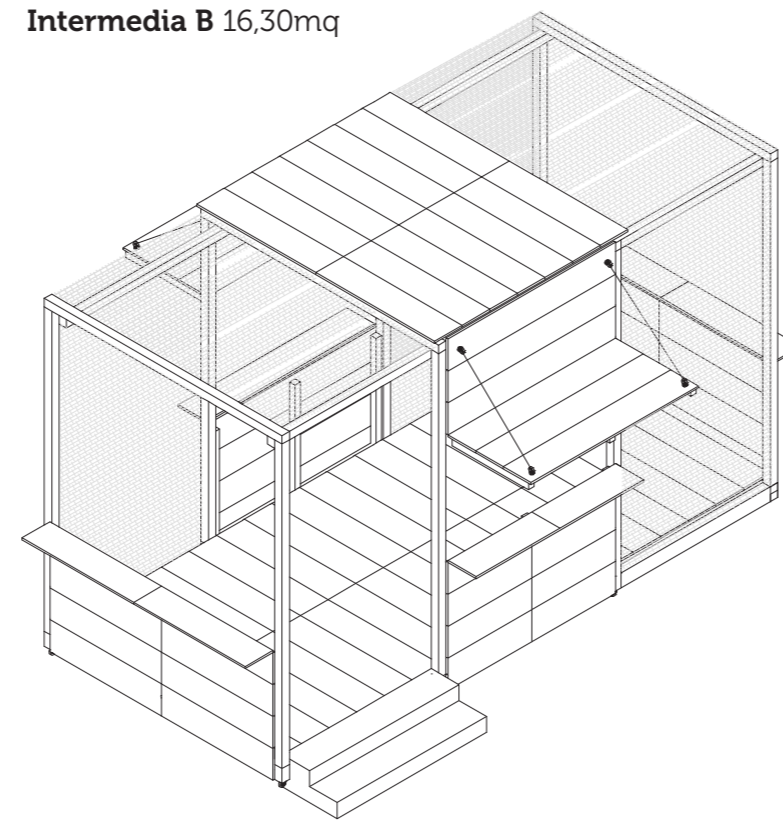
Intermedia A 8,00 mq



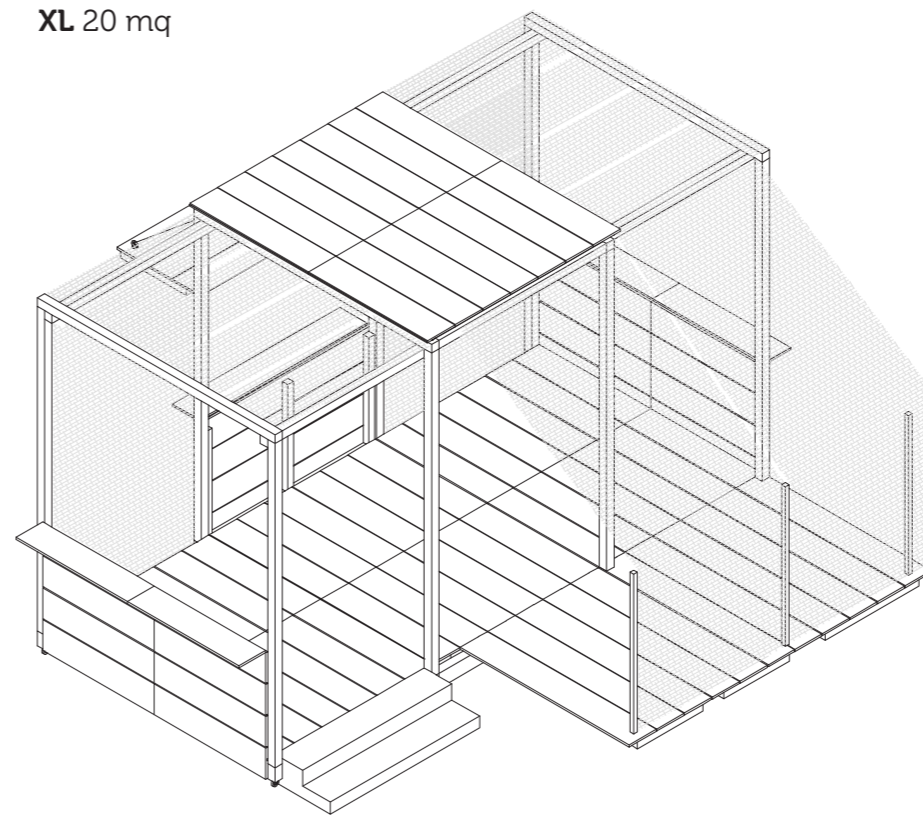
Aperto 10,00 mq



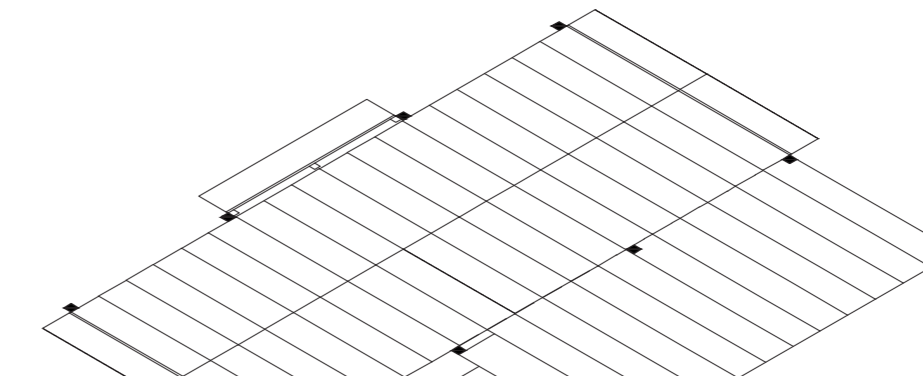
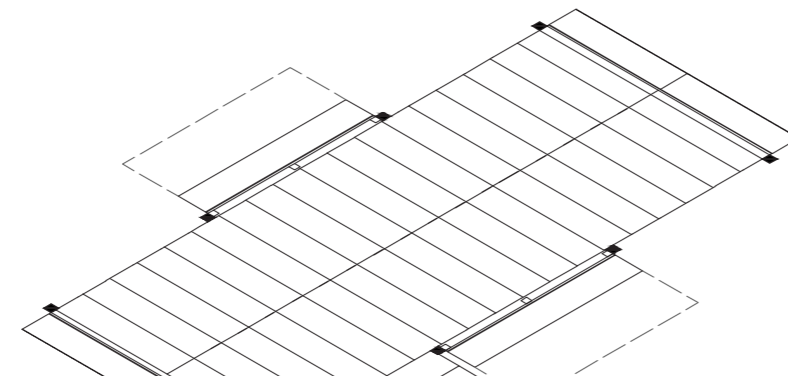
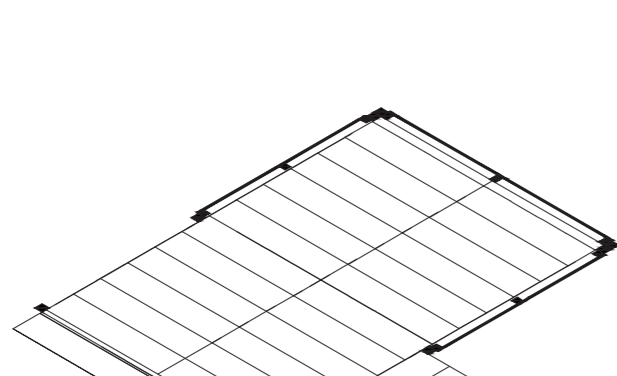
