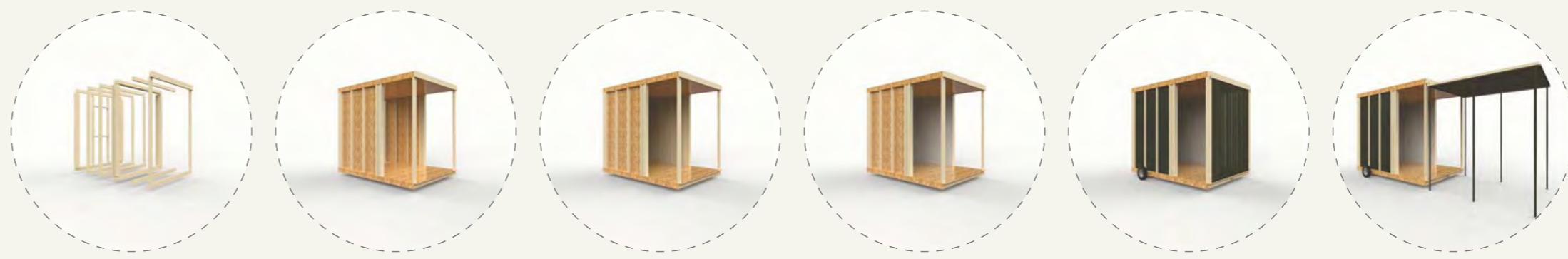
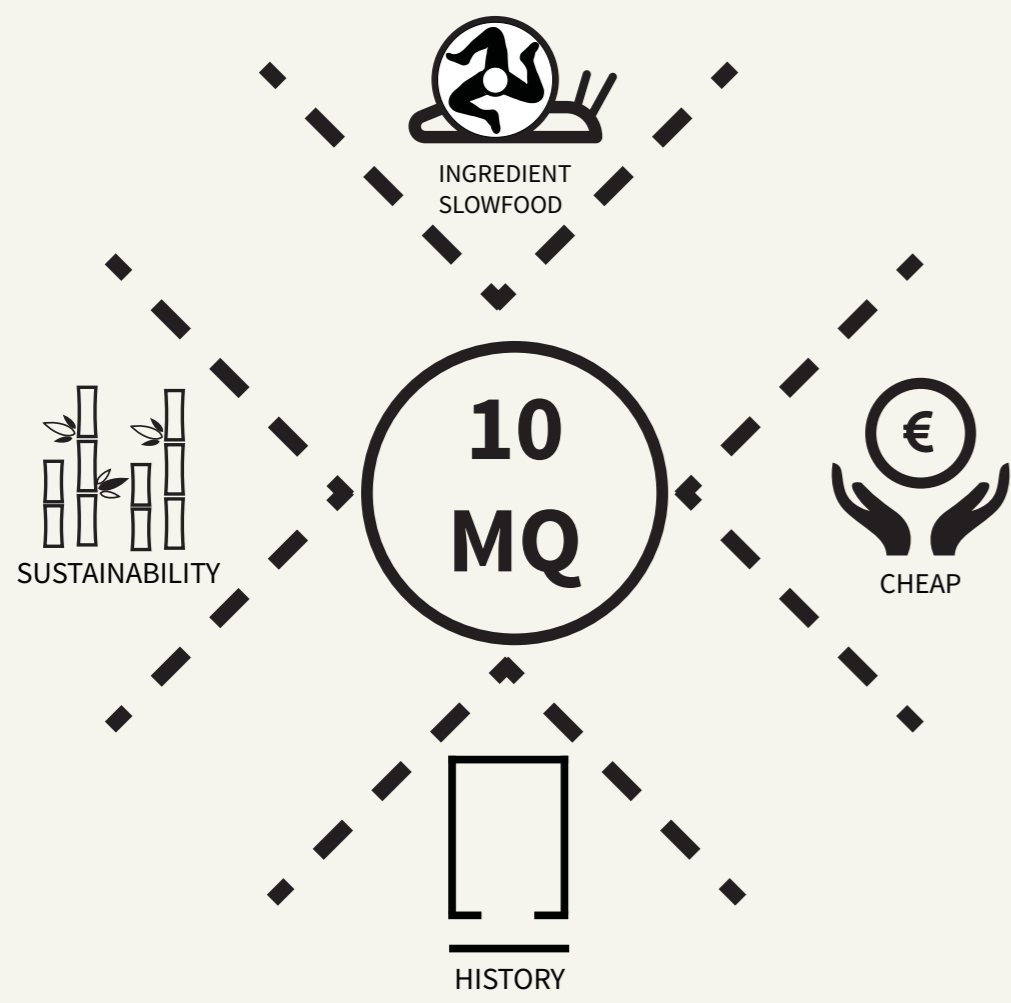


E TU...CHE PRENDI?!



