

Report 2017

10m<sup>2</sup>

D i e c i M e t r i Q u a d r i  
Concorso di Micro Architettura | seconda edizione

la cucina temporanea



Periferica Festival 2017

## Micro Village / Macro Visions

Summer School of Art,  
Architecture & Design

10 giorni, 6 workshop, 40 partecipanti  
Pacchetti formazione, territorio ed eventi

A partire da

€ 210

[anzichè 495€]  
fino ad esaurimento

guarda online



### Periferica Festival 4th edition

MicroVillage / MacroVisions 28 Luglio → 06 Agosto Mazara (TP)

Torna l'evento che mira a raccogliere le migliori idee nel campo dell'**Architettura**, del **Design** e della **Comunicazione** per la riattivazione di aree dismesse sul territorio siciliano. Partecipa alla nostra Summer School, vivi una esperienza di rigenerazione urbana immersiva e scopri la cultura dell'ospitalità siciliana.

3000mq, **10 Giorni**, 6 Workshops, 12 Tutors, 40 Partecipanti per un'esperienza che unisce **formazione, territorio, mare ed eventi**.

### 10 Giorni, 6 workshop

per un'esperienza immersiva

Calati all'interno della *Cava degli Umori*, scopo di questa edizione sarà sviluppare il tema dell'insediamento attraverso le tre parole chiave *Ospitare, Nutrire, Emozionare*. Ai workshop possono partecipare studenti e giovani professionisti di tutta Europa, scegliendo tra gli ambiti Auto-Costruzione, Architettura, Interaction Design, Permacultura, Visual Design.

### Pacchetti Early Bird scontati del 30%

fino ad esaurimento

Pacchetti Early Bird a partire da €210 per i primi 10 iscritti.

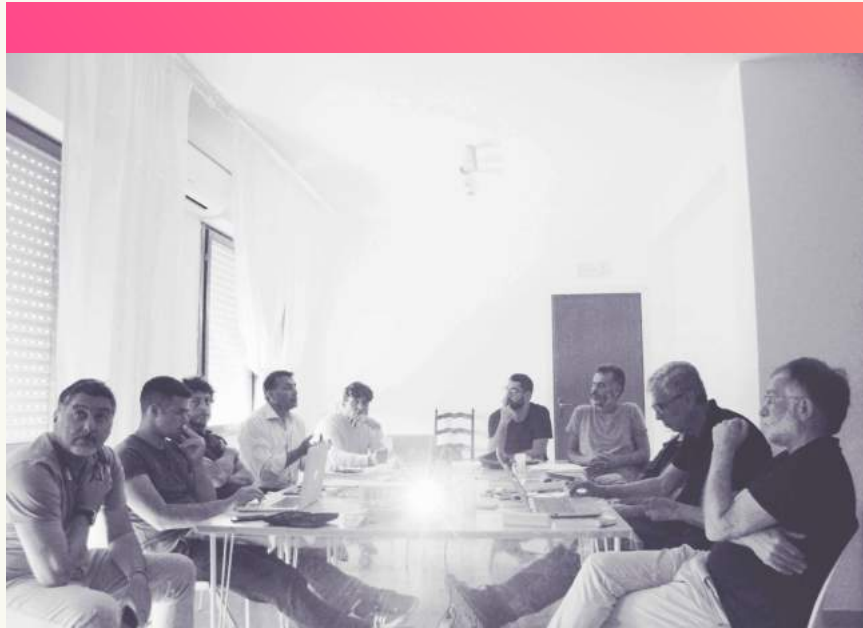
Info e registrazioni ► [bit.ly/PerifericaFest17](https://bit.ly/PerifericaFest17)

Scegliendo il pacchetto **Light** potrai usufruire della sola formazione; con il pacchetto **Wild** potrai usufruire anche di un posto letto in formula Village, all'interno della stessa area di progetto, un'antica **cava del 1884**, ad 1 Km dal centro città. [Scopri di più](#)

# Indice

- | Giuria
- | Risultati
- | Studenti
- | Professionisti
- | Premio Social
- | Partner

# Giuria



Il tema di progetto della seconda edizione di Dieci Metri Quadri richiedeva uno sforzo aggiuntivo di studi e approfondimenti riguardanti il settore del Food, la maggior parte degli elaborati mette in evidenza un'attenzione e una ricerca sul tema proposto.

I numerosi progetti pervenuti in risposta al bando di Periferica hanno permesso alla giuria di individuare le due soluzioni progettuali vincitrici sia nella sezione professionisti, sia nella sezione studenti.

Tuttavia, la giuria ritiene opportuno precisare che nessuno dei progetti è stato ritenuto pienamente rispondente a tutti i criteri di qualità definiti nel bando, rinviando quindi alla fase di realizzazione gli opportuni approfondimenti sia costruttivi sia inerenti la piena corrispondenza al concept richiesto.

*Giuria: Gianni Di Matteo, Francesco Lipari, Marco Terranova, Francesco Subioli, Michele Cuomo, Rosario Gugliotta, Andrea Bartoli, Maurizio Schifano, Paolo Giacalone, Bruno Mirrione. Si ringrazia, inoltre, Mauro Olivieri.*

## Categoria Professionisti

### 1° Premio

#### Swingkitchen

DMQ17\_0120 - Azzurra Brugiotti

Il progetto con la sua struttura semplice ed essenziale garantisce un ampio grado di flessibilità grazie alla sua modularità. Particolarmente apprezzato dalla giuria il richiamo agli aspetti ludici e conviviali che, seppur difficilmente integrabili nella proposta progettuale, risultano pregevoli nella proposta di menù, che si rispecchia anche nel naming di progetto, introducendo l'interessante "swing" dolce/salato delle pietanze proposte. Da approfondire in fase di realizzazione alcuni aspetti progettuali.