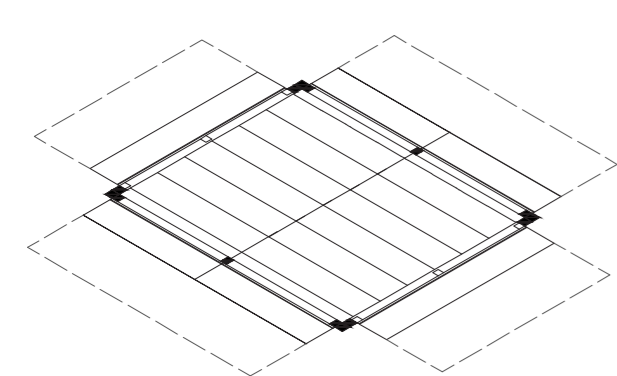
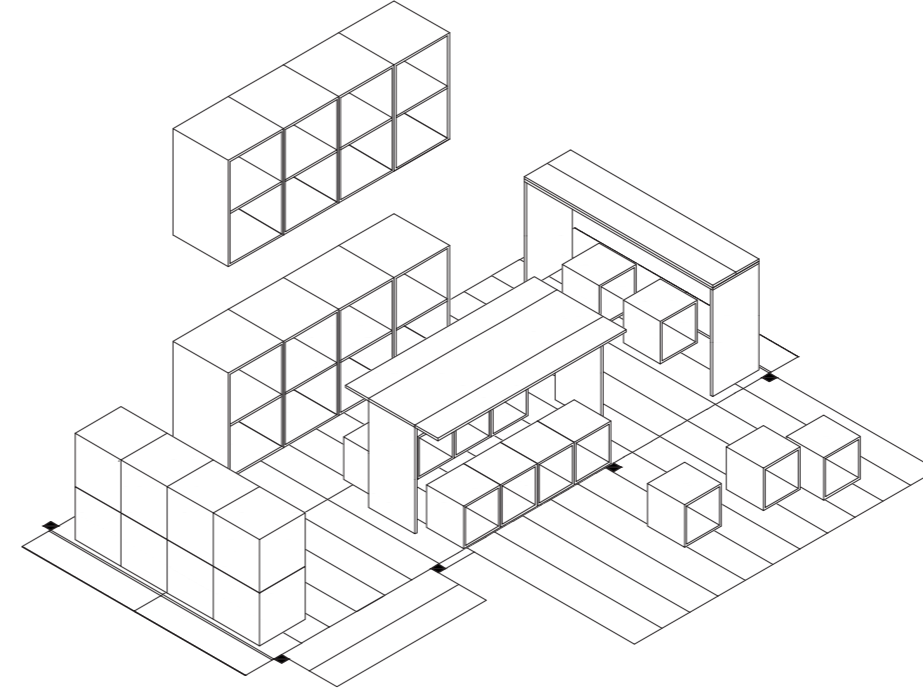
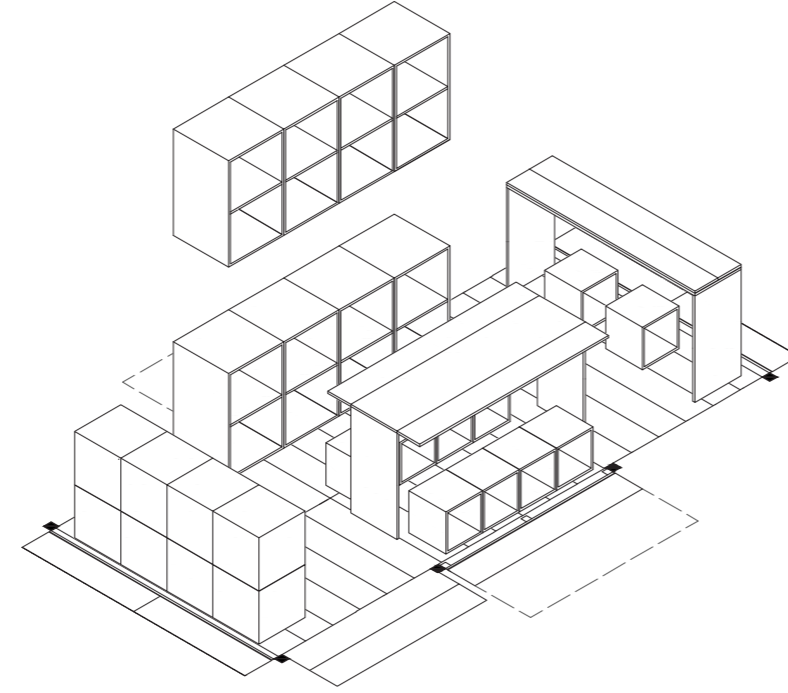
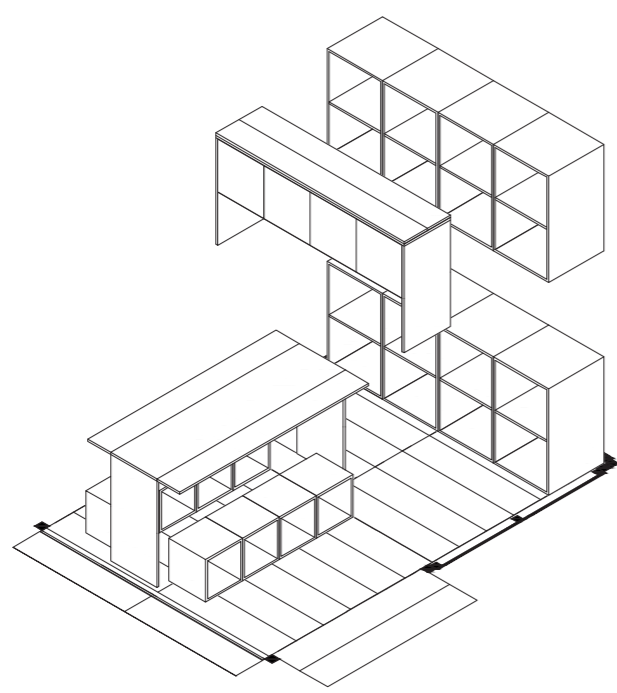
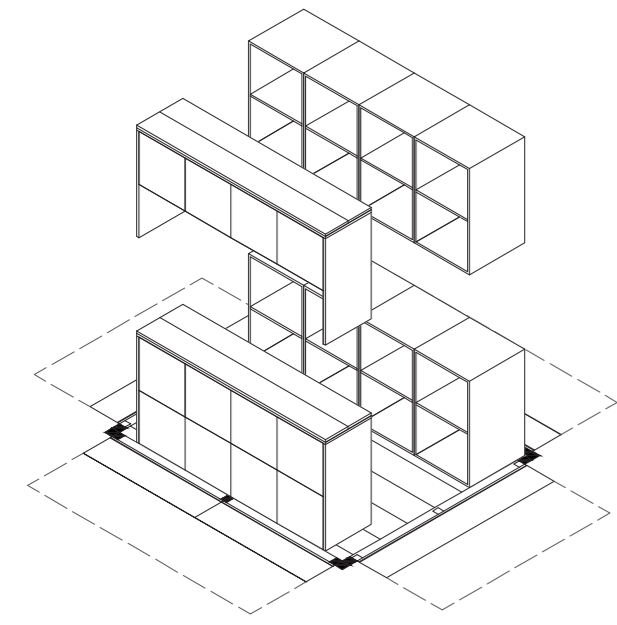
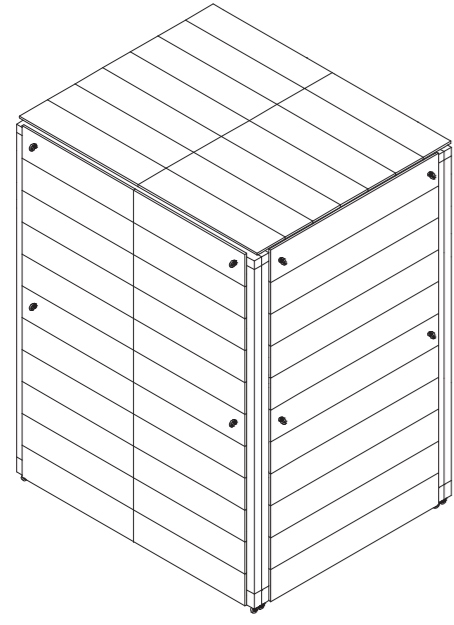
Intermedia B 16,30mq