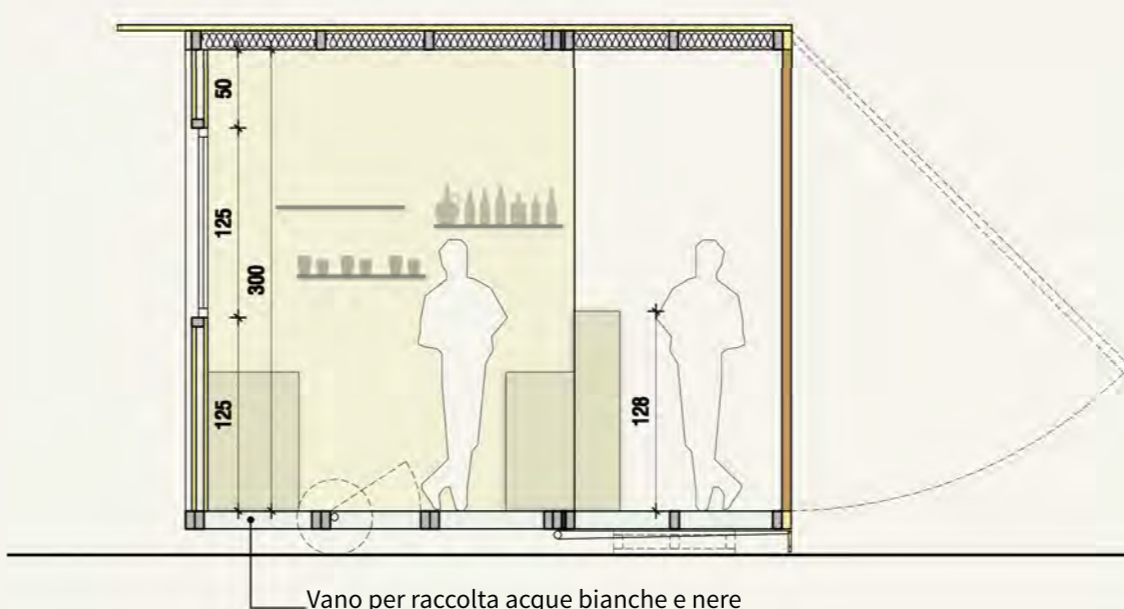
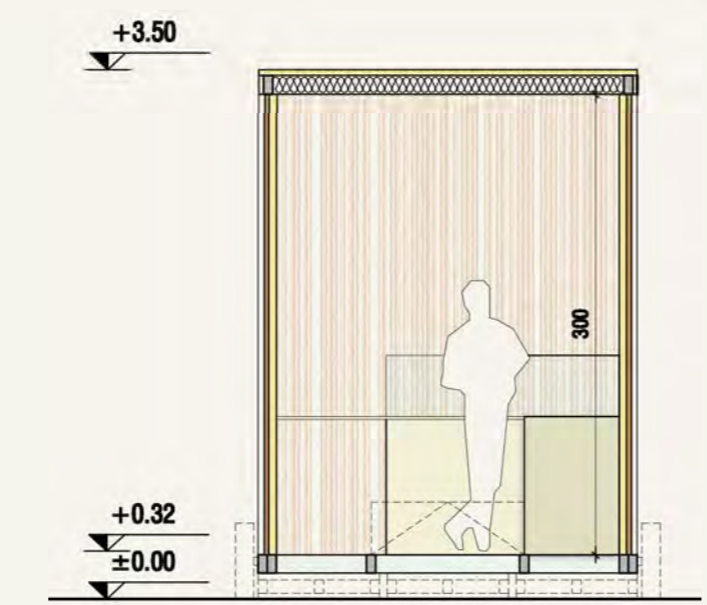
