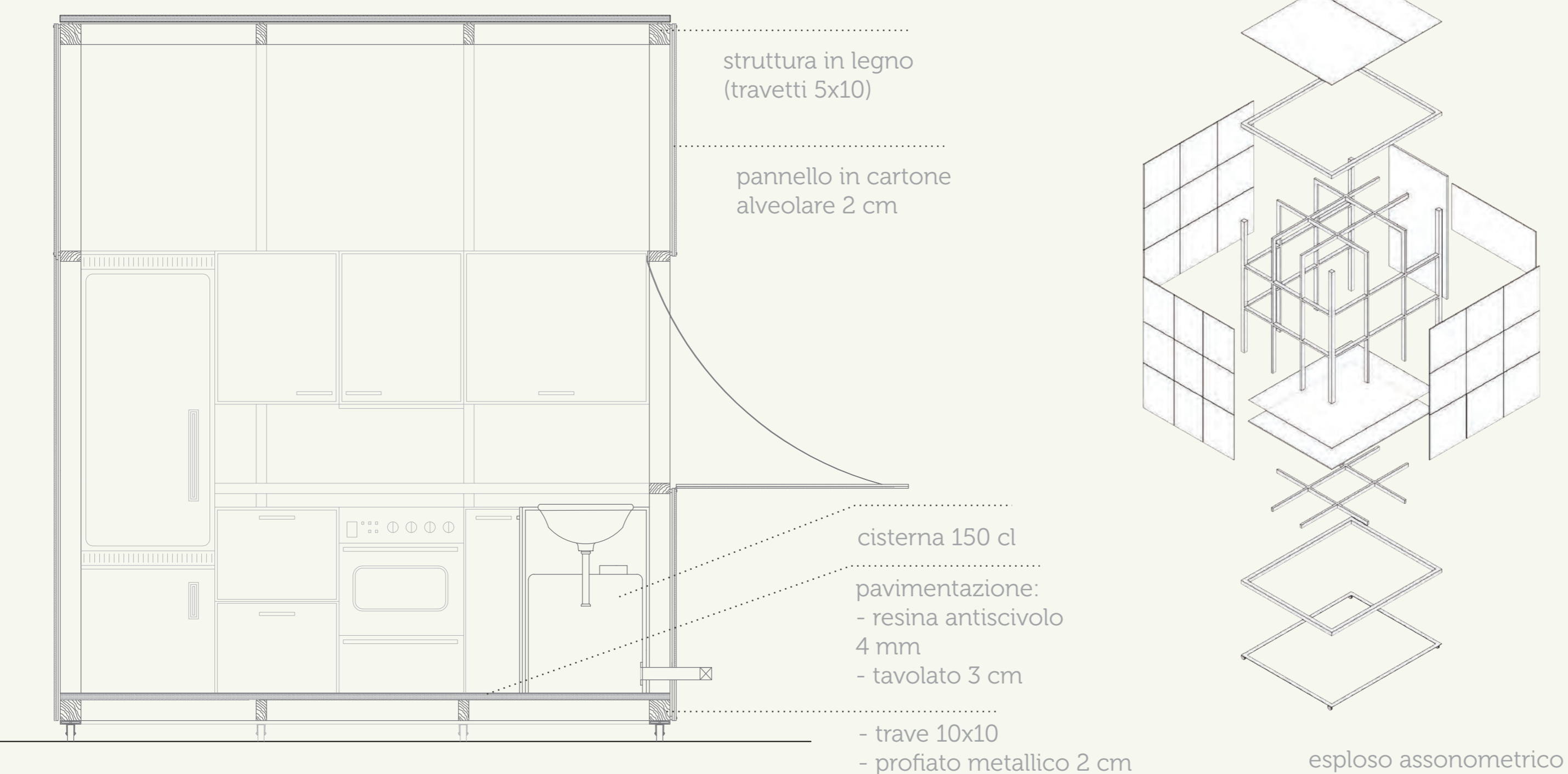
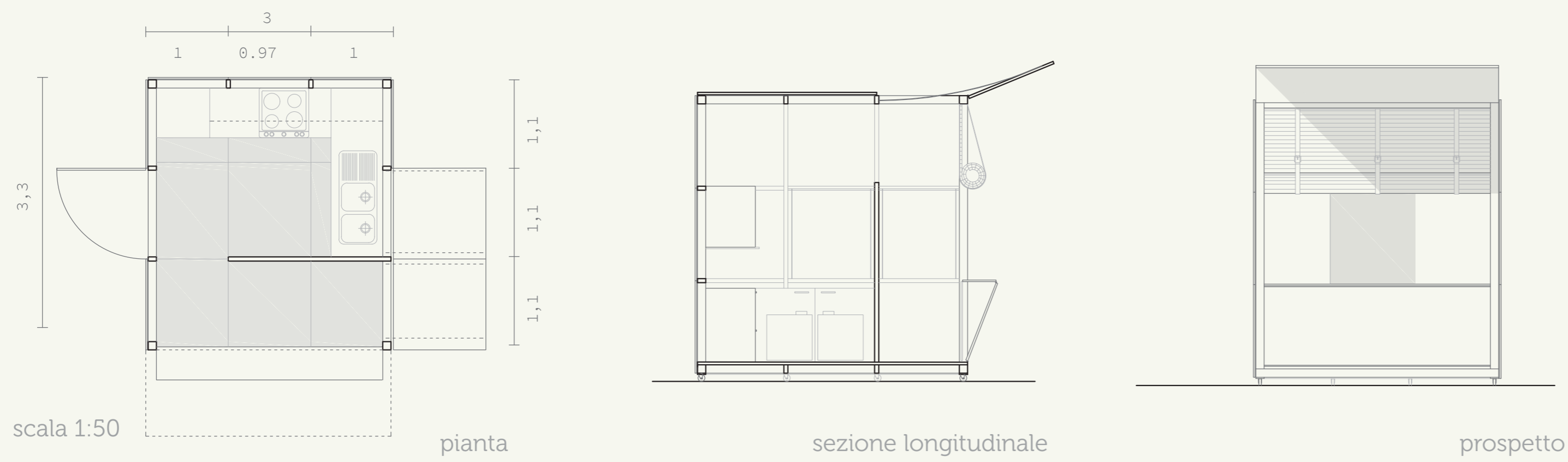