XL 20 mq

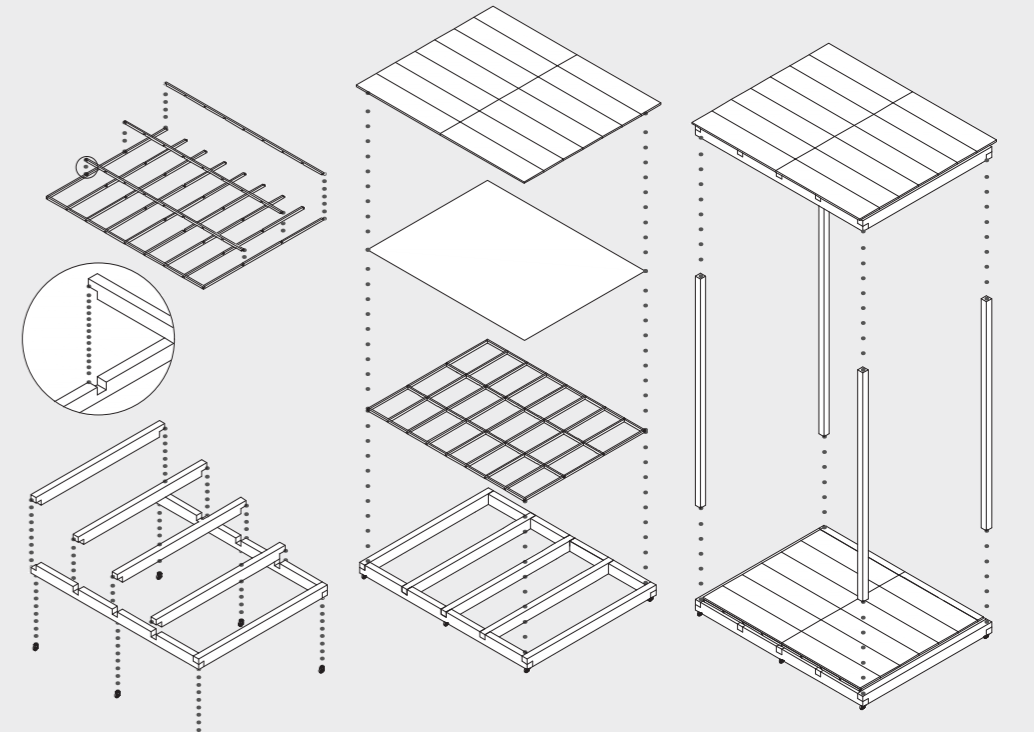


Chiuso 5,40 mq



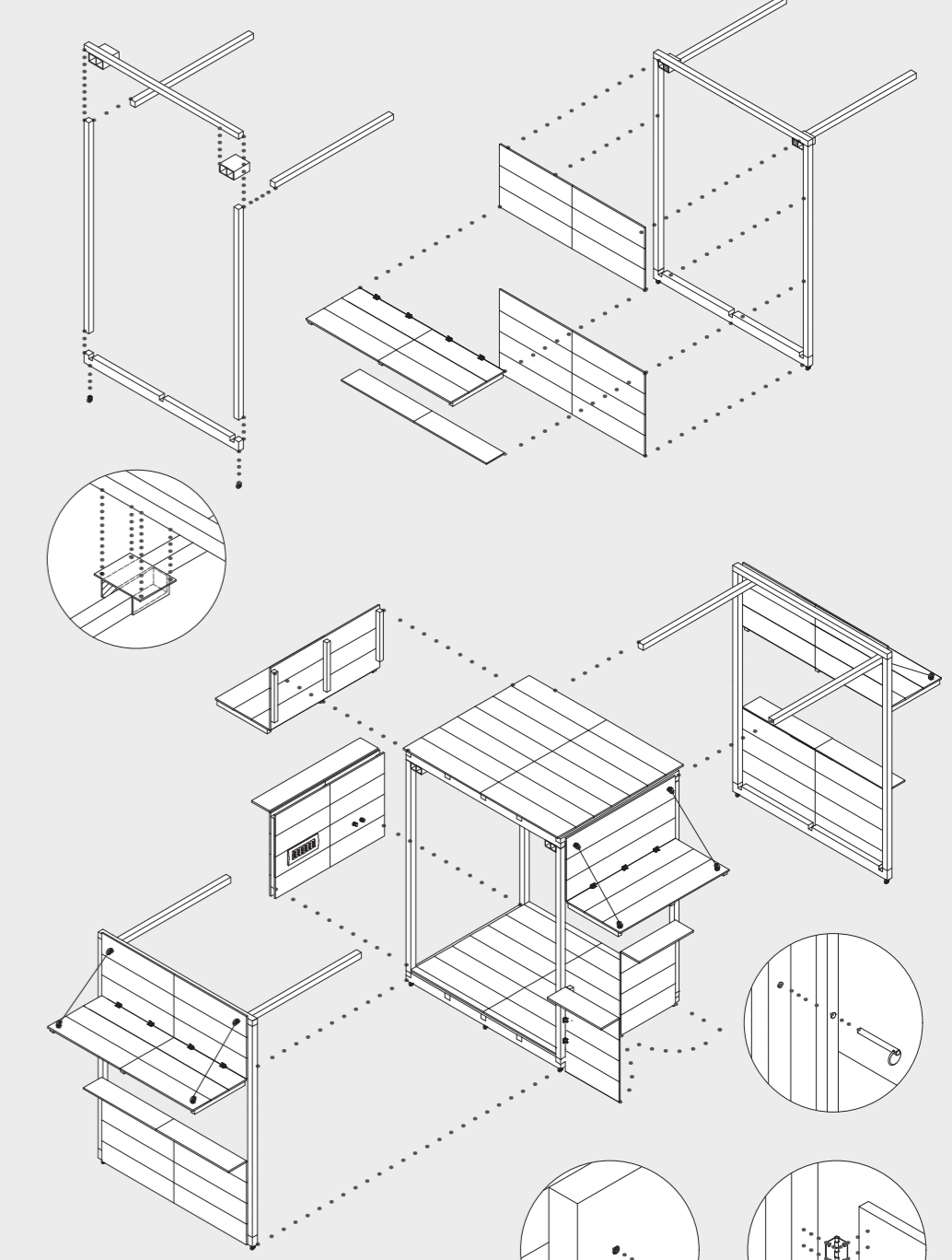
Fase 1: struttura

- 8 ruote diametro 6
- 4 travi 14x8x260
- 10 travi 14x8x200
- 2 guaine da 200x260
- 8 listelli 2x3x240
- 18 listelli 2x3x185
- 24 tavole 2x30x120
- 4 pilastri 8x8x300



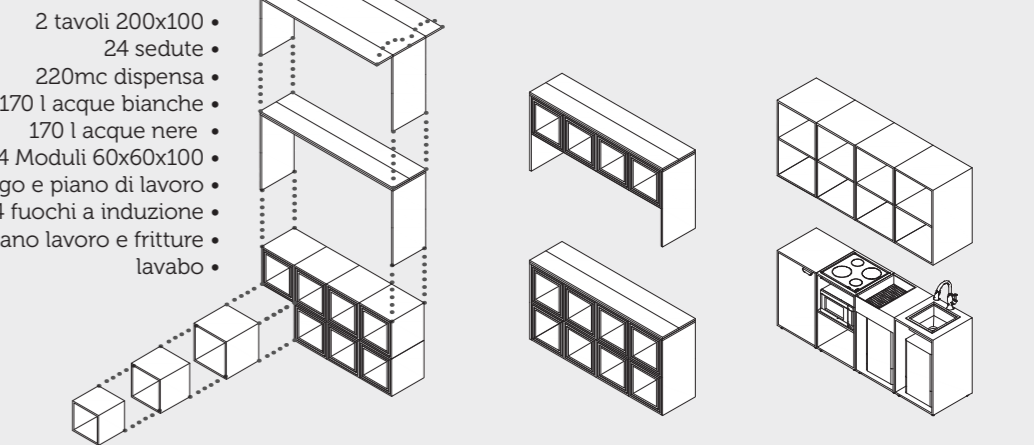
Fase 2: parti mobili

- 52 tavole 2x30x90
- 12 listelli 6x6x100
- 6 listelli 6x6x54