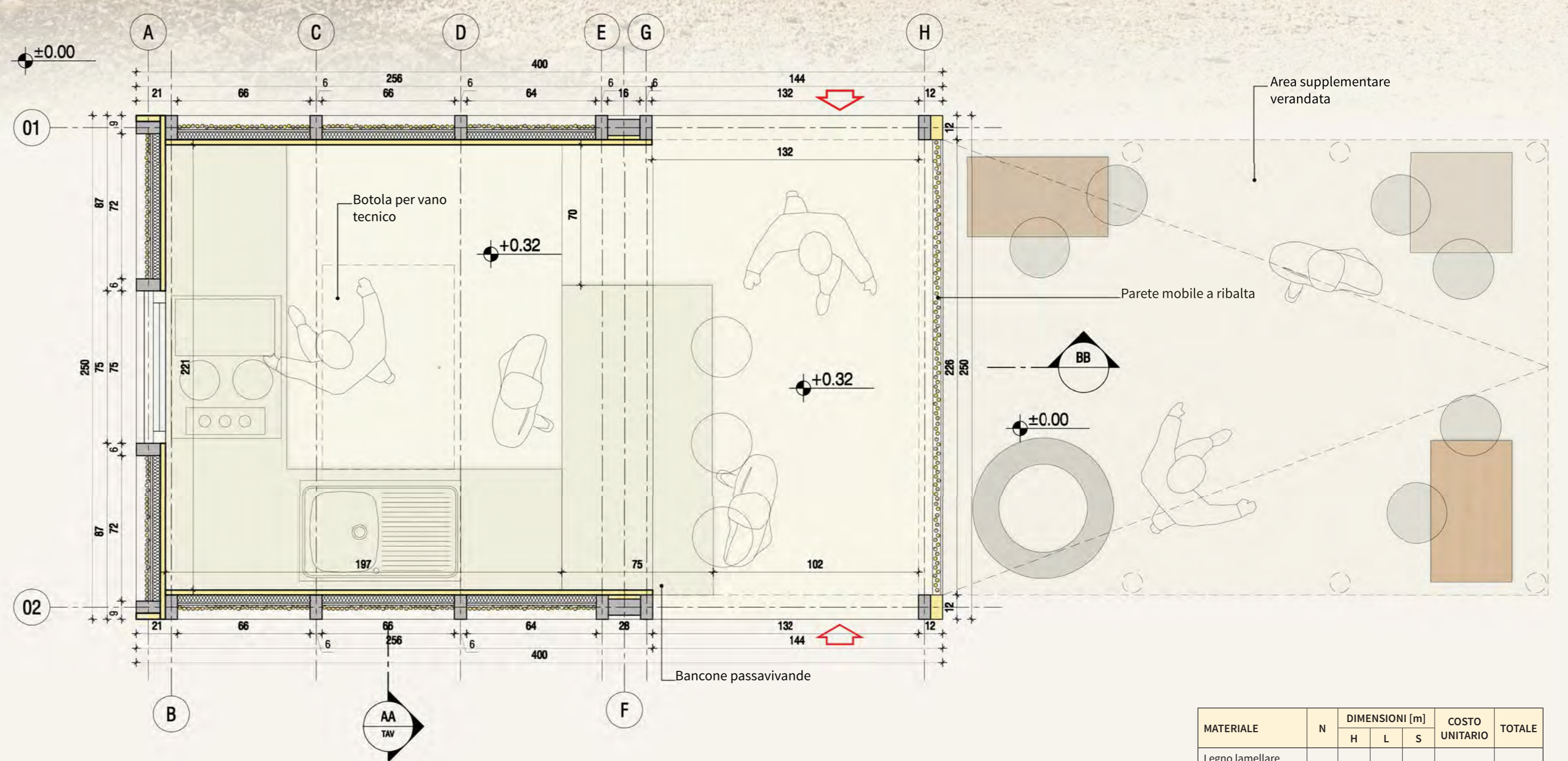
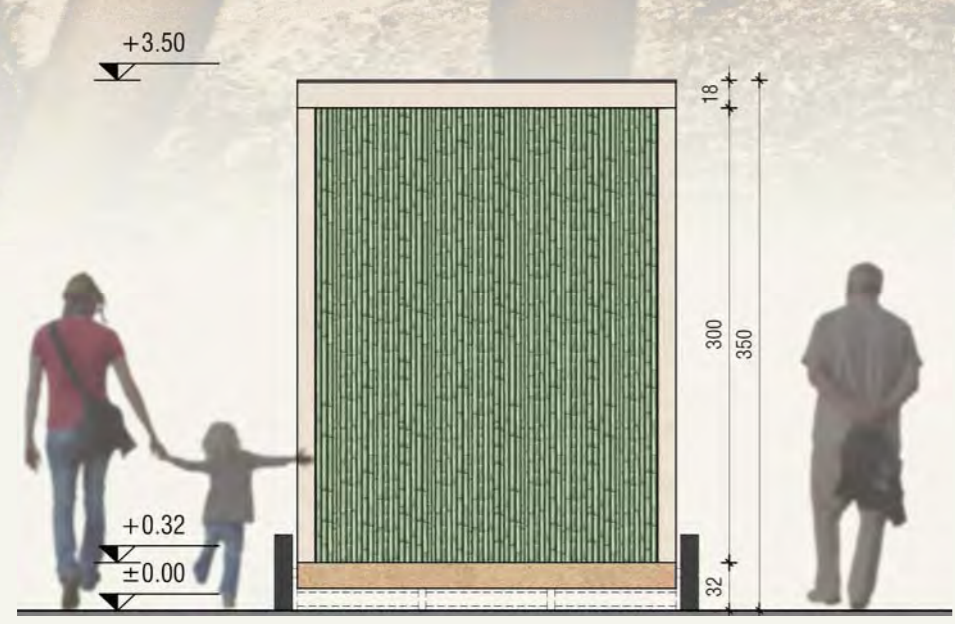