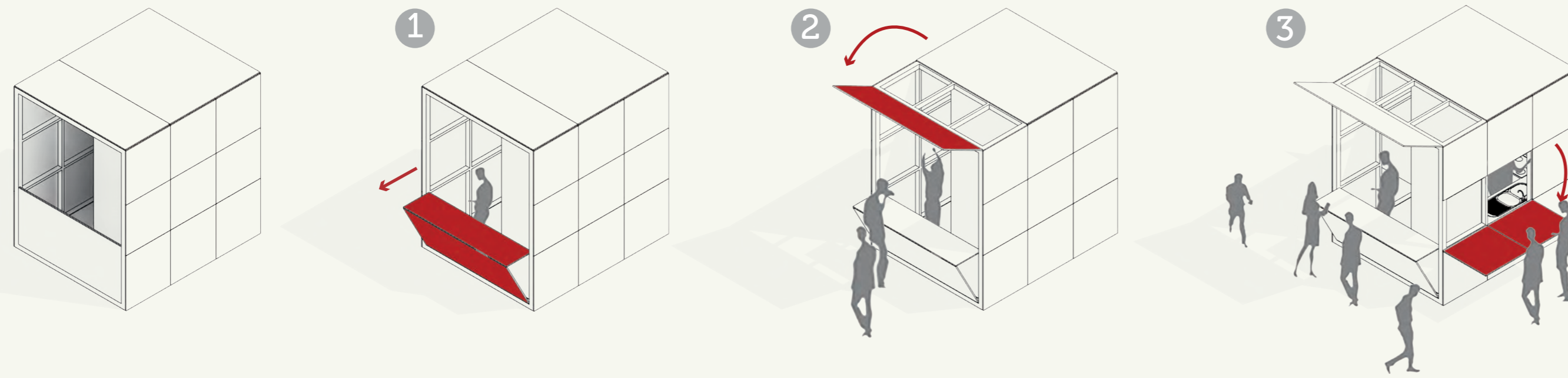




