



Sostenibilità: materiali ecosostenibili e sistema fotovoltaico in copertura, in grado di autoprodotte l'energia necessaria al sistema.



Efficienza: quattro persone a lavoro nell'area. La disposizione degli arredi consente agli operatori di muoversi facilmente e con maggiore agevolezza, per non rallentare il servizio.



Realizzabilità e mobilità: assemblabile da due sole persone. Facile da trasportare su ogni tipo di terreno grazie alla sua leggerezza e al sistema su quattro ruote.

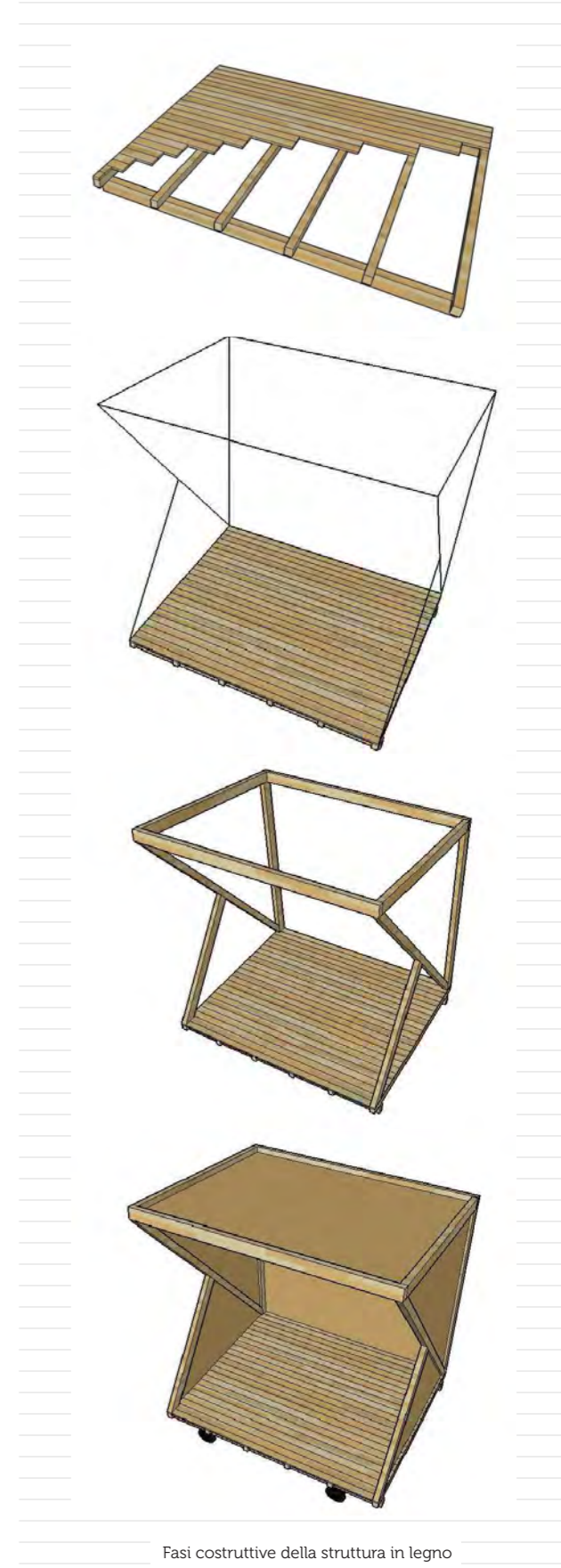
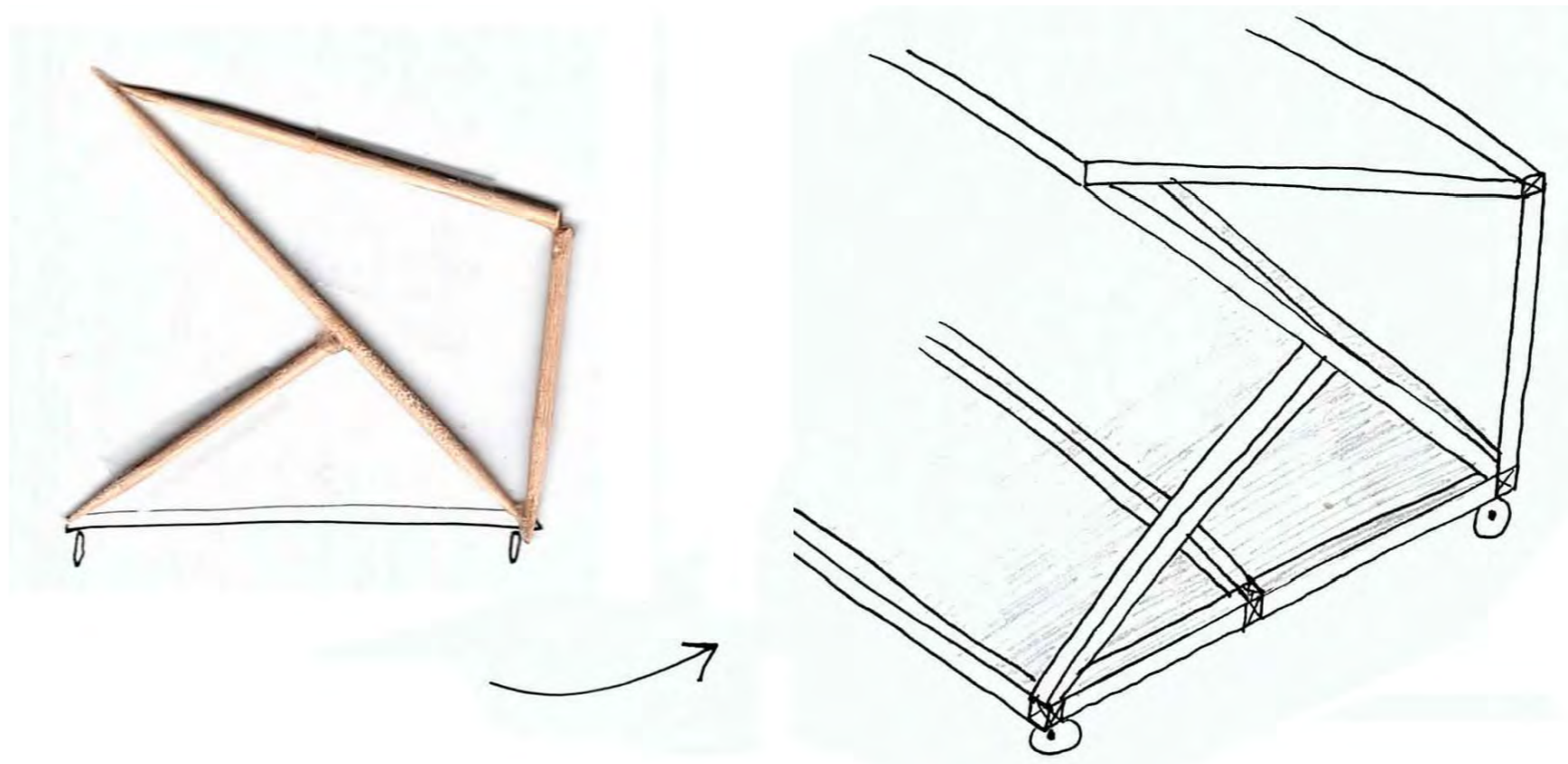
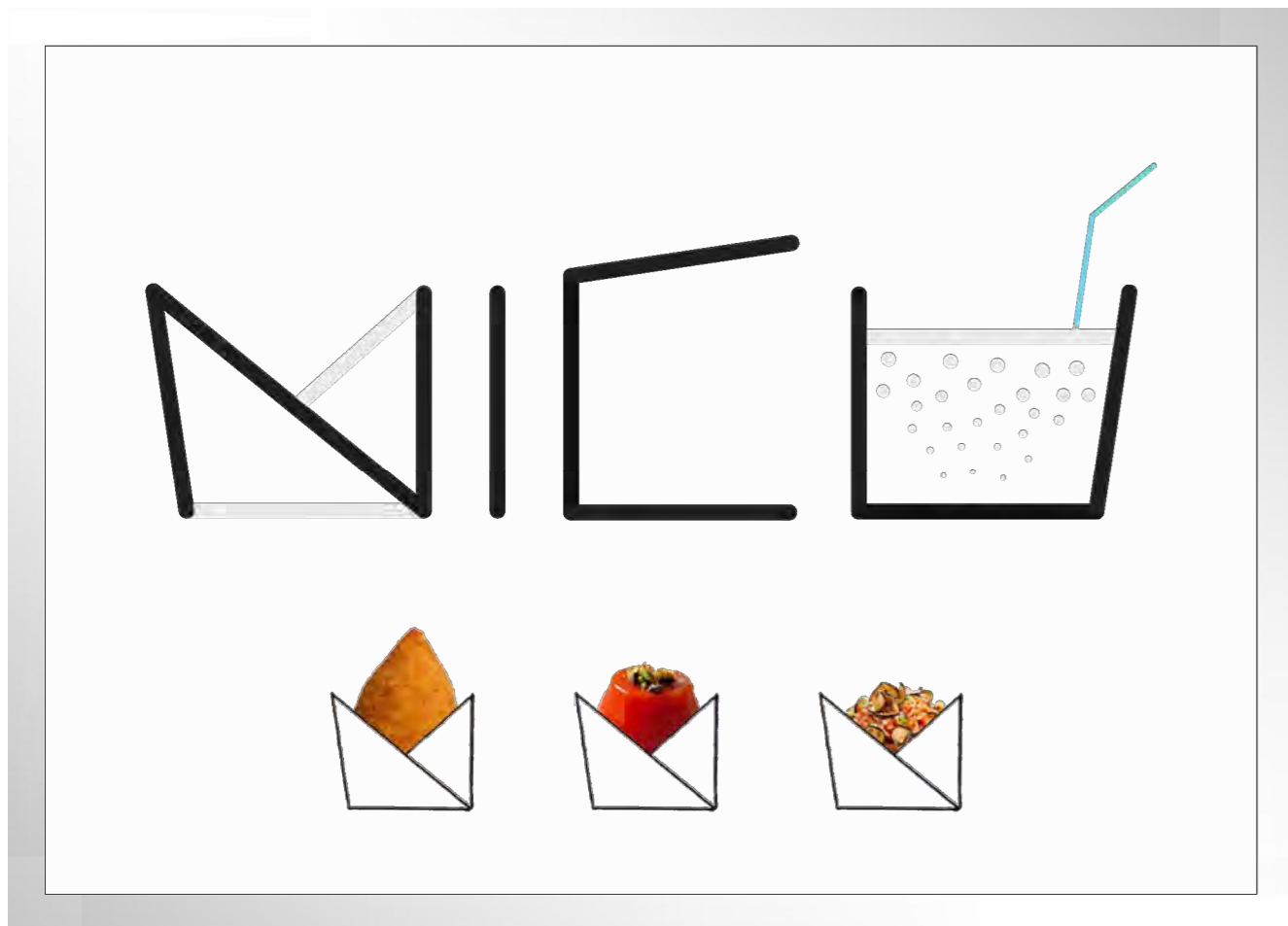