Drive you too

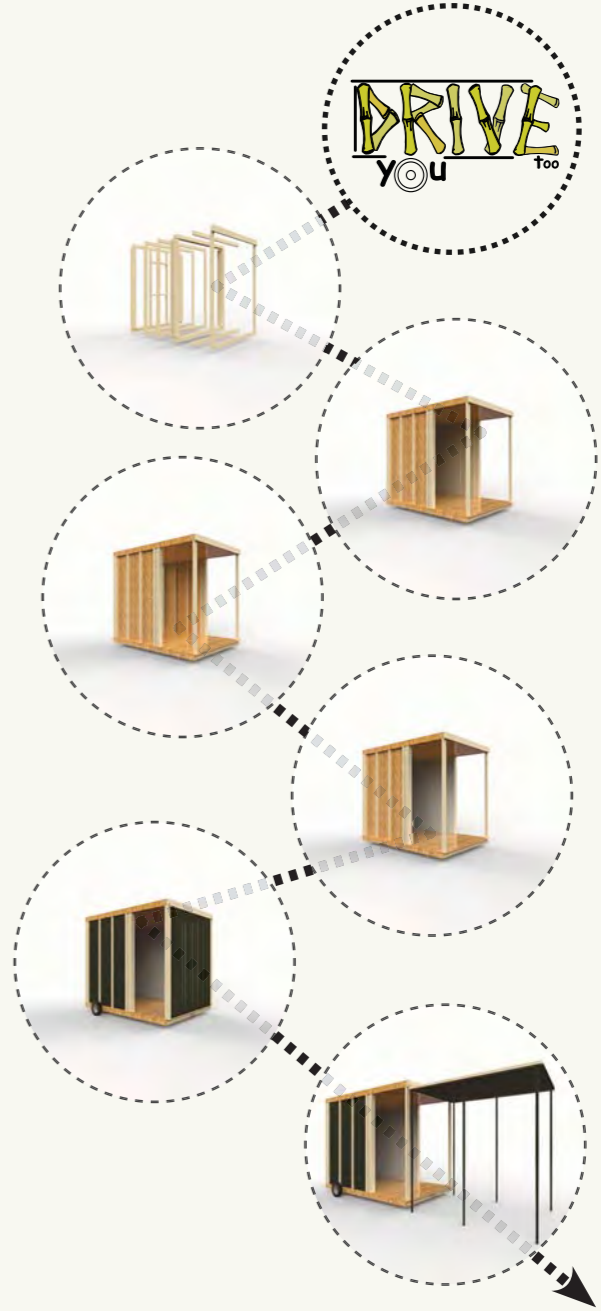
Cellula funzionale per viaggiare tra i sapori e gli odori regalati dai prodotti Slow Food della terra di Sicilia. Vuole essere un esperimento sia dal punto di vista tecnologico che dal punto di vista gastronomico, l'idea è quella di ridurre al minimo il consumo di tutte le materie prime.

La struttura portante, con pilastri a vista (baglio), è costituita da elementi in legno lamellare GL24, la tamponatura interna è composta da pannelli OSB strutturali, verniciati con smalto all'acqua per soddisfare il vincolo igienico sanitario. L'isolante della cellula può essere selezionato in base alla necessità bioclimatica dell'area, applicando isolanti naturali (la lana di pecora o pannelli in fibra di canapa), oppure materiali da riciclo come carta, cartone e tessuti. La flessibilità degli isolanti agevola non solo l'aspetto economico ma anche quello igrometrico. Il rivestimento esterno è stato previsto in canne di bamboo e l'intercapedine che si viene a creare tra l'isolante e il rivestimento serve per creare un piccolo ricircolo d'aria, in modo da raffreddare l'ambiente interno. La parte esposta a Sud, con il lato mobile "a libro", permette, tramite un sistema manuale, di ridurre l'ingresso dei raggi solari e quindi di gestire l'irraggiamento solare nelle varie fasi del giorno. Questo elemento può essere richiuso facilmente per semplificare il trasporto della cellula da un posto all'altro. All'interno del solaio sono stati collocati i serbatoi di raccolta delle acque e un vano di servizio che potrebbe essere utilizzato come dispensa per le provviste che non necessitano di refrigerazione.