- 44 tavole 2x30x120
- 4 pilastri 8x8x300
- 2 travi 8x8x260
- 4 travi 8x8x200
- 4 ruote diametro 6
- 8 listelli 6x6x54
- 6 listelli 8x8x190



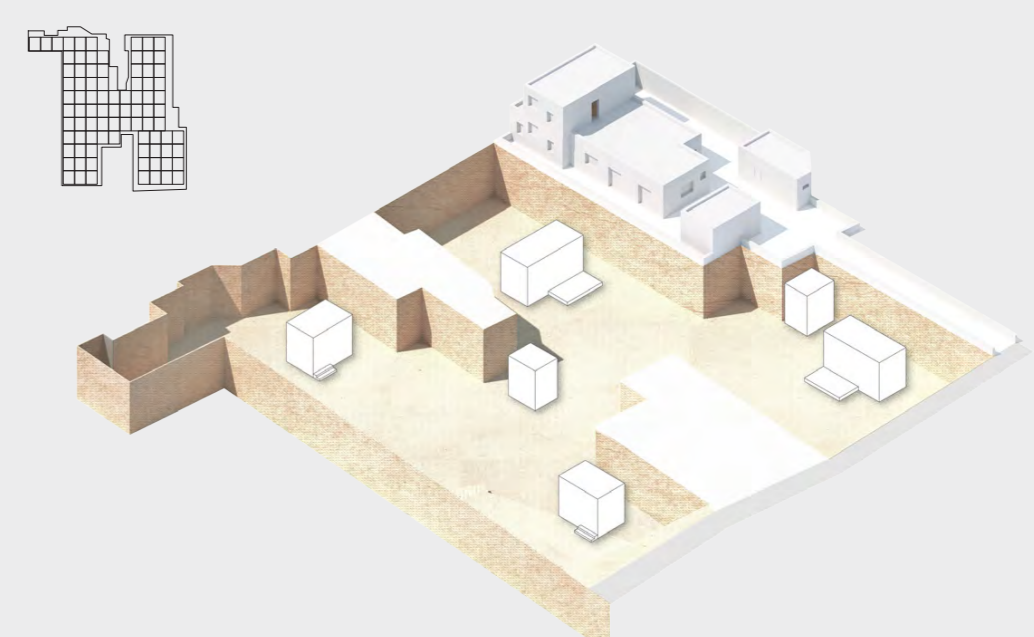
Fase 3: arredi trasformabili

- 2 tavoli 200x100
- 24 sedute
- 220mc dispensa
- 170 l acque bianche
- 170 l acque nere
- 4 Moduli 60x60x100
- frigo e piano di lavoro
- 4 fuochi a induzione
- piano lavoro e frittura
- lavabo