Design: la struttura riprende la forma della piccola porzione con cui vengono servite le pietanze proposte, che ricorda a sua volta la forma di un fazzoletto che avvolge la vivanda.

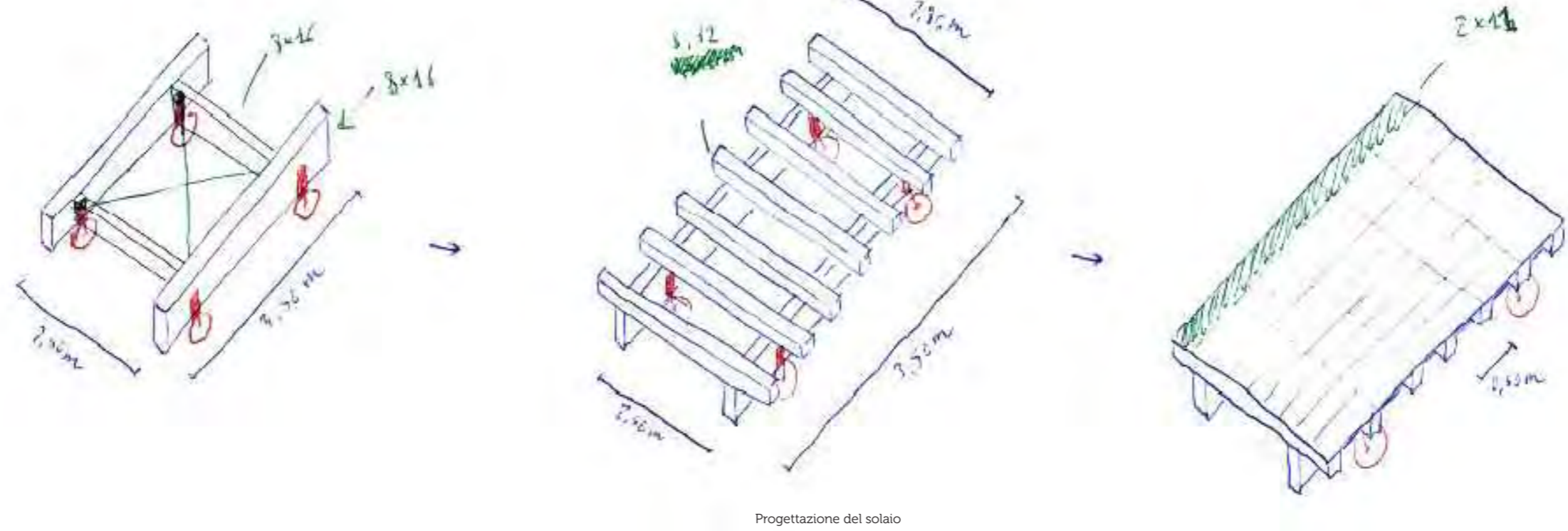
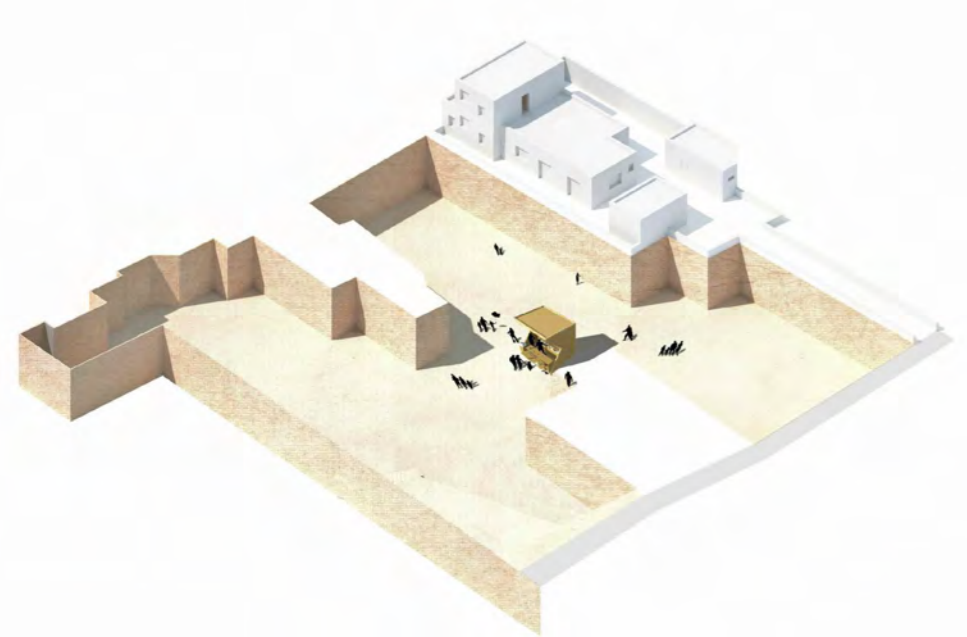


Menù: portate della tradizione siciliana, elaborate con prodotti semplici e genuini, in porzioni facili da preparare e veloci da gustare. Ogni proposta contiene un prodotto del circuito Slow Food, per sostenere l'associazione e valorizzare i cibi locali e le terre che li producono.