Il menu è composto da soli prodotti con Presidi Slow Food e ripercorre le origini e la mitologia della Sicilia attraverso i nomi dei piatti e si immerge nella storia della cucina della regione, con la scelta degli ingredienti provenienti dalle diverse città. Esso prevede, inoltre, il riuso degli scarti da cucina, per evitare lo spreco di parti di alimenti che possono essere reimpiegati.



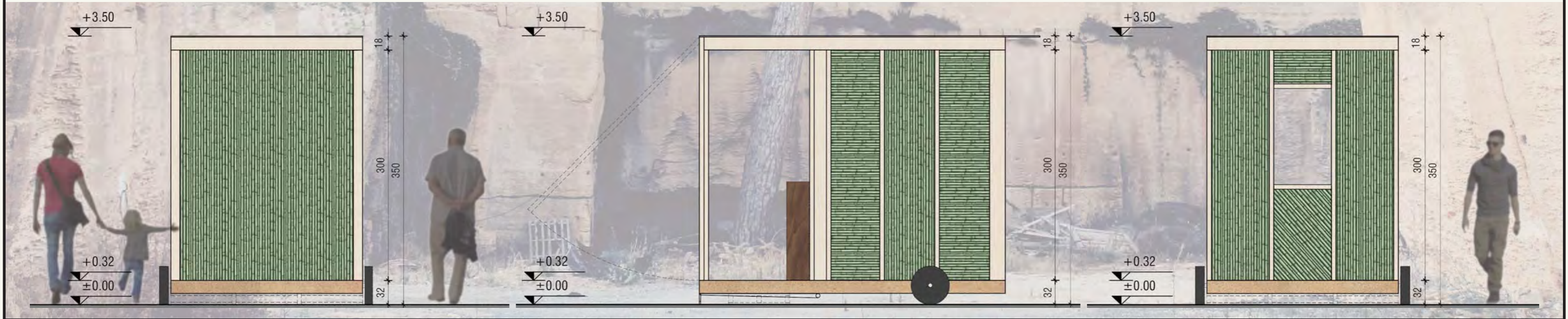
MATERIALE	N	DIMENSIONI [m]			COSTO UNITARIO	TOTALE
		H	L	S		
Legno lamellare GL24						
- Pilastri	18	3,00	0,12	0,06	600 €/mc	233 €
- Travi	19	2,38	0,12	0,06	600 €/mc	195 €
	6	3,88	0,12	0,06	600 €/mc	100 €
Pannelli OSB/3	20	1,25	2,50	0,02	5 €/mq	312 €
Isolante						
- Fibra di canapa	5	0,80	2,30	0,12	26 €/mq	240 €
- EPS	45	1,00	0,5	0,04	5 €/mq	115 €
Teli	23				1 €/mq	23 €
Rivestimento - Canne di bamboo	420				Da recupero	GRATIS
Vernice protettiva	60				2 €/mq	120 €
Ferramenta						300 €
Lamierino di copertura	11				6,20 €/mq	70 €
Pallet	15				Da recupero	GRATIS
Ruote con assale e gancio di traino						292 €
TOTALE						2000 €