CONCEPT

Quick-nic si configura come un food point versatile, flessibile e trasportabile. Alla base del concept vi è un tradizionale cestino da pic nic, il quale al meglio enfatizza la possibilità di stare all'aria aperta, immersi nella natura, nel luogo che preferiamo. L'elemento architettonico si compone di poche parti essenziali, quali la struttura lignea, la copertura e i pannelli di cartone alveolare come rivestimento. Così come il cestino da pic nic si apre in vari scomparti, il food point si relaziona con il contesto mediante l'apertura di alcuni moduli che lo rivestono. Altre trasportabilità e flessibilità del progetto, sono assicurate dalla possibilità di spostare lo stesso mediante un sistema di ruote. Attraverso la scelta di un elemento semplice e funzionale, il progetto mira a enfatizzare le caratteristiche dello stesso, mediante l'apertura al contesto circostante, la modularità e la sostenibilità. Quest'ultima si traduce nell'utilizzo di materiali locali e di riciclo, nonché nell'attenzione al basso costo di realizzazione.

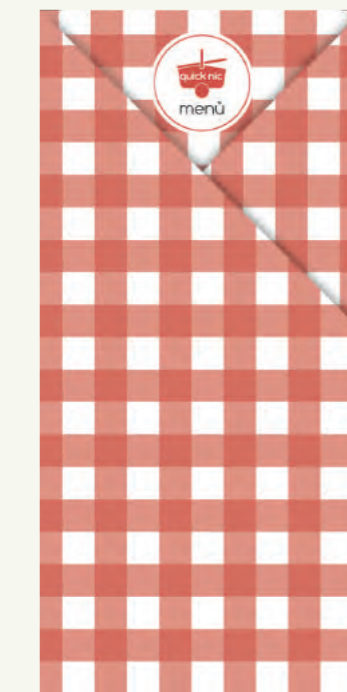


BRAND

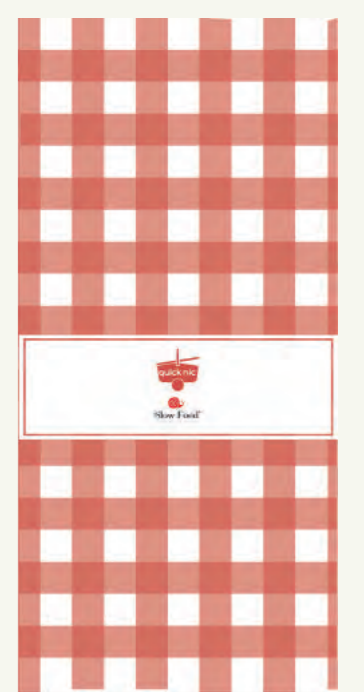


MENU

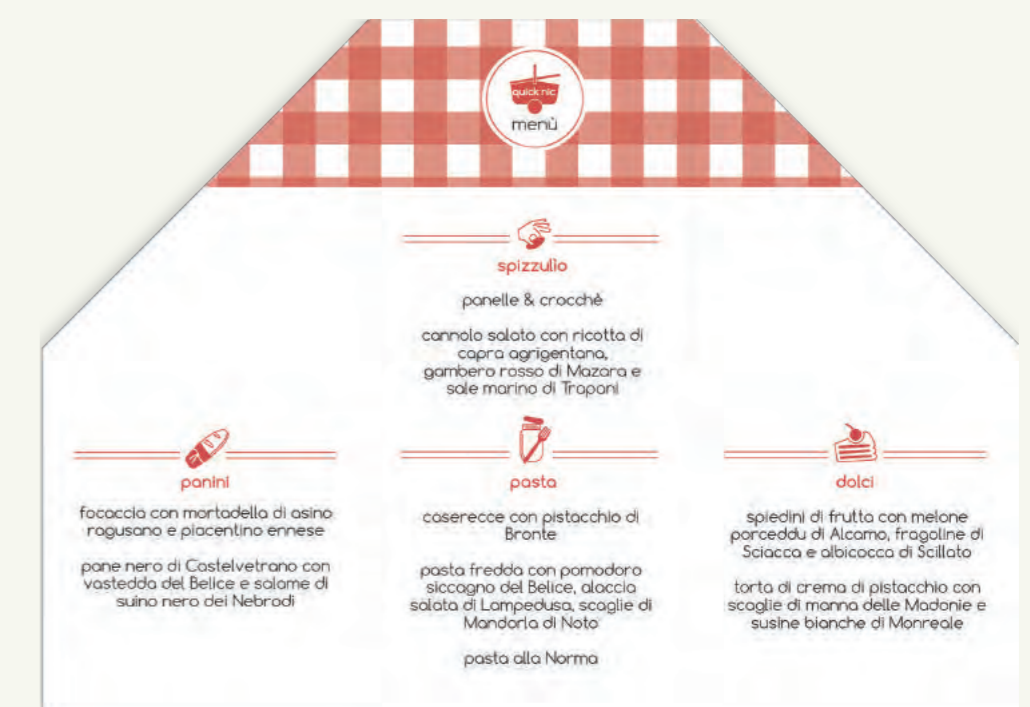
fronte



retro



interno



MATERIALI

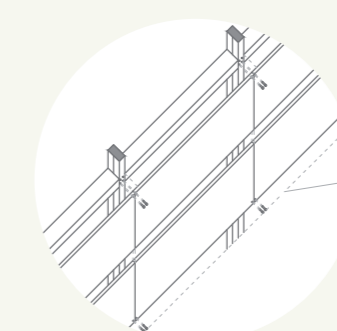


cartone alveolare

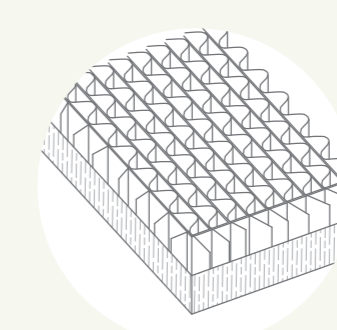


legno

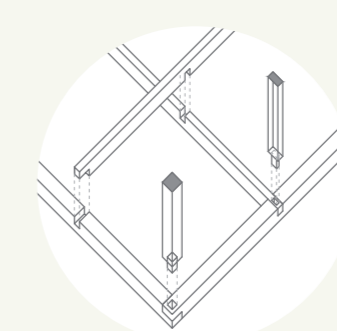
PARTICOLARI COSTRUTTIVI



ancoraggio pannelli alla struttura lignea tramite imbullonatura

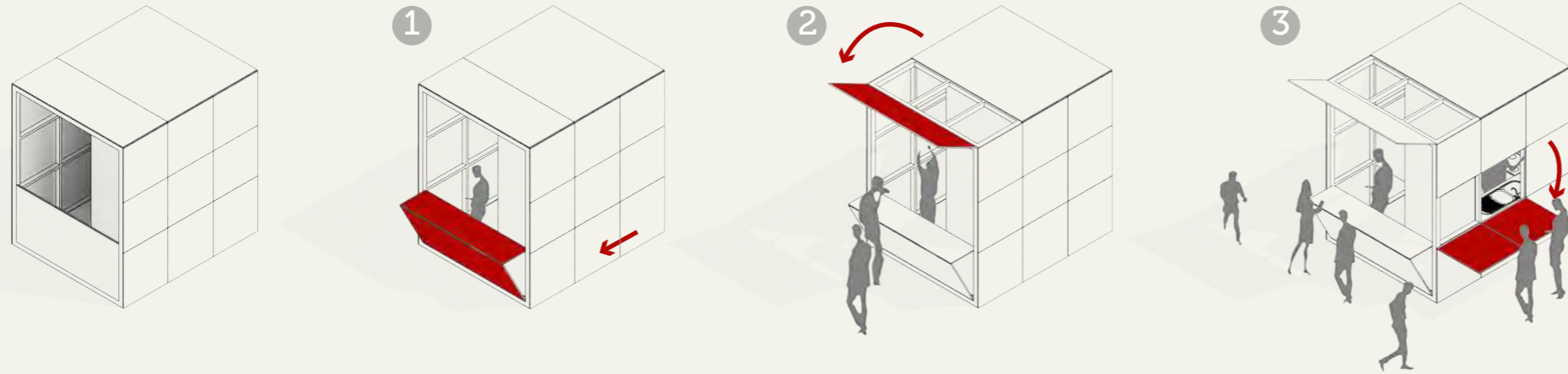


struttura del pannello in cartone alveolare.