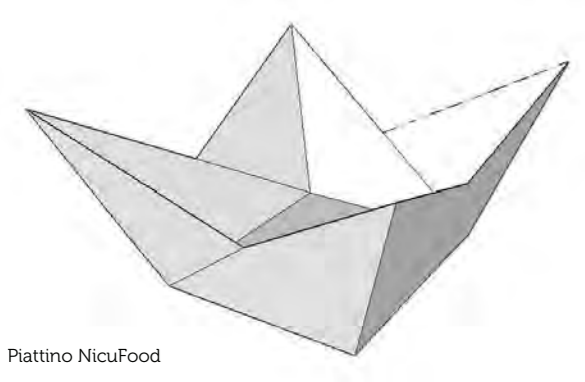




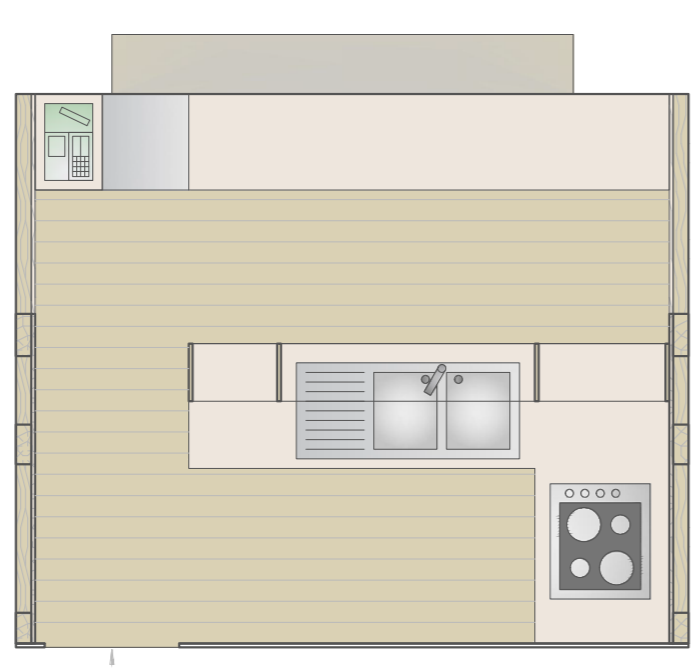
Fasi costruttive della struttura in legno