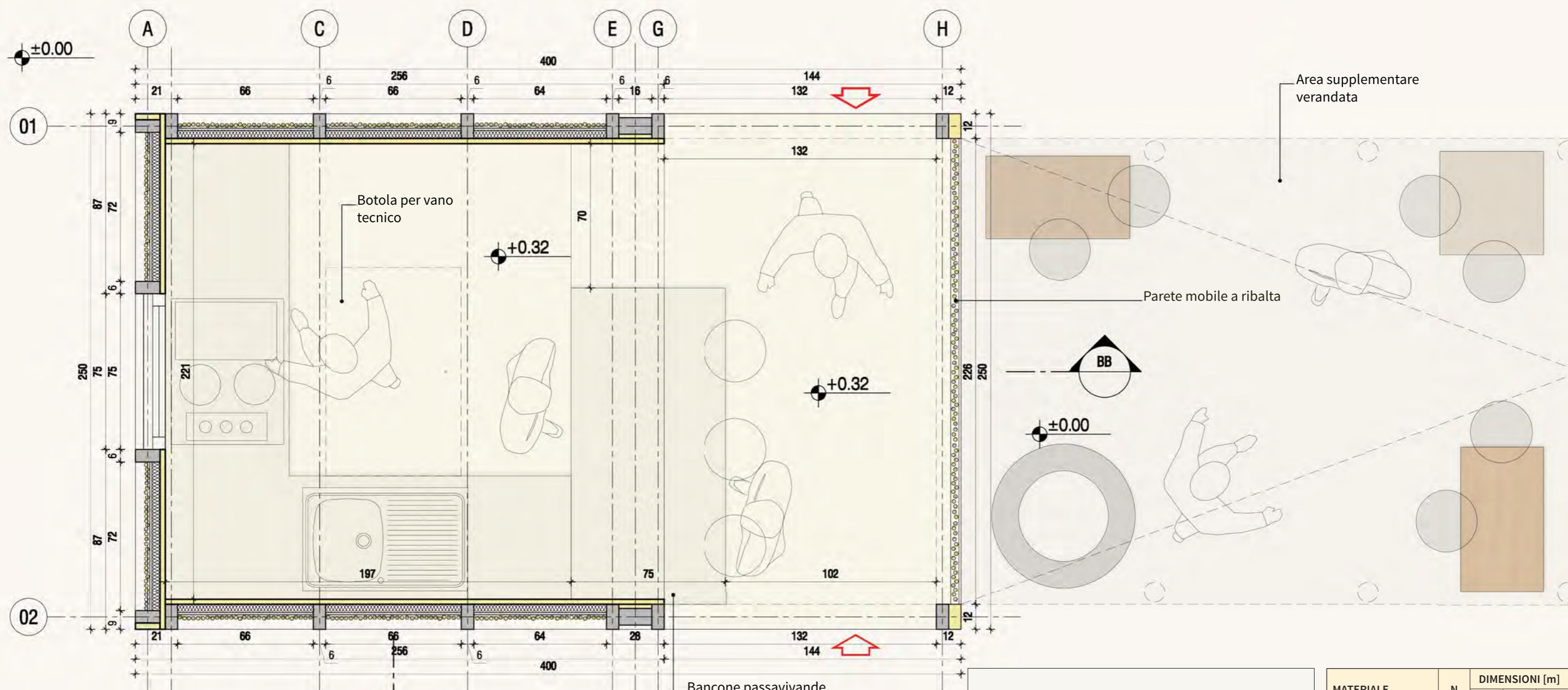


Drive you too

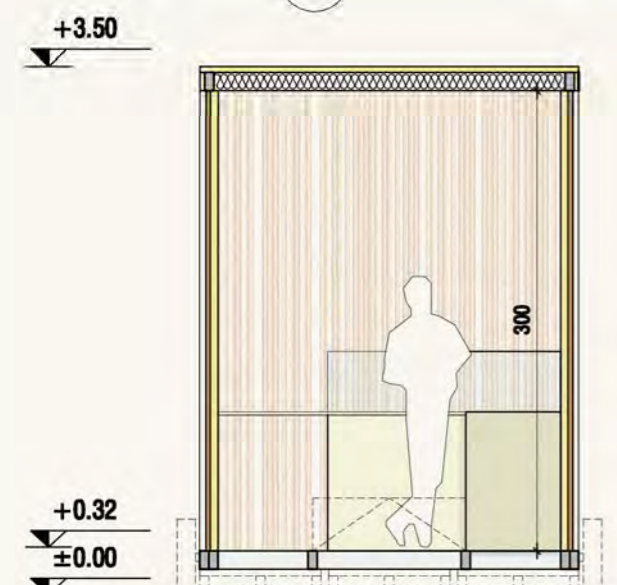
Cellula funzionale per viaggiare tra i sapori e gli odori regalati dai prodotti Slow Food della terra di Sicilia.

Vuole essere un esperimento sia dal punto di vista tecnologico che dal punto di vista gastronomico, l'idea è quella di ridurre al minimo il consumo di tutte le materie prime.