incastro degli elementi strutturali

CONCEPT



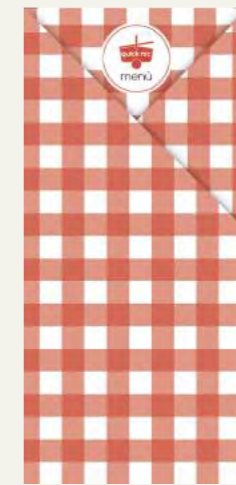
BRAND



MENU

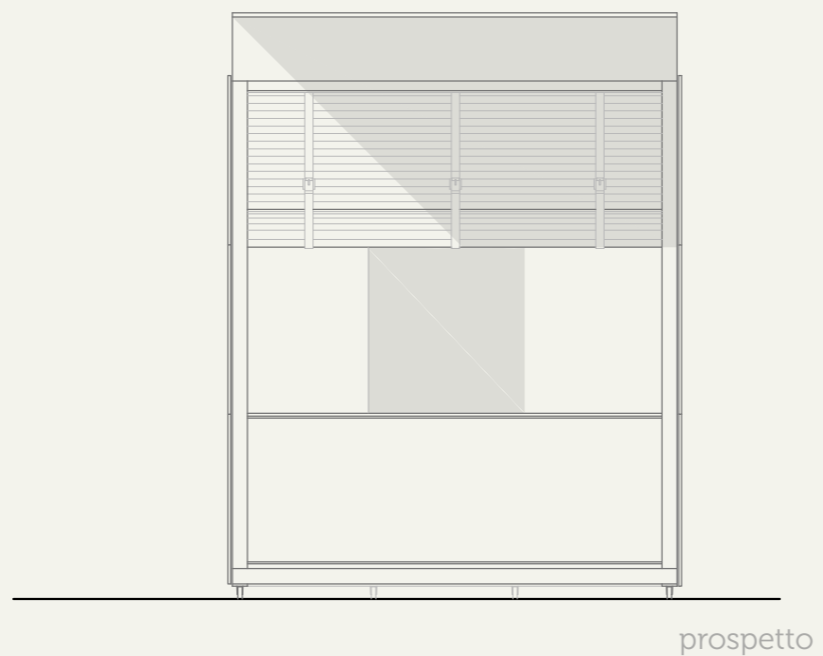
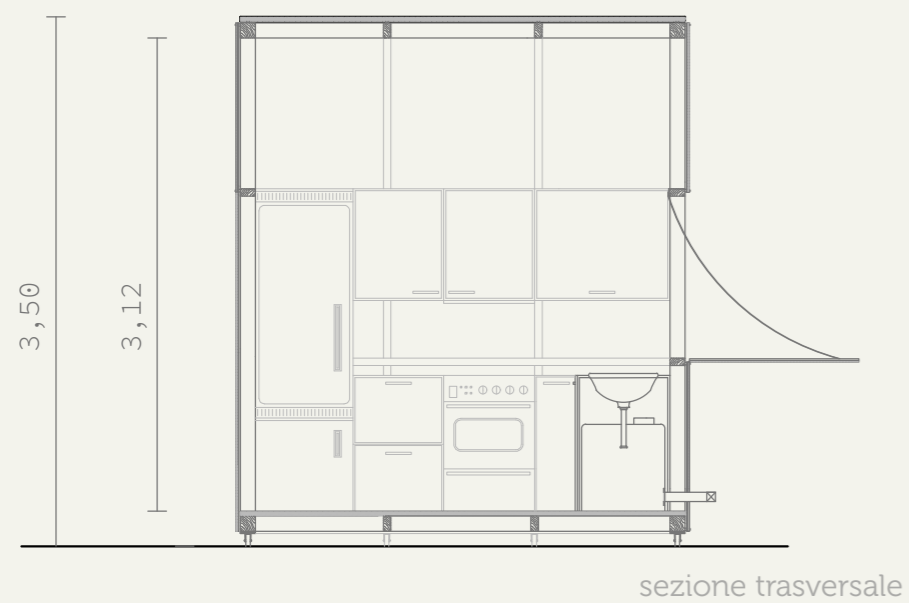
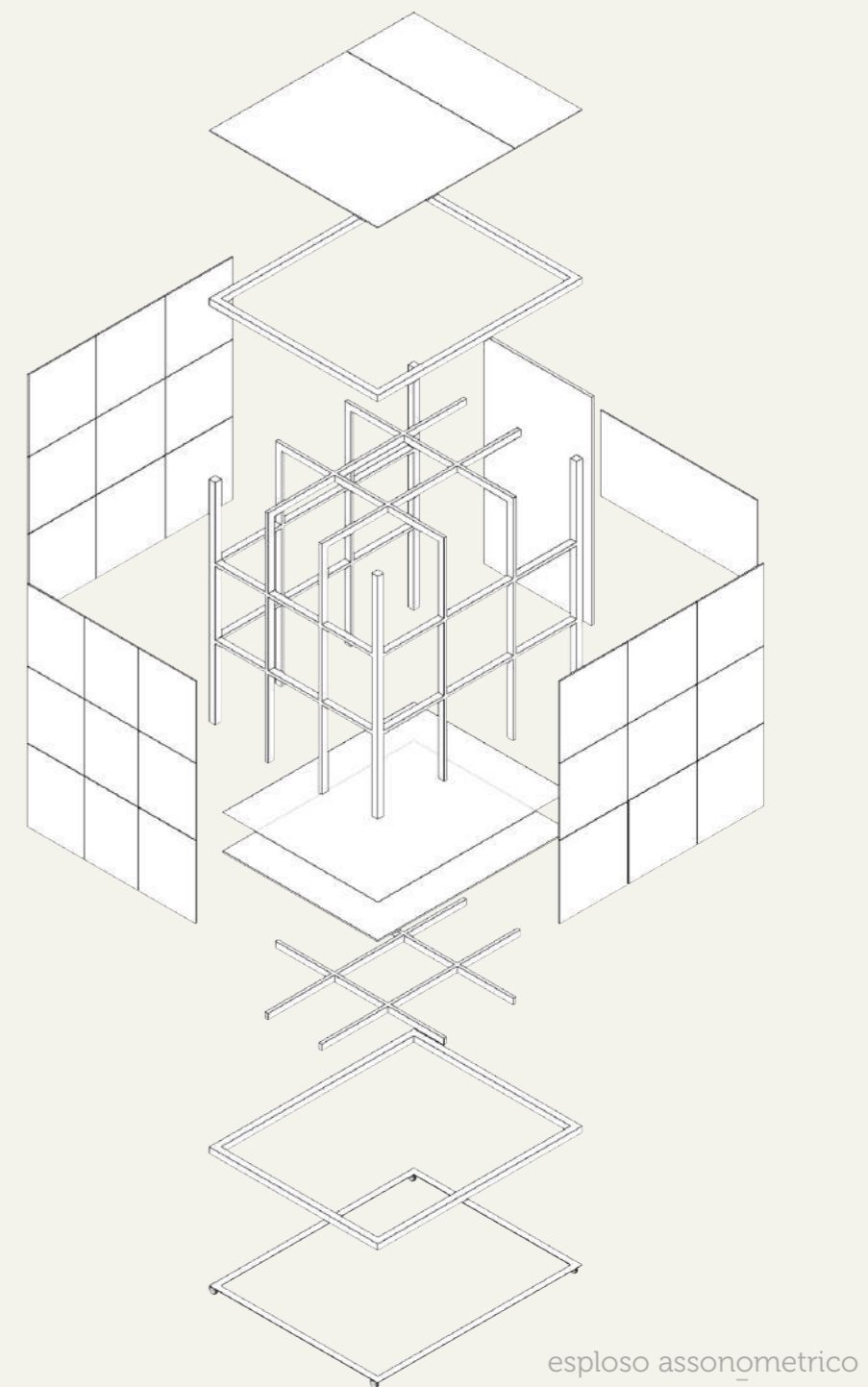