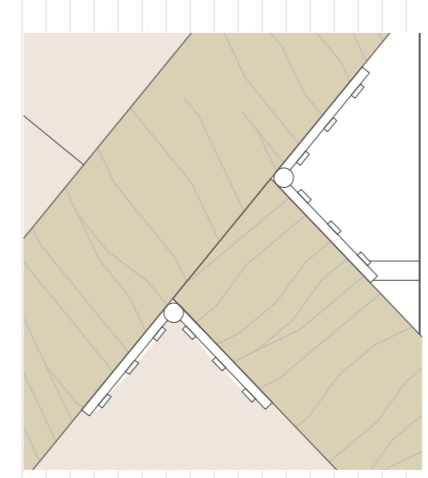
Proiezione del solaio



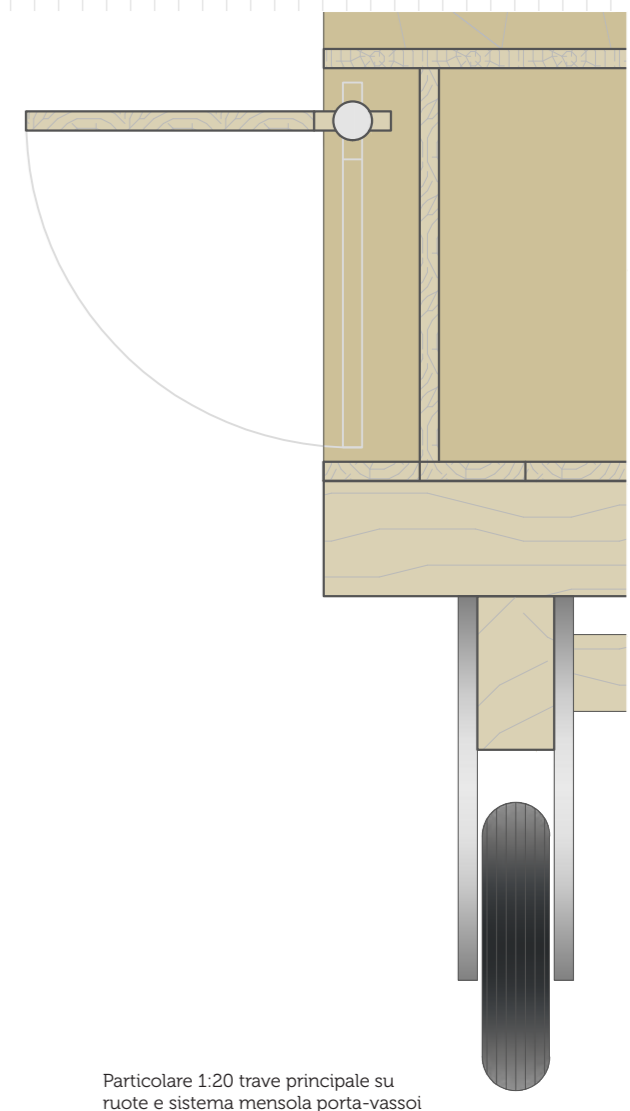
Piatino NicuFood



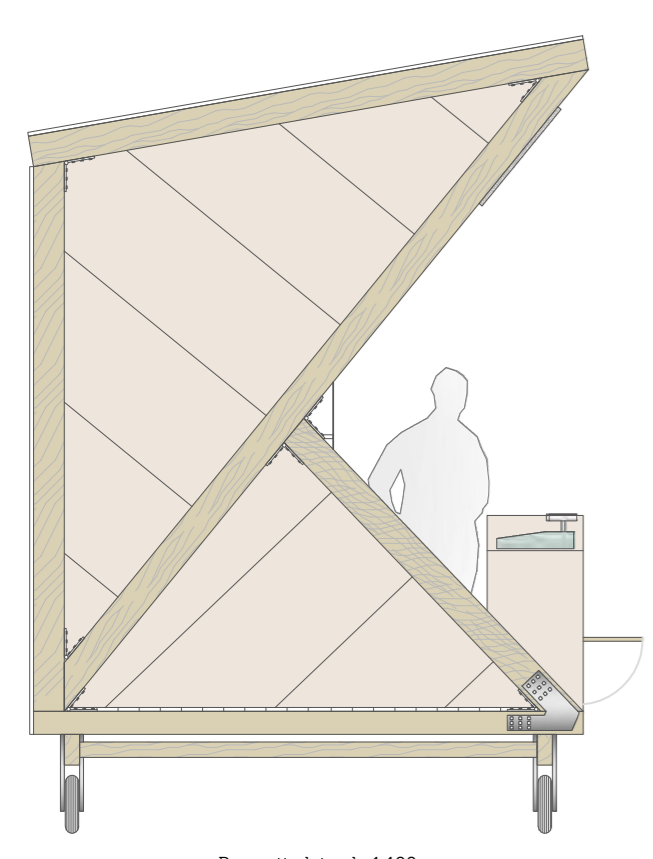
Pianta 1:100



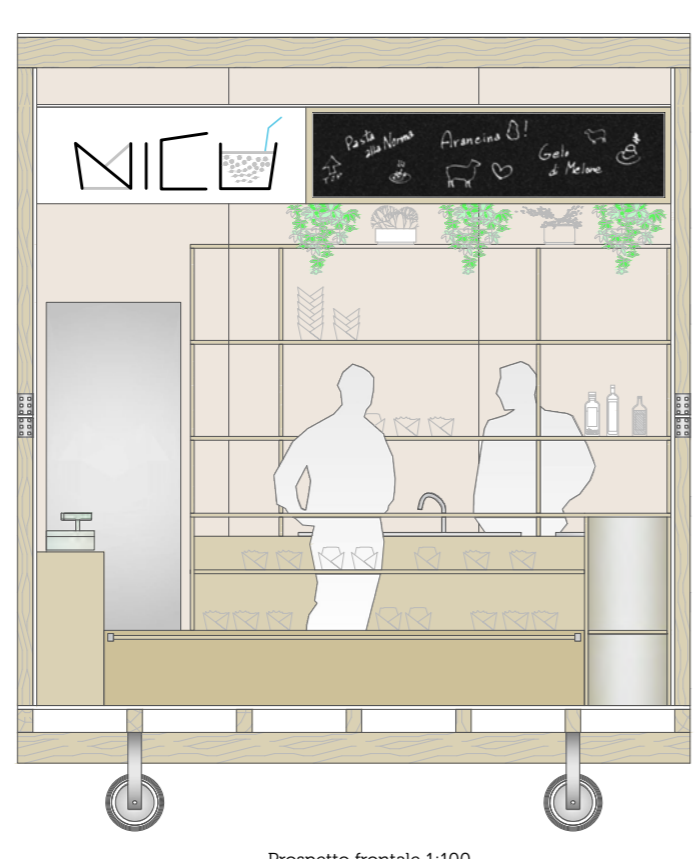
Particolare 1:20 attacco puntone-trave diagonale



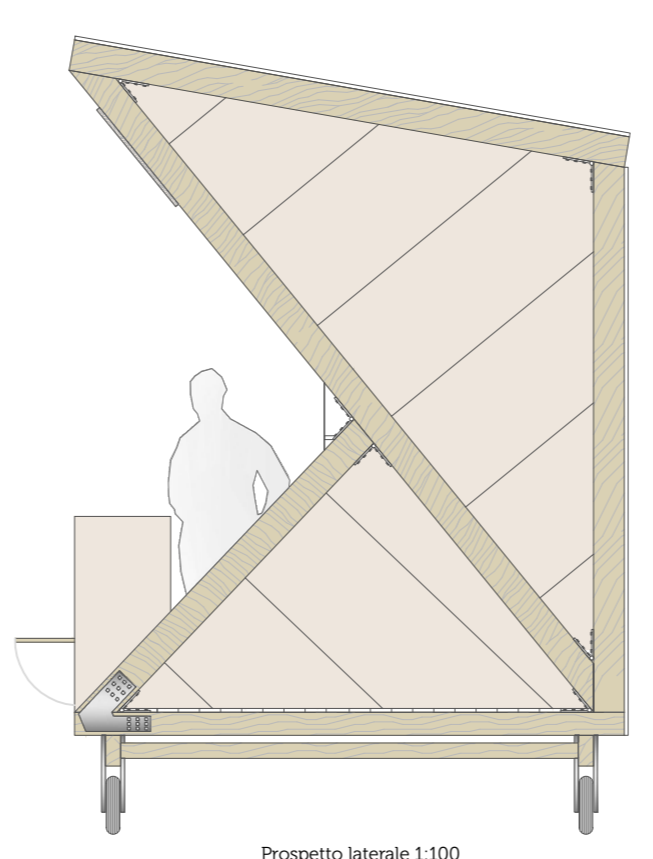
Particolare 1:20 trave principale su ruote e sistema mensola porta-vassoi



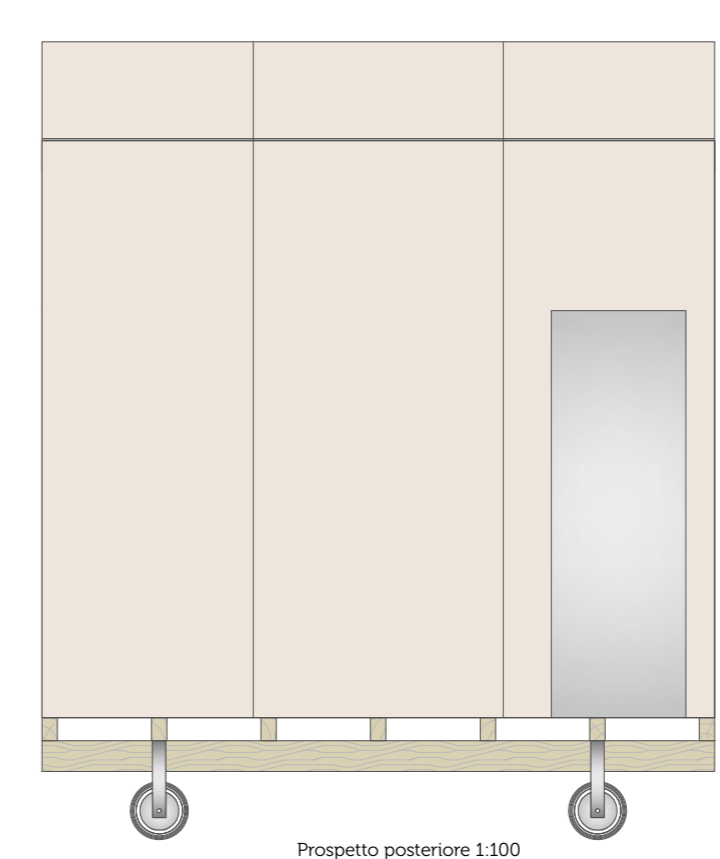
Prospetto laterale 1:100



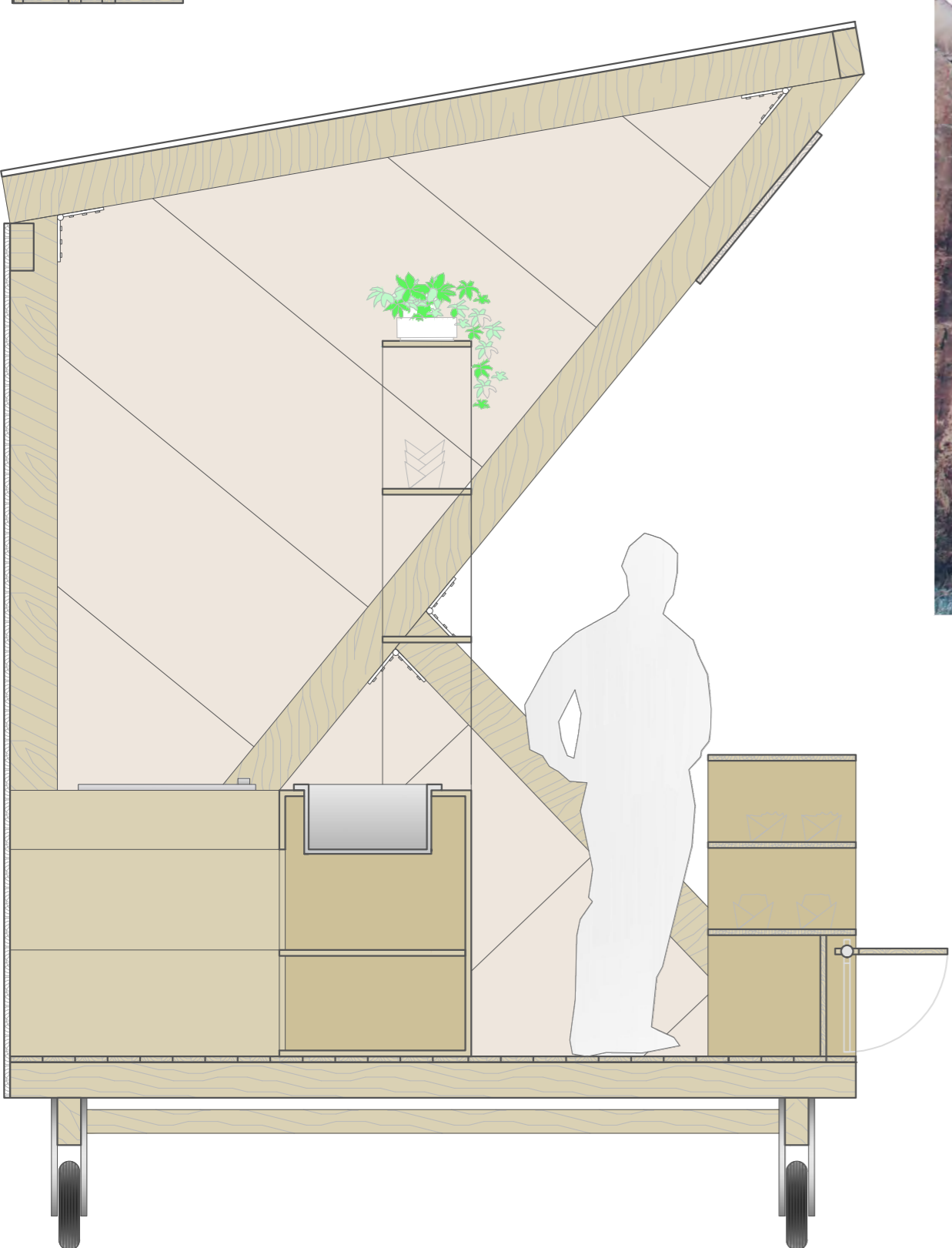
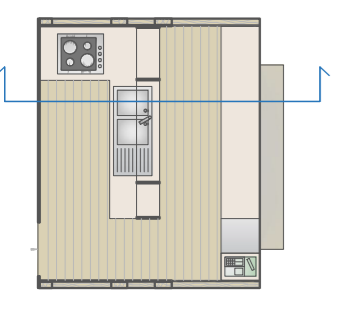
Prospetto frontale 1:100