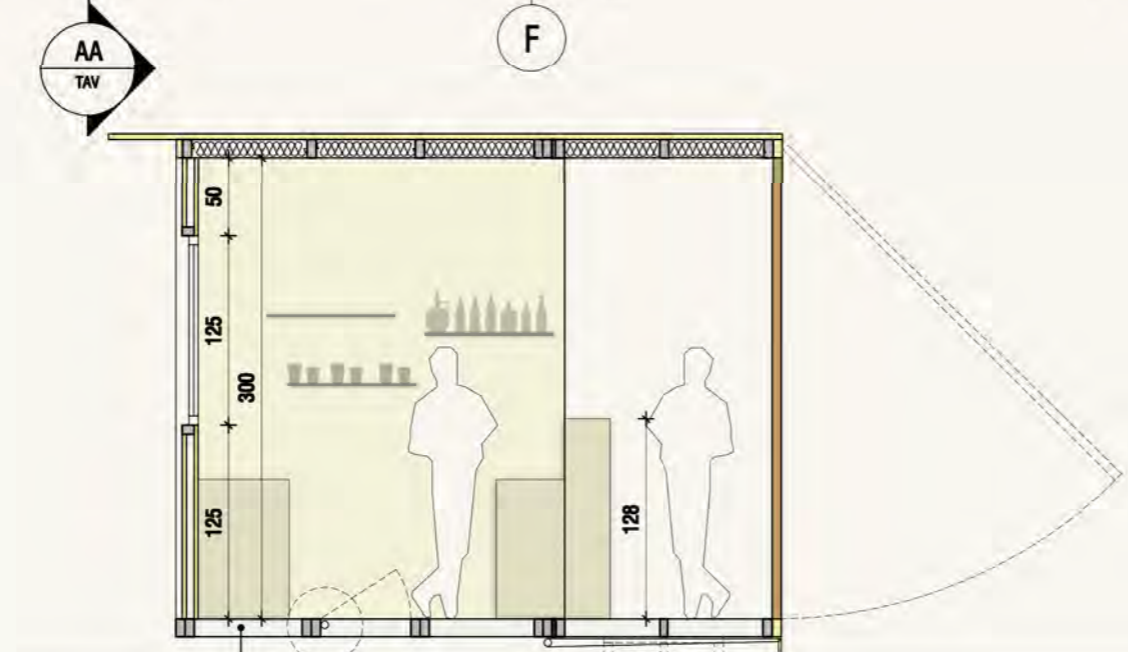




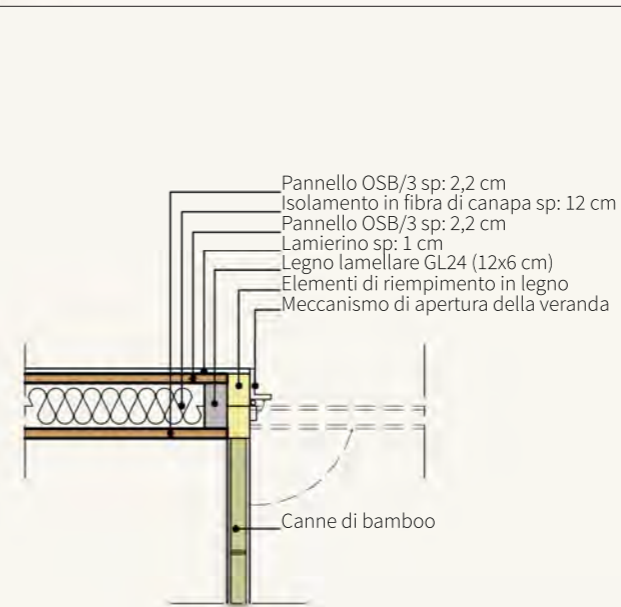
Pianta - scala 1:20



Sezione AA - scala 1:50



Sezione BB - scala 1:50



DT 01 - scala 1:20

MATERIALE	N	DIMENSIONI [m]			COSTO UNITARIO	TOTALE
		H	L	S		
Legno lamellare GL24						
- Pilastri	18	3,00	0,12	0,06	600 €/mc	233 €
- Travi	19	2,38	0,12	0,06	600 €/mc	195 €
	6	3,88	0,12	0,06	600 €/mc	100 €
Pannelli OSB/3	20	1,25	2,50	0,02	5 €/mq	312 €
Isolante						
- Fibra di canapa	5	0,80	2,30	0,12	26 €/mq	240 €
- EPS	45	1,00	0,5	0,04	5 €/mq	115 €
Teli	23				1 €/mq	23 €
Rivestimento - Canne di bamboo	420				Da recupero	GRATIS
Vernice protettiva	60				2 €/mq	120 €
Ferramenta						300 €
Lamierino di copertura	11				6,20 €/mq	70 €
Pallet	15				Da recupero	GRATIS
Ruote con assale e gancio di traino						292 €
TOTALE						2000 €

Giuria

“Drive You Too” nasce dall’idea di creare una cellula che ci guidi e accompagni nel viaggio dei sapori e degli odori offerti dai prodotti con Presidi Slow Food della terra di Sicilia.

Questo vuole essere un esperimento sia dal punto di vista tecnologico che gastronomico, partendo dall’idea di ridurre al minimo il consumo di tutte le materie prime. Inoltre, la progettazione di questo spazio si basa principalmente sull’esigenza di flessibilità e di facilità di trasporto ed è pensata su logiche costruttive semplici e stabili.