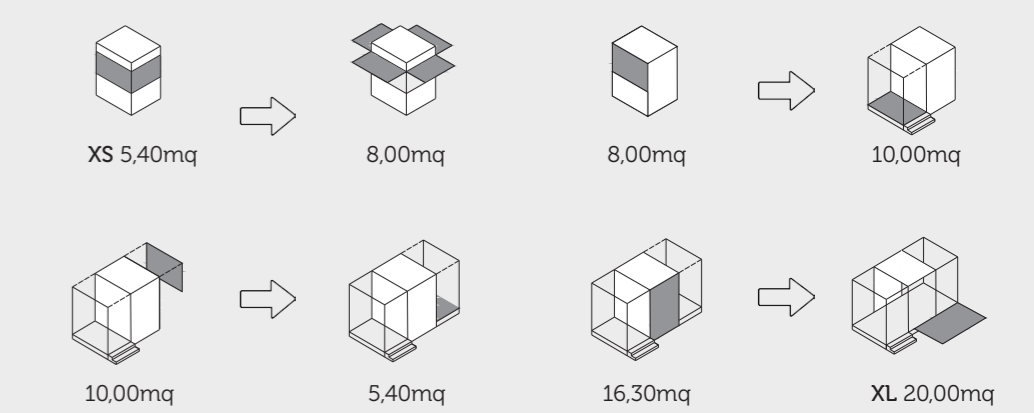


Ipotesi di scenario

Modulo cava 214x260

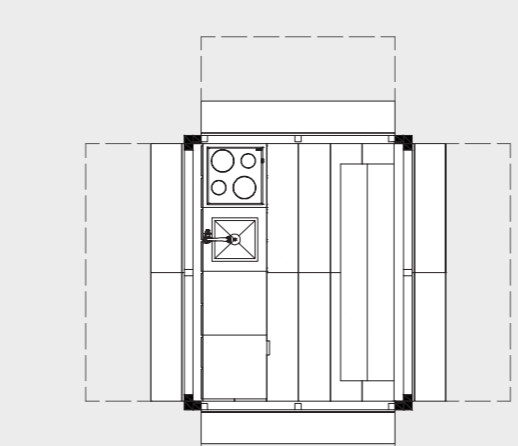
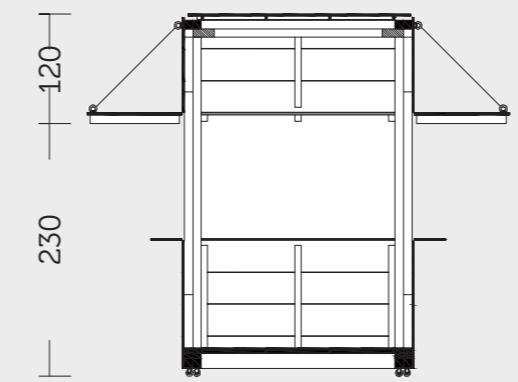


Trasformazioni del food point



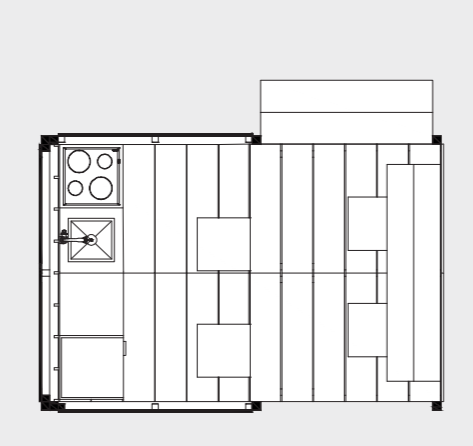
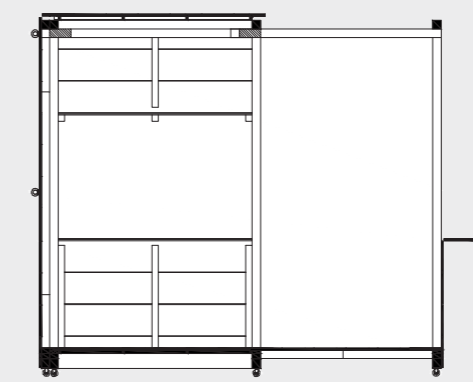
Food point 8 mq

Modello di vendita con bancone e sportello per somministrazione



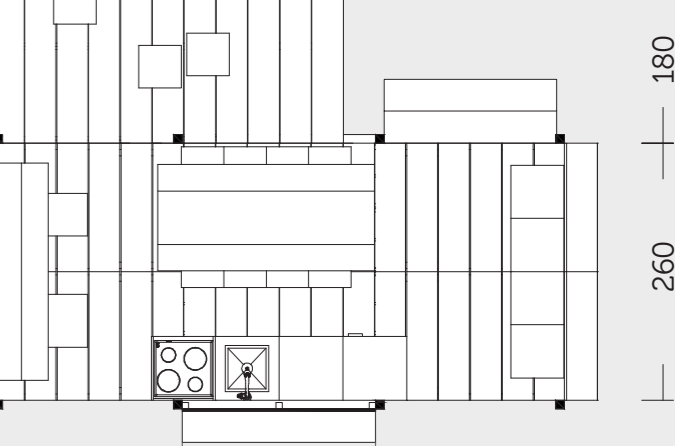
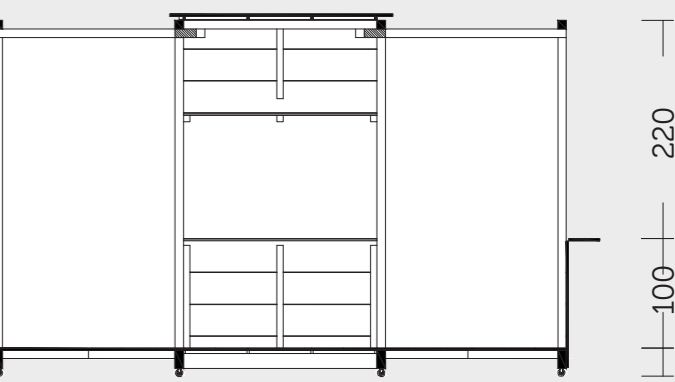
Cucina 10 mq

Modello di vendita, preparazione e somministrazione comune

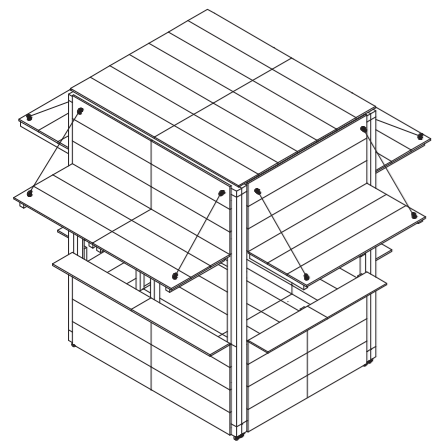


Cucina 20 mq

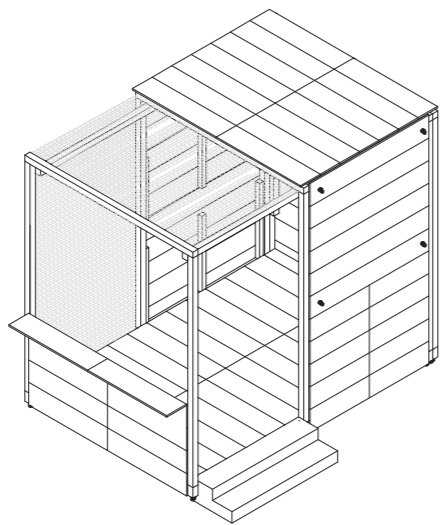
Modello di vendita, preparazione e somministrazione comune con spazio attività didattiche e eventi