Prospetto laterale 1:100



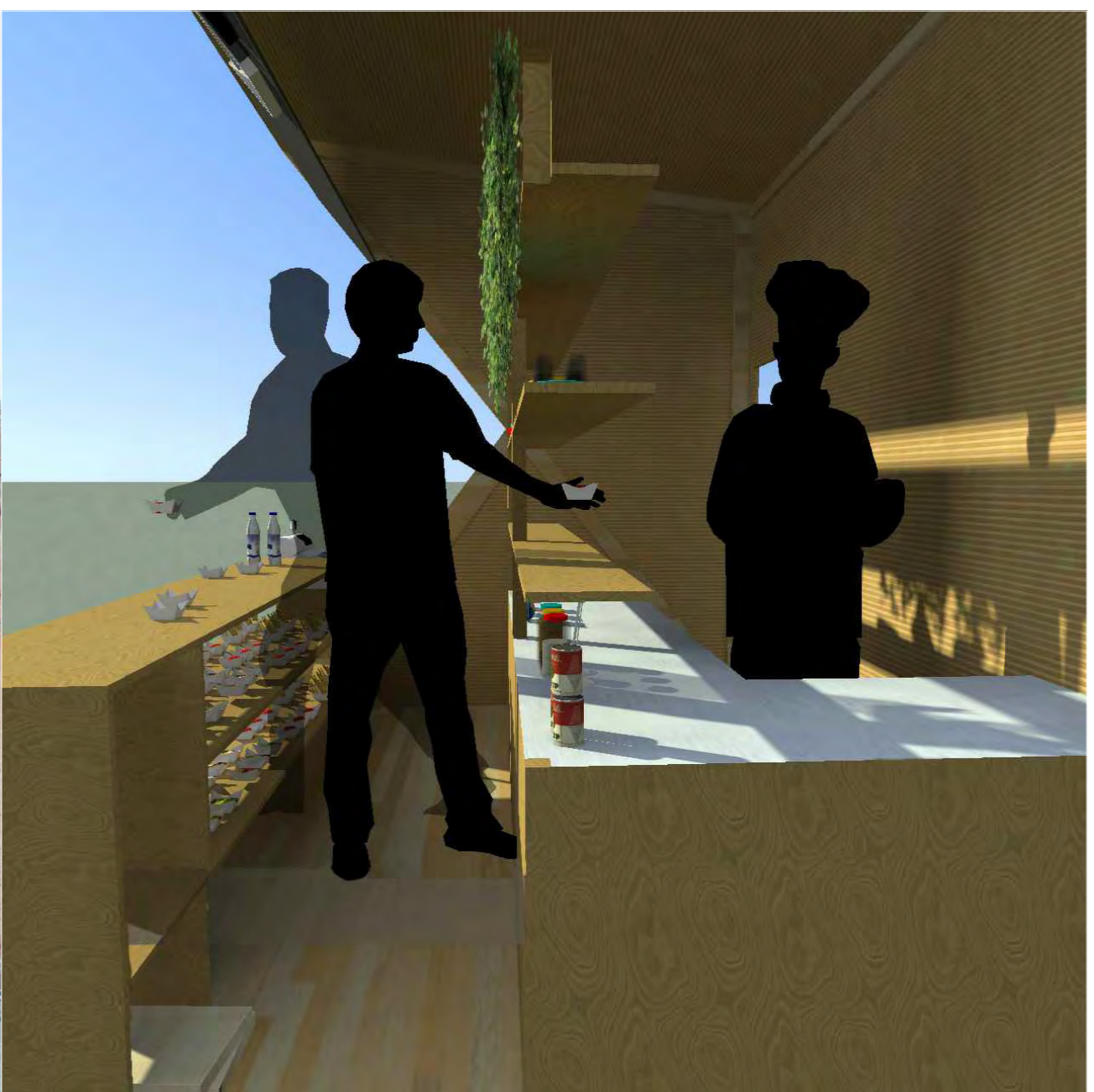
Prospetto posteriore 1:100



Sezione 1:50



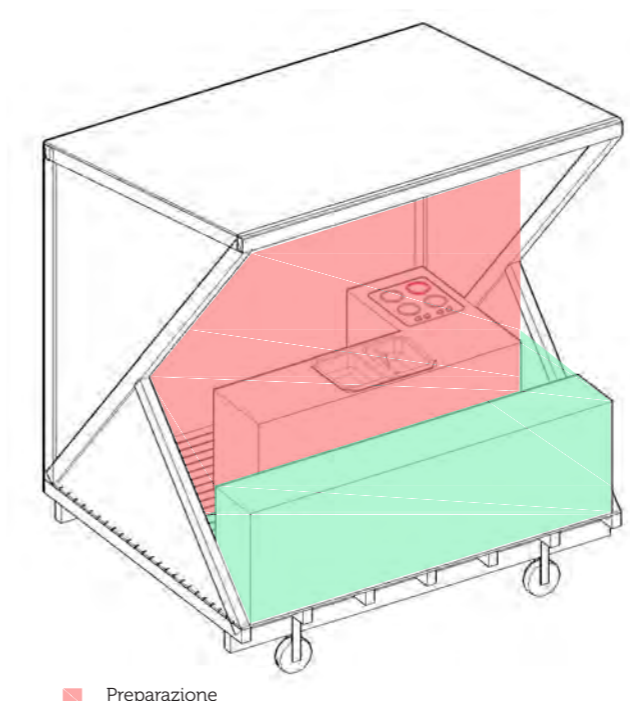
Fotoinserimento



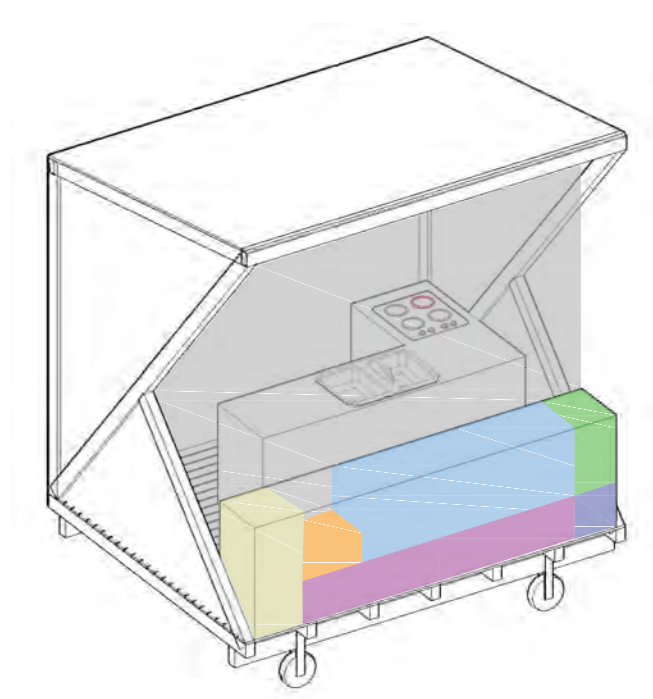
Il processo preparazione - somministrazione