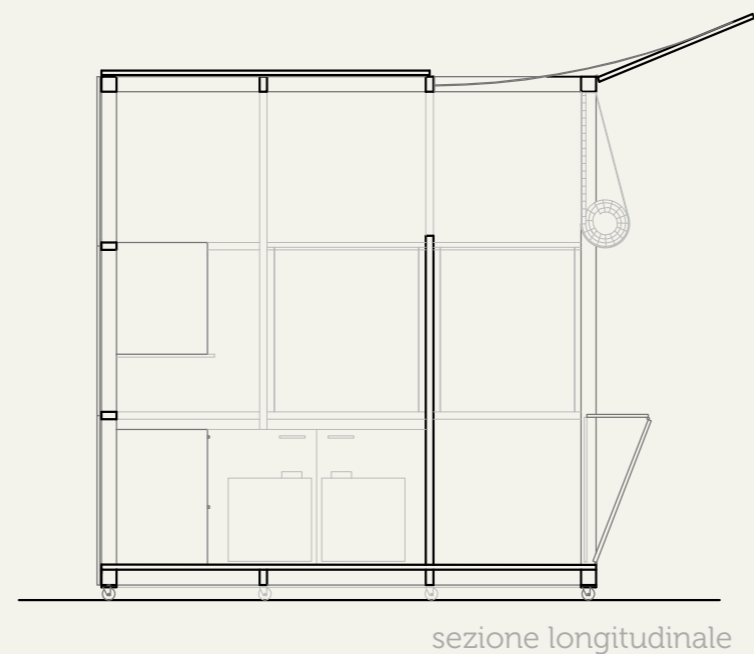
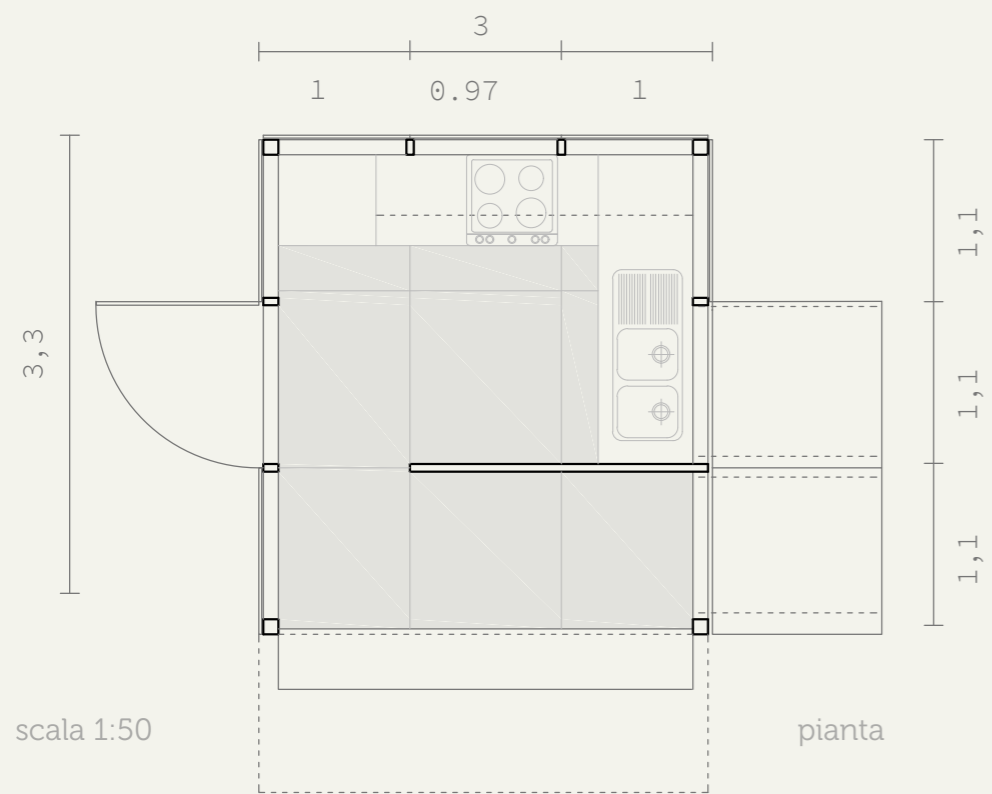
fronte