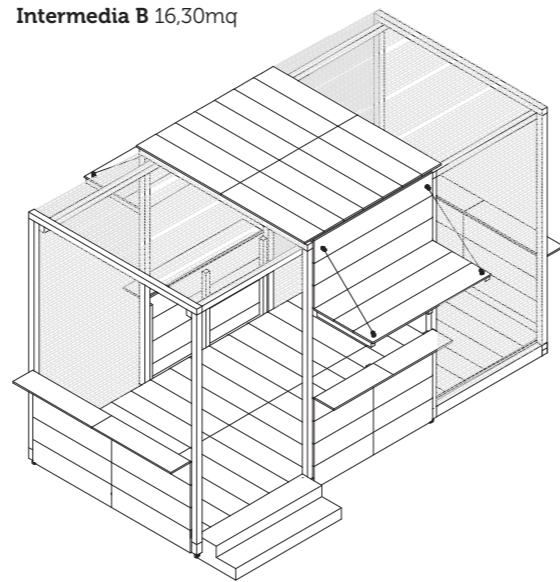
Intermedia A 8,00 mq



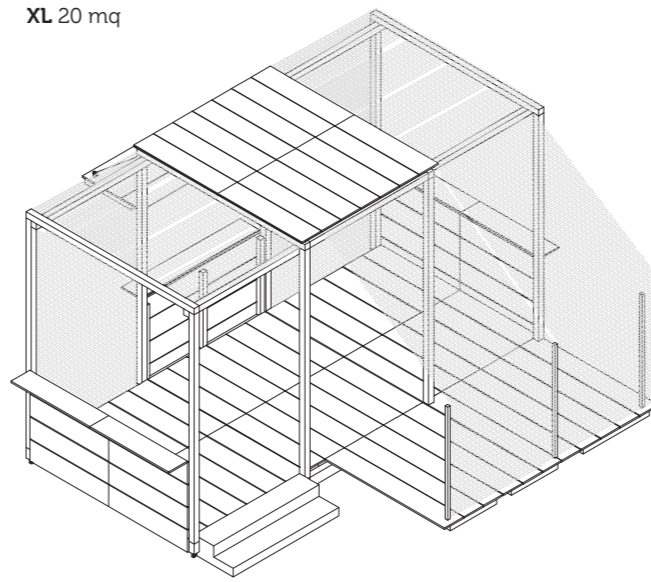
Aperto 10,00 mq



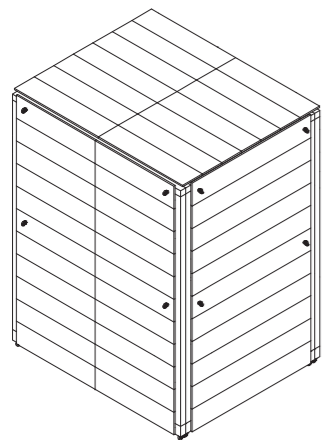
Intermedia B 16,30mq



XL 20 mq



Chiuso 5,40 mq

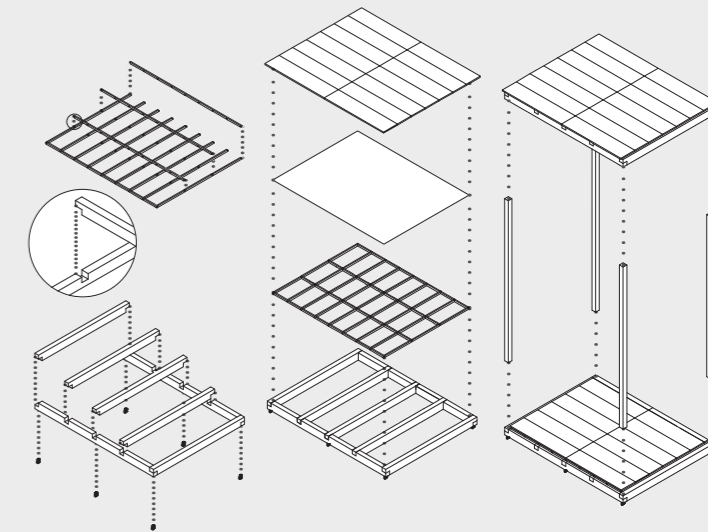


L'ombra viene garantita da 8 tende di juta a maglia larga, per un totale di 30mq



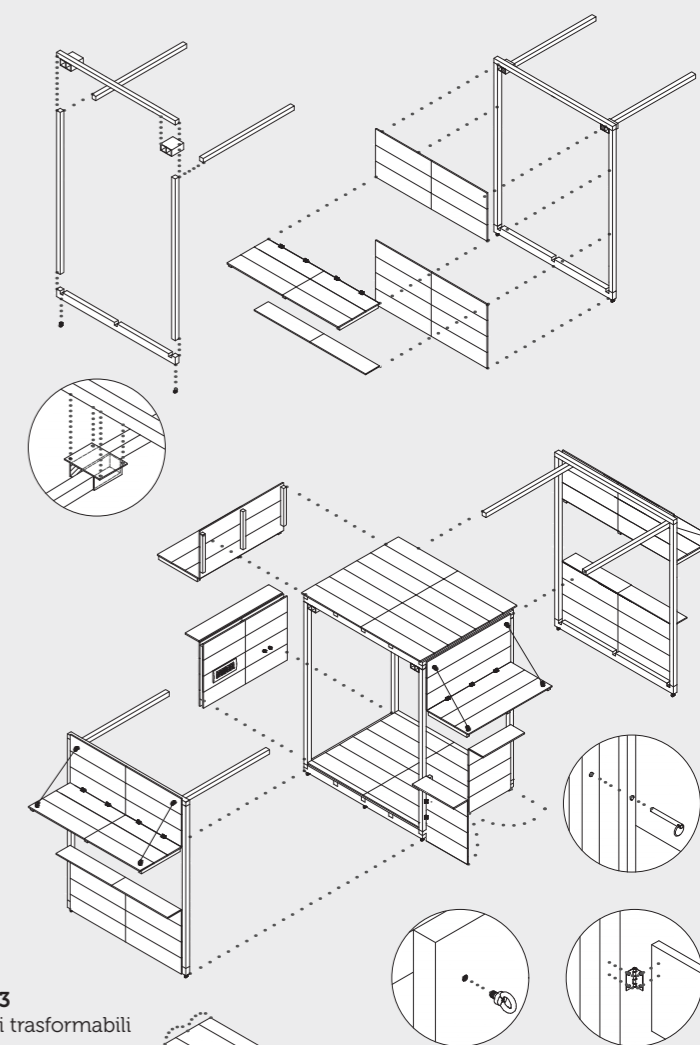
Fase 1: struttura

- 8 ruote diametro 6
- 10 travi 14x8x200
- 8 listelli 2x3x240
- 24 tavole 2x30x120
- 4 travi 14x8x260
- 2 guaine da 200x260
- 18 listelli 2x3x185
- 4 pilastri 8x8x300