- Dispensa
- Materiale di consumo
- Acque nere
- Acque bianche
- Frigorifero
- Gruppo elettrogeno



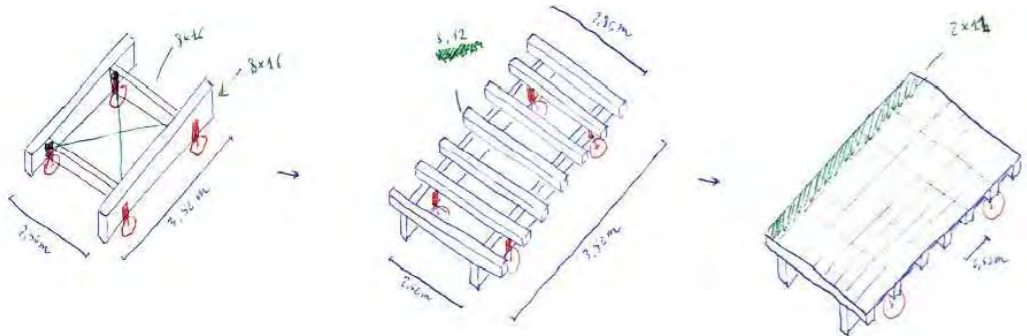
- Preparazione
- Somministrazione



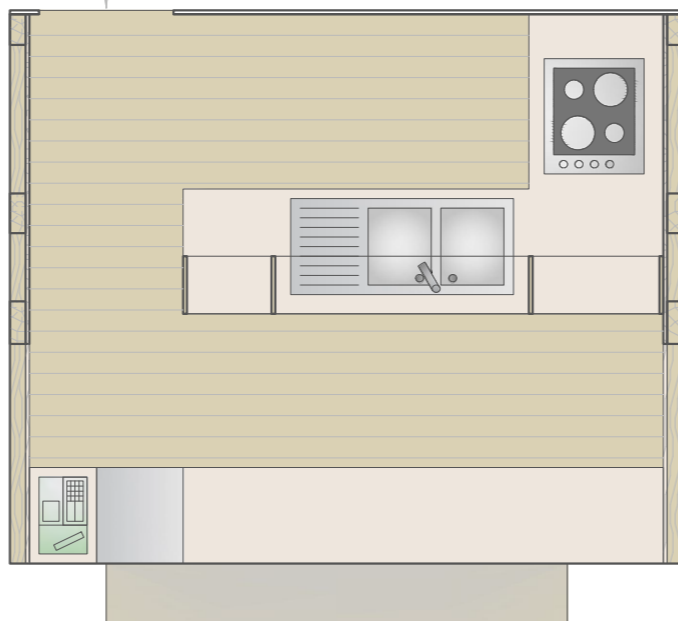
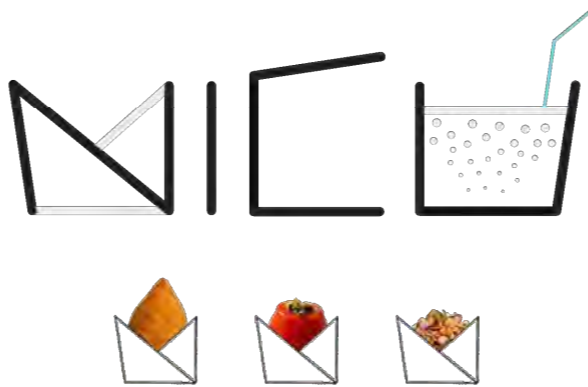
- Prodotti tipici
- Vassoi
- Mensola porta vassoi
- Vetrina pietanze
- Bevande
- Pagamento



Fotoinserimento



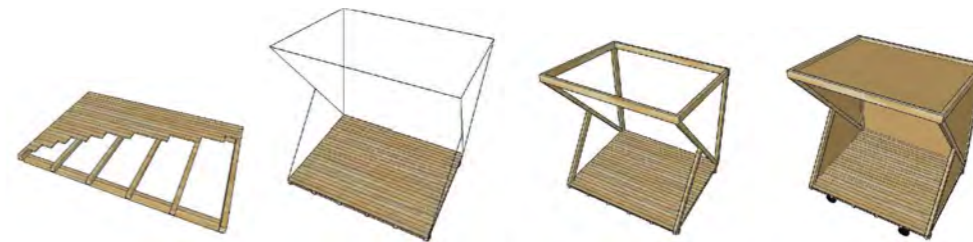
Progettazione del solaio



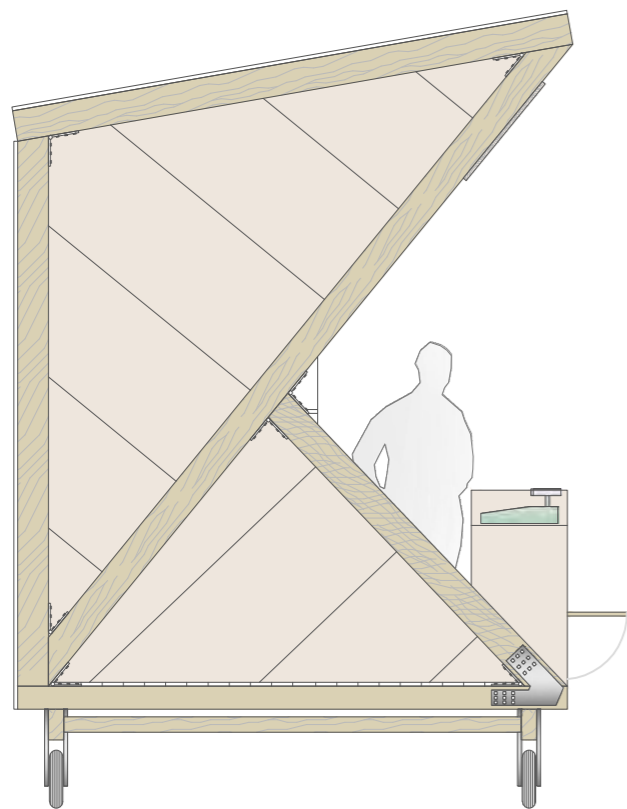
Pianta 1:100



Il processo preparazione - somministrazione



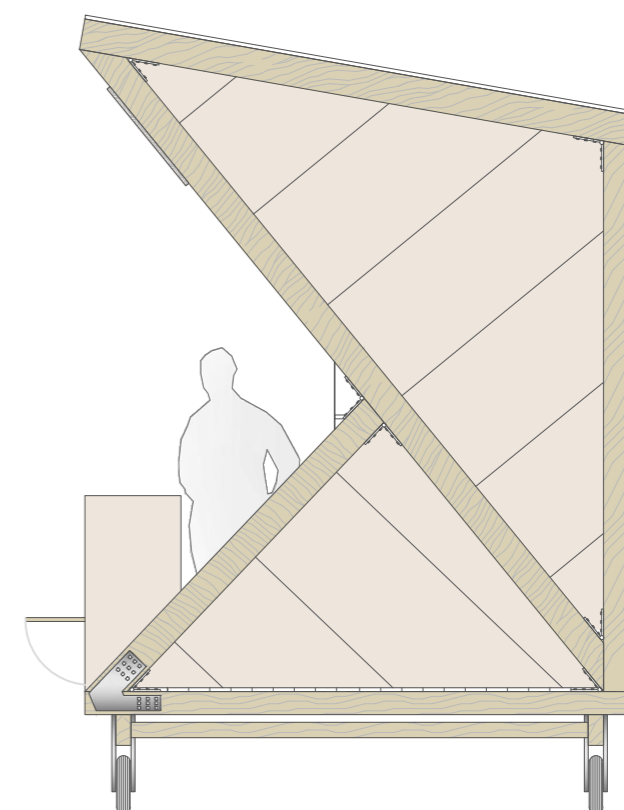
Fasi costruttive della struttura in legno