retro



interno





MATERIALI

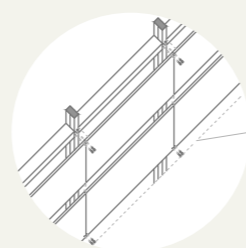


cartone
alveolare

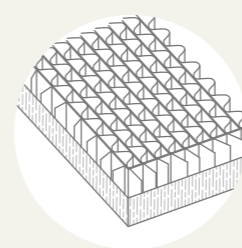


legno

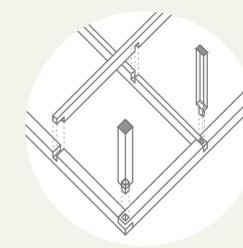
PARTICOLARI COSTRUTTIVI



ancoraggio pan-
nelli alla struttura
lignea tramite
imbullonatura



struttura del pan-
nello in cartone
alveolare.



incastro
degli elementi
strutturali

Giuria

Quick-nic nasce da un obiettivo semplice ma efficace: realizzare un food point versatile, flessibile e trasportabile. Alla base del concept vi è un semplice cestino da pic nic, quale elemento che al meglio enfatizza un differente modo di cibarsi: si ha la possibilità di stare all'aria aperta, immersi nella natura, nel luogo che preferiamo.

L'idea si compone di pochi elementi, quali la struttura lignea, i pannelli di cartone alveolare e una tenda richiudibile, la quale costituisce un chiaro riferimento all'elemento originario.

La struttura lignea composta da travi portanti spesse mt 0,10x0,10 e da un sistema secondario di travetti costituisce l'anima del progetto; di legno è anche il tetto, a falde così da poter utilizzare una di esse quale elemento reclinabile di copertura; un tavolato ligneo sulla quale poggia uno strato antiscivolo; il rivestimento è costituito da pannelli multistrato di cartone alveolare in moduli delle dimensioni di mt 1,00x1,00, imbullonati al telaio principale. La scelta del cartone quale materiale di rivestimento, prova a trattare il tema della sostenibilità, nonché a tradurre sull'elemento architettonico il tema del packaging.

Il progetto ricerca la semplicità delle forme quale base per un rapporto sinergico con il contesto. L'elemento architettonico si relaziona con l'ambiente che lo circonda, qualsivoglia siano le specificità, mediante l'apertura di alcuni dei moduli di cartone che lo rivestono. Sul fronte principale, il banco di somministrazione si apre all'esterno lungo un binario, permettendo l'ordinazione dei pasti e la conseguente somministrazione. Lateralmente, alcuni moduli del rivestimento in cartone si aprono o ribaltano così da configurare l'accesso al food point da un lato, e un piano d'appoggio per il consumo dall'altro. All'interno dell'elemento architettonico, un setto di legno divide lo spazio dedicato alla preparazione di semplici pasti che rispecchino la tradizione siciliana, e quello riservato alla somministrazione. Trasportabilità e flessibilità del progetto, sono assicurate dalla possibilità di spostare lo stesso mediante un sistema di ruote imbullonate a un profilato di acciaio sottostante la struttura lignea.

Attraverso la scelta di un elemento semplice e funzionale, il progetto mira a enfatizzare le caratteristiche dello stesso, mediante l'apertura al contesto circostante, la modularità e la semplicità. Altresì le stuzzicanti portate che compongono il menù, sono un chiaro riferimento allo street food, in linea con il concetto di pic nic che sta alla base dell'idea progettuale.

Rete

Quick-nic si configura come un food point versatile, flessibile e trasportabile. Alla base del concept vi è un tradizionale cestino da pic nic, il quale al meglio enfatizza la possibilità di stare all'aria aperta, immersi nella natura, nel luogo che preferiamo.

L'elemento architettonico si compone di poche parti essenziali, quali la struttura lignea, la copertura e i pannelli di cartone alveolare come rivestimento. Così come il cestino da pic nic si apre in vari scomparti, il food point si relaziona con il contesto mediante l'apertura di alcuni moduli che lo rivestono. Altresì trasportabilità e flessibilità del progetto, sono assicurate dalla possibilità di spostare lo stesso mediante un sistema di ruote.

Attraverso la scelta di un elemento semplice e funzionale, il progetto mira a enfatizzare le caratteristiche dello stesso, mediante l'apertura al contesto circostante, la modularità e la sostenibilità. Quest'ultima si traduce nell'utilizzo di materiali locali e di riciclo, nonché nell'attenzione al basso costo di realizzazione.

Menù

In linea con il concept, il menù è stato pensato per rievocare un tovagliolo ripiegato, come quelli impiegati nei pic nic; è composto da piatti preparati con cibi tutti appartenenti ai presidi Slow Food, concepiti per essere consumati in un contesto conviviale. Gli ingredienti tipici della tradizione culinaria siciliana vengono dunque rivisitati in chiave più ricercata, mantenendo comunque la loro semplicità.

Spizzulio (antipasti)

- Panelle e croché
- Cannolo salato con ricotta di capra girgentana, gambero rosso di Mazara e sale marino di Trapani

Panini

- Focaccia con mortadella di asino ragusano e piacentino ennese
- Pane nero di Castelvetrano con vastedda del Belice e salame di suino nero dei Nebrodi

Primi

- Caserecce con pistacchio di Bronte
- Pasta fredda con pomodoro siccagno del Belice, alaccia salata di Lampedusa, scaglie di mandorla di Noto

Dessert

- Spiedini di frutta con melone porceddu di Alcamo, fragoline di Sciacca e albicocca di Scillato
- Torta di crema di pistacchio con scaglie di manna delle Madonie e susine bianche di Monreale