Fase 2: parti mobili

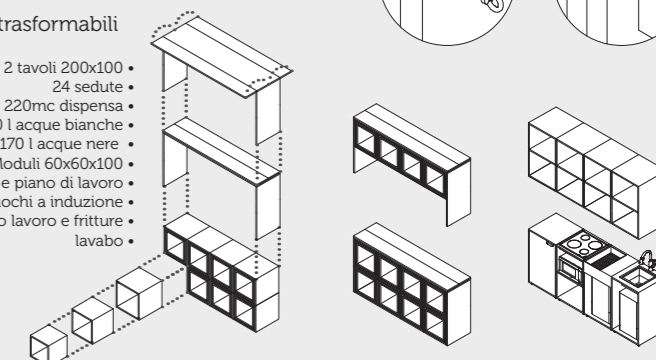
- 52 tavole 2x30x90
- 12 listelli 6x6x100
- 6 listelli 6x6x54
- 44 tavole 2x30x120
- 4 pilastri 8x8x300
- 2 travi 8x8x260
- 4 travi 8x8x200
- 4 ruote diametro 6
- 8 listelli 6x8x54
- 6 listelli 8x8x190

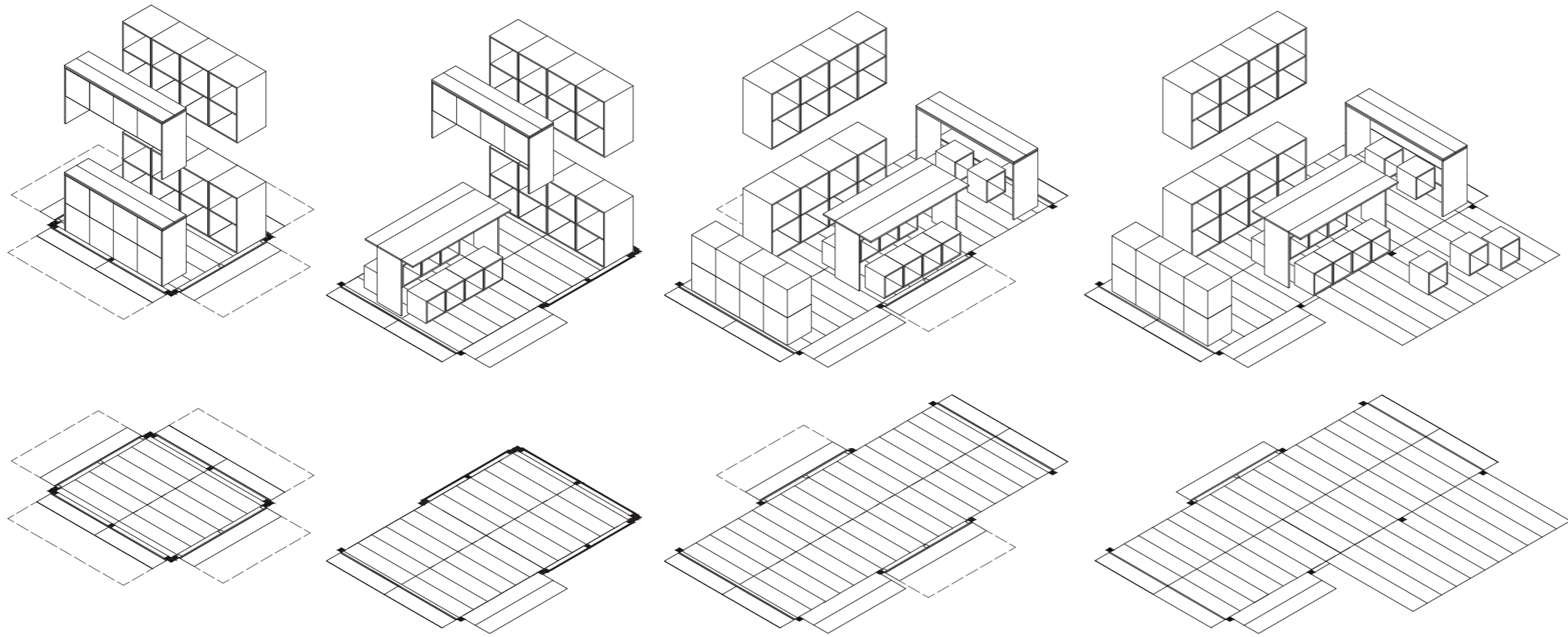


Fase 3

arredi trasformabili

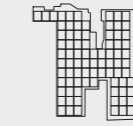
- 2 tavoli 200x100
- 24 sedute
- 220mc dispensa
- 170 l acque bianche
- 170 l acque nere
- 4 Moduli 60x60x100
- frigo e piano di lavoro
- 4 fuochi a induzione
- piano lavoro e frittura
- lavabo



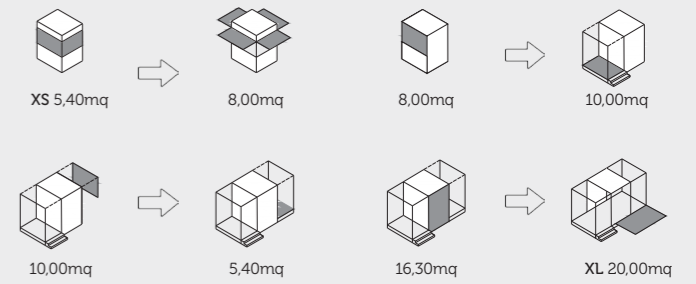


Ipotesi di scenario

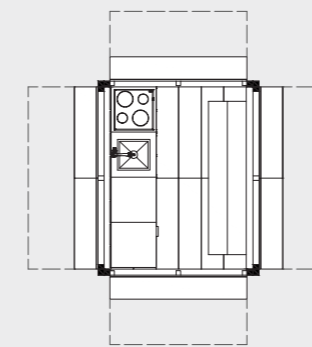
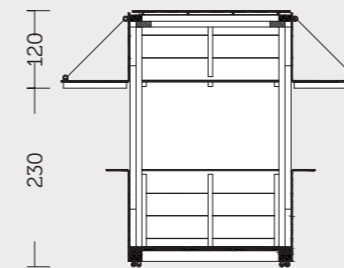
Modulo cava
214x260



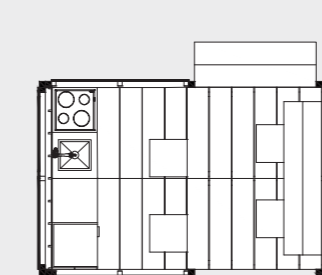
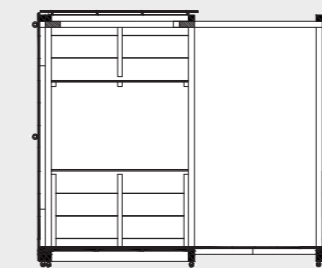
Trasformazioni del food point