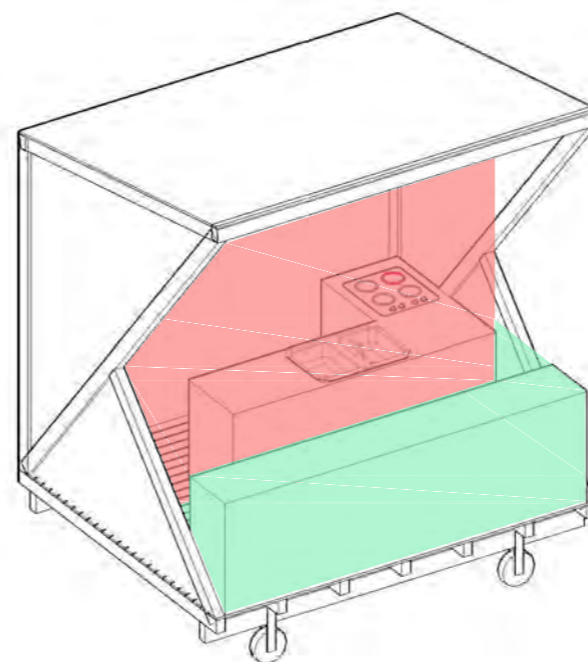
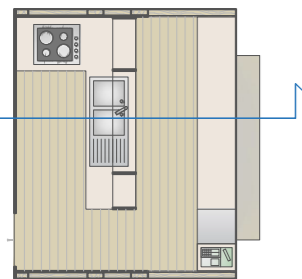
Prospetto laterale 1:100



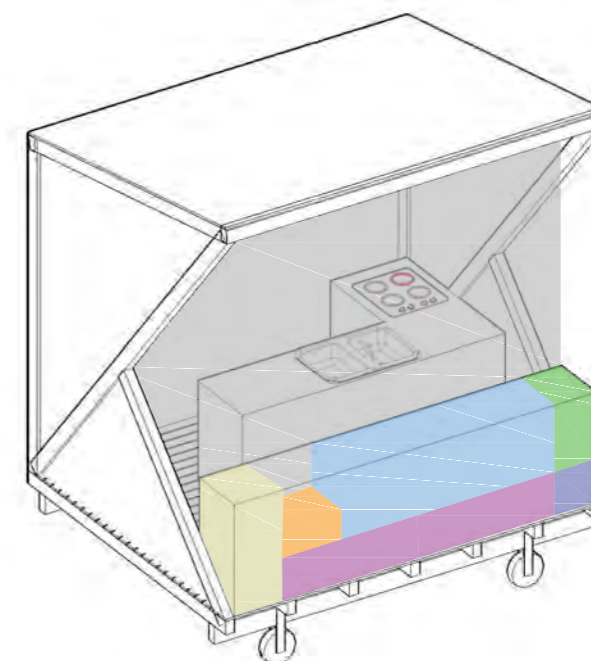
Prospetto frontale 1:100



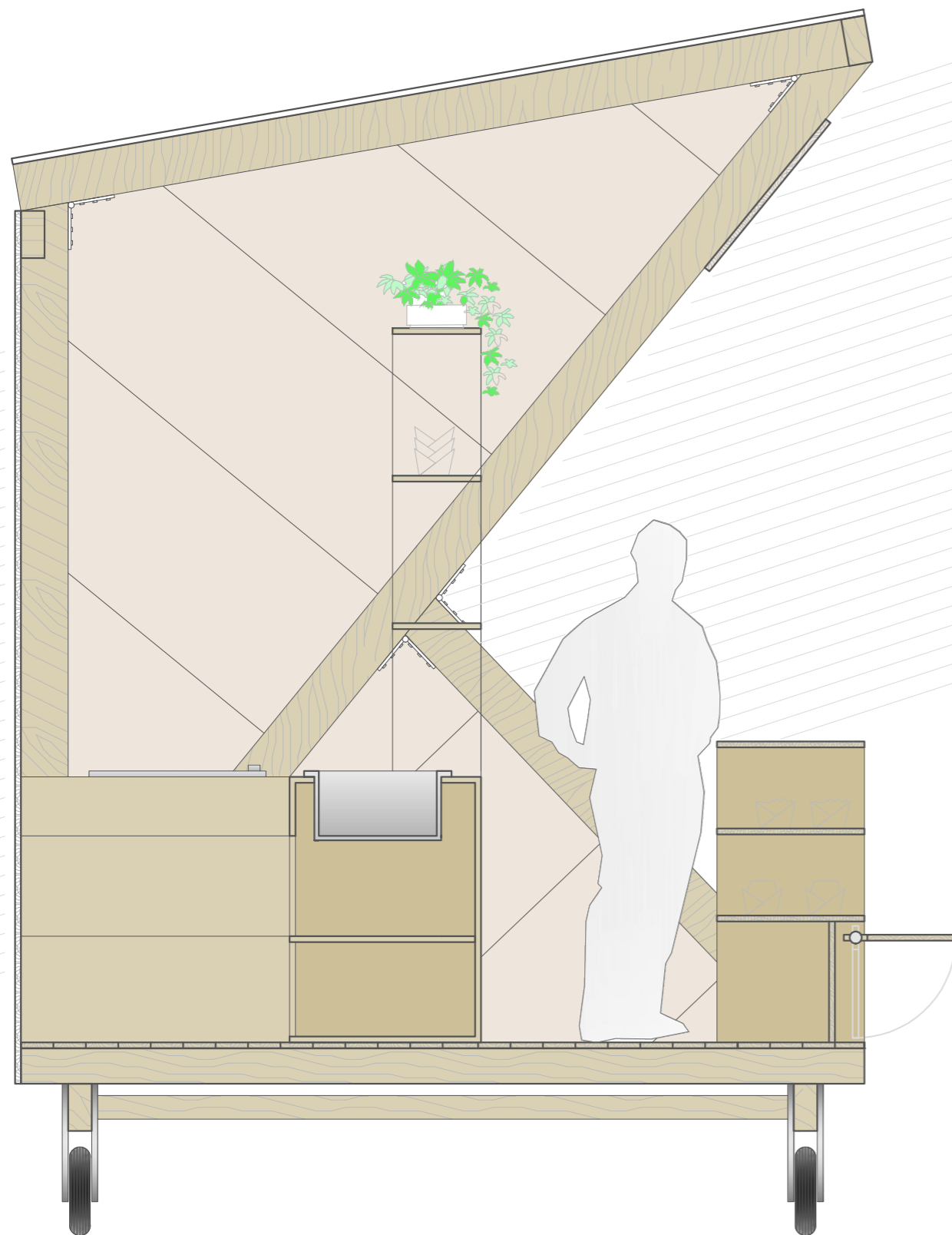
Prospetto laterale 1:100



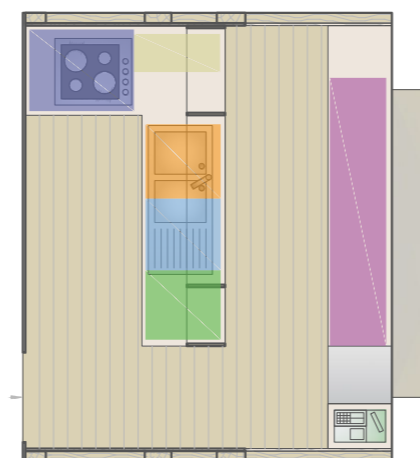
- Preparazione
- Somministrazione



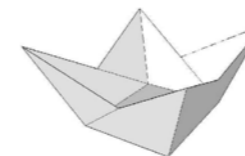
- Prodotti tipici
- Mensola porta vassoi
- Bevande
- Vassoi
- Vetrina pietanze
- Pagamento