La struttura portante, con pilastri a vista (baglio), è costituita da elementi in legno lamellare GL24, la tamponatura interna è composta da pannelli OSB strutturali, verniciati con smalto all’acqua per soddisfare il vincolo igienico sanitario. L’isolante della cellula può essere selezionato in base alla necessità bioclimatica dell’area, applicando isolanti naturali (la lana di pecora o pannelli in fibra di canapa), oppure materiali da riciclo come carta, cartone e tessuti. La flessibilità degli isolanti agevola non solo l’aspetto economico ma anche quello igrometrico. Il rivestimento esterno è stato previsto in canne di bamboo e l’intercapedine che si viene a creare tra l’isolante e il rivestimento serve per creare un piccolo ricololo d’aria, in modo da raffrescare la superficie della parete esterna. La parte esposta a Sud, con il lato mobile “a libro”, permette, tramite un sistema manuale, di ridurre l’ingresso dei raggi solari e quindi di gestire l’irraggiamento solare nelle varie fasi del giorno. Questo elemento può essere chiuso facilmente per semplificare il trasporto della cellula da un posto all’altro. All’interno del solaio sono stati collocati i serbatoi di raccolta delle acque e un vano di servizio che potrebbe essere utilizzato come dispensa per le provviste che non necessitano di refrigerazione. Per quanto riguarda gli elettrodomestici per la cottura e conservazione degli alimenti, sono stati previsti: un fry-top elettrico da appoggio con piastra liscia 40×40 con struttura in acciaio inox, una piastra da banco costituita da due fuochi di 18 cm di diametro, per una potenza di 4 KW. Una friggitrice elettrica da banco in acciaio inox composta da una vasca con un cestello rettangolare a rete estraibile a filo cromato e un coperchio in acciaio con una capacità di olio di 3 Lt e potenza di 2000 W. Un frigorifero sottobanco costituito interamente in acciaio inox, facilmente maneggevole, con display digitale che indica la temperatura e con capacità interna di 130 l. Infine, un abbattitore di temperatura digitale in acciaio inox, predisposto per 3 teglie GB 2/3 con chiusura automatica e isolamento in poliuretano iniettato ad alta pressione, per aumentare la qualità dei cibi e permettere la sicurezza igienica alimentare.

Il menu è composto da soli prodotti con Presidi Slow Food e ripercorre le origini e la mitologia della Sicilia attraverso i nomi dei piatti e si immerge nella storia della cucina della regione, con la scelta degli ingredienti provenienti dalle diverse città. Esso prevede, inoltre, il riuso degli scarti da cucina, per evitare lo spreco di parti di alimenti che possono essere reimpiegati.

Rete

“Drive You Too” parte dal significato del verbo inglese “to drive”: guidare, muovere, accompagnare in un viaggio all’insegna della rivisitazione dei prodotti tipici della Sicilia. La cellula progettata nasce dalla volontà di voler sperimentare sia dal punto di vista tecnologico che gastronomico uno spazio che abbia come elementi principali: la praticità, l’adattabilità e la semplicità che si rispecchiano nella sua forma. Vuole inoltre, ridurre al minimo il consumo delle materie prime. Il menù completa l’idea del viaggio attraverso l’unione della mitologia e della tradizione culinaria della Sicilia.

Menù

FINGER FOOD (*veg.)

ACI&GALATEA*-Alaccia di Lampedusa/Cipolla di Giarratana/Pomodoro del Bilici/Oliva Minuta

ARETUSA&ALFEO*-Salsiccia di Palazzolo Acreide/Maiorchino/Patè di Mandore di Noto/Scorza di Mandarino di Ciaculli

CIANE&ANAPO*-Masculina da Magghia/Pomodoro del Bilici/Capperi di Salina/Pistacchio di Bronte

POLIFEMO-Burger di Fagioli di Polizzi Generasa/Patè di bucce di Carciofo di Menfi/Formaggio di Asino Ragusano

ETNA-Salsiccia di Palazzolo Acreide/Formaggio di capra Girgentana/Purè di Fave di Ustica/Fette di Antiche Mele dell’Etna

PERSEFONE-Crema di Peperoni di Polizzi/Cipolla di Giarratana/Salsiccia di Palazzolo Acreide/ Provola delle Madonie.

SCILLA-Masculina da Magghia fritta in Mandarino di Ciaculli/Limone Interdonato

CARIDDI-Polpettine miste di: Carciofo di Menfi-Fagioli di Polizzi Generosa mollica di Pistacchi di Bronte-Peperone di Polizzi-Cappero di Salina-Fava di Modica con mollica Mandorla di Noto/Lenticchie di Ustica-Cipolla di Giarratana-Cavolo di Aci

DOLCI

MORGANA-Pistacchio di Bronte e Mandorle di Noto caramellate con Miele di Ape Sicula su fetta di pane con formaggio caprino

COLAPESCE-Spiedino/Coppa di Melone: frutta con Presidio Slow Food Sicilia

I piatti saranno serviti con pane nero o anche in coppa di Arancia di Ribera o di Limone.