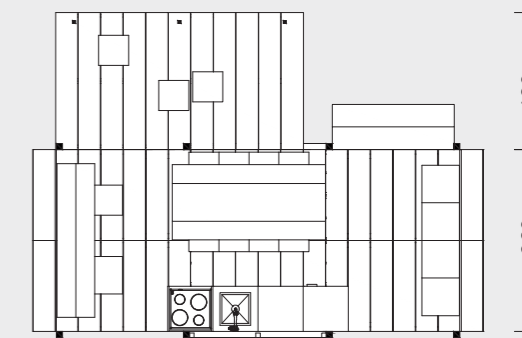
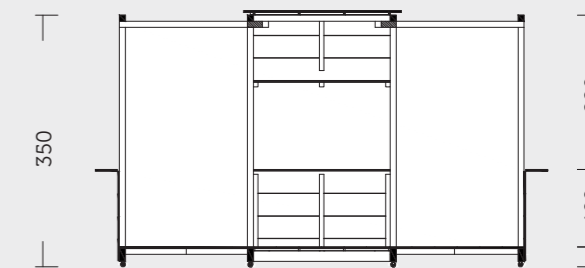
Food point 8 mq
Modello di vendita con
bancone e sportello per
somministrazione



Cucina 10 mq
Modello di vendita, prepara-
zione e somministrazione
comune



Cucina 20 mq
Modello di vendita, preparazione e som-
ministrazione comune con spazio attività
didattiche e eventi



Giuria

La cucina, nella tradizione mediterranea, è un luogo di scambio per eccellenza, di confronto e condivisione. Invitare al proprio tavolo una persona è il modo migliore per poterla conoscere. Sapuritu cerca di creare un luogo informale in cui ogni persona possa portare e condividere un pezzo della propria storia e tradizione attraverso la cucina.

Realizzata interamente in legno, la cucina si adatta a diverse configurazioni.

Nella sua configurazione più compatta (8 mq) si comporta da food point itinerante comodamente gestibile da due persone e in grado di proporre un proprio menù di vendita, in parte implementabile e modificabile in base alla disponibilità giornaliera dei prodotti locali, abbracciando la filosofia della ristorazione a chilometro zero e del cibo da strada siciliano.

Con poche e facili operazioni una delle pareti si trasforma in un ampliamento dello spazio; il progetto rivela così il suo cuore: il food point si priva delle barriere tra addetti e clienti, diventando una vera e propria cucina casalinga di 10mq portata all'aperto, in cui tutti i partecipanti al rito del pasto, cuochi compresi, siedono allo stesso tavolo.

Un modello più lento e libero, adatto a un numero variabile di utenza, in cui è presente un angolo cottura ben attrezzato, una dispensa capiente, un tavolo, qualche seduta e la voglia di preparare e condividere un pasto insieme.

L'ultimo passo è la completa apertura di Sapuritu, che abbandona altre due pareti per creare un unico, ampio spazio di 20mq capace di ospitare due tavolate; questa sarà la configurazione ideale per condividere un momento conviviale all'insegna della condivisione e dello stare insieme.

Tutto questo facilmente richiudibile in un modulo da 5mq che può essere spostato all'occorrenza ma che una volta aperto sia capace di creare un punto di dialogo tra produttori locali e un utenza composta da cuochi e appassionati tali, curiosi e affamati, per dar modo di far conoscere il territorio siciliano e chi lo vive, attraverso i sapori e i profumi che ne hanno disegnato l'identità.

Il tutto godendosi l'ombra morbida offerta dalle coperture di juta intrecciata, non escludendo inoltre la cucina altrui. A turno, infatti, siciliani e non, potranno far conoscere la propria cucina, in un reciproco scambio e arricchimento culturale. A tal fine, Sapuritu può diventare anche una vera e propria cucina didattica con partecipazione libera o a pagamento in base al target dell'evento organizzato. Attraverso sperimentazione e partecipazione, la cucina si fa vettore di un valore di inclusione sociale.

Gli arredi necessari alla sala da pranzo sono contenuti all'interno della stessa cucina: le pareti diventano pavimento e piano del tavolo; i mobili cucina di forma scatolare ospitano al loro interno altri elementi che si trasformano in comode e leggere sedute. Il bancone e i pensili diventano struttura delle due tavolate. Sapuritu è un mondo di 20mq in soli 5mq.

Rete

Sapuritu vuole ripensare la cucina, luogo di confronto e di scambio per eccellenza, rendendola itinerante.

Da chiuso si presenta come un modulo compatto (5mq) facilmente trasportabile, ma che una volta aperto passa da food point (8mq) a cucina casalinga (10mq) privandosi delle barriere tra addetti e clienti, sino ad abbandonare quasi interamente i suoi limiti originali. In tale configurazione (20mq) è capace di ospitare due tavolate, creando un ambiente ideale in cui trascorrere del tempo insieme condividendo la propria storia e la propria cucina. Tutto questo in un atmosfera domestica dalla struttura interamente in legno e stando comodamente riparati dalle morbide ombre delle coperture in juta a maglia larga. Sapuritu sarà allora punto commerciale, ma anche (e soprattutto) un'occasione di arricchimento personale alla scoperta della cultura culinaria, siciliana e altrui. Sapuritu: un mondo di 20mq in soli 5mq.

Menù

PANINI

- **Pani c'a meusa schietta** (*milza, polmone, sale, limone*)
- **Pane c'a meusa maritata** (*milza, polmone, sale, ricotta o caciocavallo, limone e pepe*)
- **Quarume** (*centopelli, ziniere, matruzza, carote, sedano, cipolle, sale, olio evo, limone*)
- **Stigghiole** (*budella di agnello, porro, sale*)
- **Mussu** (*cartilagini di vitello, sale, olio evo, limone*)
- **Frittola** (*ritagli di grosso e pelle, viscere, frattaglie, sale*)
- **Pani cunzatu** (*pomodori, acciughe, vastedda della valle del Belice, olio evo, origano, sale marino di trapani, pepe*)

FRITTURE

- **Arancini**
- **Pizza fritta**
- **Frittura di pesce**

DOLCI

- **Cuddiredda di Delia** (*farina, zucchero, vino rosso, strutto, uova, scorza d'arancia, cannella, olio evo*)
- **Muccunetti di Mazara del Vallo** (*mandorle di Noto, zucchero a velo, zuccata, albumi d'uovo, miele di ape nera sicula, scorza di limone, glassa di zucchero*)
- **Granite**

BEVANDE

- **Chinotto**
- **Cedrata**
- **Spremute**
- **Vini da cantine locali**

** previste giornalmente ricette fuori menù in base alla disponibilità di prodotti locali*