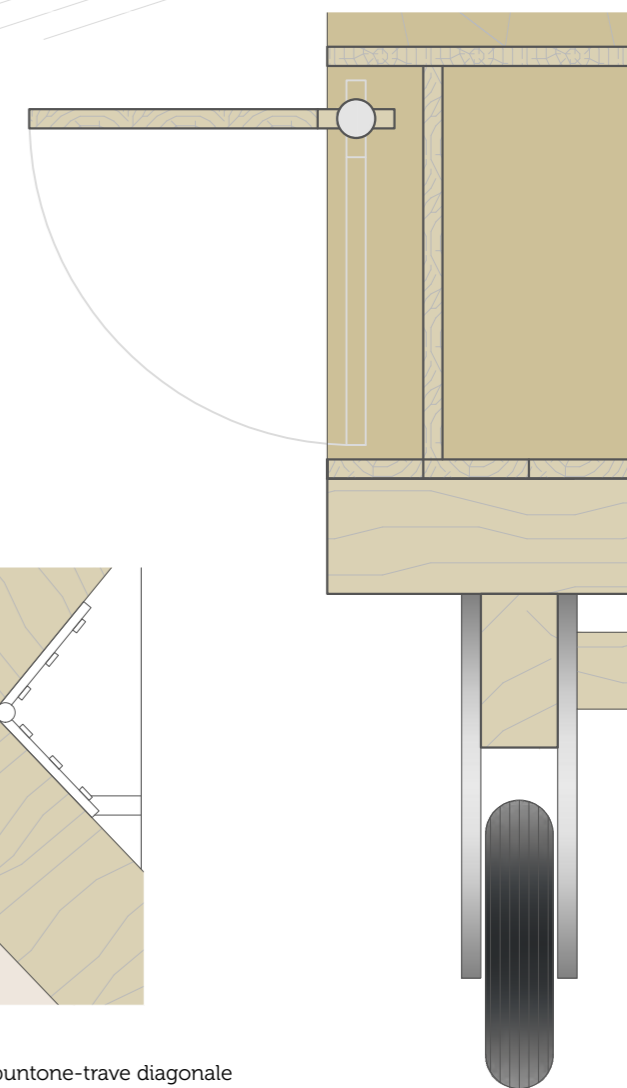
Sezione 1:50



- Dispensa
- Materiale di consumo
- Acque nere
- Acque bianche
- Frigorifero
- Gruppo elettrogeno



Piattino NicuFood



Particolare 1:20 attacco puntone-trave diagonale

Particolare 1:20 trave principale su ruote e sistema mensola porta-vassoi

Giuria

Il patrimonio gastronomico siciliano è tra i più ricchi e complessi della cucina italiana, dovuto soprattutto alla moltitudine di culture che si sono susseguite nei secoli sull'isola più ambita del Mediterraneo, che hanno arricchito nel tempo il bagaglio culinario della regione. I piatti siciliani sono realizzati con prodotti semplici e genuini, ma che combinati tra loro, danno vita a una varietà di pietanze, dalle più semplici alle più ricercate. Turisti e forestieri, già affascinati dalle bellezze architettoniche e naturalistiche e dal calore degli abitanti del posto, restano folgorati dalla quantità di prelibatezze che possono gustare su tutto il territorio regionale, in ogni periodo dell'anno.

Il progetto NicuFood (dal termine "nicu", in dialetto siciliano "piccolo") propone piccole e simpatiche porzioni, accolte in un recipiente dalla forma particolare che le avvolge e consente di consumarle in pochi bocconi: un esempio è la tipica arancina sicula servita ancora calda in un tovagliolo. Semplicità e praticità sono alla base di questo progetto al fine di valorizzare i prodotti più caratteristici e ricercati della cucina locale.

Gli spazi della Nicufood sono studiati per quattro persone: due nell'area preparazione, una al banco di somministrazione e una alla cassa. Il passaggio dei piatti pronti dalla zona di preparazione a quella di somministrazione avviene sfruttando i ripiani a disposizione, in modo da garantire la divisione delle mansioni dei lavoratori e una distribuzione efficace delle pietanze. Il banco per la somministrazione si sviluppa infatti in orizzontale, in modo da canalizzare le persone da destra verso sinistra: gli ospiti prendono un vassoio e, man mano che avanzano verso la cassa, prelevano le prelibatezze da gustare, permettendo una fila più scorrevole. I piatti del giorno sono elencati inoltre sulla lavagna posta in alto, per facilitare e velocizzare la scelta durante l'attesa in fila. Il reparto di preparazione è nella parte retrostante, ma ben visibile dall'esterno, in modo da distrarre e coinvolgere i consumatori che si trovano in fila e attendono il proprio turno. Come i prodotti serviti, così anche la struttura della cucina trasportabile NicuFood è realizzata con materiali semplici e facili da assemblare anche da due sole persone: una struttura portante, che richiama la sagoma del recipiente sopra citato, costituita da travi in legno di abate, e tamponature in pannelli Mepan bilaminato, del tutto idrofugo ed eco-sostenibile. Una struttura dunque piuttosto leggera, compatta e resistente, poggiante su un sistema di ruote che ne consente il trasporto. Sulla copertura è previsto un sistema fotovoltaico che, grazie ad un accumulatore di energia, garantisce l'energia elettrica necessaria. La disposizione in pianta dell'impianto di accumulazione, degli elettrodomestici e delle scorte di acqua e provviste assicura un bilanciamento di carichi sul solaio onde evitare ribaltamenti e/o instabilità.

Rete

Il patrimonio gastronomico siciliano è tra i più ricchi e complessi della cucina italiana, dovuto soprattutto alla moltitudine di culture che si sono susseguite nei secoli sull'isola più ambita del Mediterraneo, e utilizza prodotti semplici e genuini.

Il progetto **NicuFood** (da "nicu", in dialetto siciliano "piccolo") propone piccole e simpatiche porzioni che ricordino il classico fazzoletto che avvolge la vivanda (come la tipica arancina sicula servita avvolta in una carta), veloci da preparare e facili da mangiare, e che invitino i visitatori a provare, in pochi bocconi, i prodotti più caratteristici e particolari della cucina locale.

La NicuFood è realizzata con materiali naturali e facili da assemblare: la forma della struttura richiama la sagoma del piccolo recipiente sopracitato ed è costituita da travi in legno di abate e tamponature in pannelli Mepan, idrofugo, ecosostenibile, leggero e resistente.

Menù

Ogni proposta contiene un prodotto del circuito **Slow Food**, per sostenere l'associazione e valorizzare i cibi locali e le terre che li producono, a pochi chilometri da Mazzara del Vallo.

Le portate, appartenenti alla cucina siciliana, sono servite in piccole porzioni facili da preparare:

- pasta alla norma: la **pasta**, formato maccherone, è condita con **pomodoro siccagno della Valle del Bilici** (PSF), **melanzane fritte**, **ricotta di pecora** e **basilico**.

- pasta con tenerumi: una minestra di pasta servita fresca. I tenerumi in siciliano sono le foglie della **zucchina lunga**. Aggiungiamo il **peperone di Polizzi Generosa** (PSF) crudo.

- arancina: può mancare il cibo più famoso dell'isola? Un cono di **riso** impanato e fritto, farcito con **ragù**, **piselli** e **caciocavallo**.

- gelo di melone: un dolce al cucchiaio fresco, di origine araba. L'ingrediente principale è l'**anguria**, aromatizzata con **infuso di gelsomino** e decorata con grani di **pistacchio**. Aggiungiamo il **miele dell'Ape nera sicula** (PSF), prodotto proprio a Mazzara del Vallo.