### finalisti - Professionisti

#### BOBOBOX

DMQ17\_0081

#### Quattroquarti

DMQ17\_0273

#### EasyFood

DMQ17\_0152

#### SICU-LAB

DMQ17\_0144

#### COUS^2 - cousquadro

DMQ17\_0304

#### Let's meet and eat

DMQ17\_0163

#### Sea by strEAT

DMQ17\_0516

#### Belida

DMQ17\_0123

#### U Carretto ca potta Sapuri

DMQ17\_0087

## Categoria Studenti

### 1° Premio

#### CAPPEReat!

DMQ17\_0274 - Enrica Gaia Consiglio, Gabriele Lupo, Raffaele Iodice, Rosa Marino, Tiziana Maria Cavaleri

Il progetto pur nella sua estrema semplificazione progettuale interpreta i requisiti del bando, che richiedeva di progettare in maniera organica sia un dispositivo temporaneo per la preparazione e il consumo di cibo, sia la stessa proposta culinaria. La giuria ha apprezzato l'attenzione posta nei confronti di un'essenza caratterizzante la cava come la pianta di capperi presente in abbondanza in loco, usandola al contempo sia come elemento di progetto, seppur non perfettamente risolto, sia come proposta principale del menù che però necessita di essere parzialmente rivisto secondo le indicazioni di coerenza indicate dagli esperti di Slow Food. La giuria riconosce inoltre tra i punti di forza del progetto la facilità di assemblaggio e la sostenibilità economica. Da approfondire in fase di realizzazione alcuni aspetti progettuali.

### finalisti - Studenti

#### Mètre

DMQ17\_0020

#### Ceci n'est pas une cube

DMQ17\_0337

#### Trecentosessanta

DMQ17\_0091

#### Build the Box

DMQ17\_0022

#### Tradizioni in movimento

DMQ17\_0084

#### INCA

DMQ17\_0049

#### Motivo

DMQ17\_0067

#### SunBreak

DMQ17\_0269

#### The Packing Box

DMQ17\_0276

## Categorie Unite

### Premio Unico

#### Sabir

DMQ17\_0440 - Luca Milardi, Alessio Marinero, Vincenzo Arrabito, Giuseppe Magro, Bartolo Loreface

2,4 mila voti su Facebook

### Ex aequo

#### Una cava, una cisterna ed un ombrellone

DMQ17\_0413 - Salvatore Scandurra, Lorenzo De Rosa, Antonio Balsamo

#### Trecentosessanta

DMQ17\_0091 - Mariapaola Michelotto

# Professionisti

Premio Giuria

1° Premio

**Swingkitchen**

*Azzurra Brugiotti*



### Swingkitchen

Azzurra Brugiotti

E' possibile trasformare un chiosco in qualcosa di nuovo ed originale? Swing/kitchen prova a rispondere a questa domanda convertendo il chiosco in una "boite a miracles". Swing/kitchen è un chiosco, una giostra, una palestra e all'occorrenza un cinema! Un unico elemento di 1x2 metri di base a sezione trapezoidale viene ripetuto per 10 volte a formare 10 moduli apparentemente uguali. I cinque moduli centrali contengono la cucina e le aree di somministrazione. I cinque moduli rimanenti sovvertono le regole

del gioco. Una volta aperti quattro grandi altalene fanno la loro comparsa sulla scena, mentre un quinto elemento viene destinato a magazzino. Swing/kitchen può essere utilizzato su entrambi i fronti e può trasformarsi in un cinema. Se è vero che il cibo è lo specchio dell'anima, il gioco è l'ingrediente segreto che ci riporta ad uno stato di grazia perduta. Swing/kitchen è un amplificatore di emozioni: cibo, gioco ed immagini ci trasportano in uno spazio sognante carico di energia.

**Cannoli salati** farina Manitoba, vino rosso, miele Ape nera sicula, uova, parmigiano, sale; ricotta di pecora, parmigiano, pistacchi verdi di Bronte, pomodori secchi, olive, pepe, nero scorza di limone.  
**Cous cous dolce** Cous cous, succo d'arancia, cannella, anice stellato, chiodi di garofano, miele Ape nera sicula, cardamomo, uvetta, pinoli, pistacchi verdi di Bronte, noci, burro.  
Menù completo sul [sito ufficiale](#).

1° Premio



# Studenti

Premio Giuria

**1° Premio**

**CAPPEReat!**

*Enrica Gaia Consiglio, Gabriele Lupo, Raffaele Iodice, Rosa Marino,  
Tiziana Maria Cavaleri*



1° Premio



## **CAPPEReat!**

*Enrica Gaia Consiglio, Gabriele Lupo, Raffaele Iodice, Rosa Marino, Tiziana Maria Cavaleri*

CAPPEReat! nasce con l'obiettivo di riscoprire un classico prodotto siciliano: il capperone. La ricerca delle origini, legate alla lavorazione della terra, porta alla proposta di cucina a km0. Dalla coltivazione alla raccolta, i prodotti vengono poi trasformati in piatti da gustare. In questa visione, il progetto ripropone i processi di lavorazione del capperone dove, a partire dalla parete verde, che non è altro che un orto verticale in cui la pianta nasce, si passa alla fase di lavorazione per poi finire con la somministrazione del piatto

creato. Il food point si inserisce in un ambiente in cui il verde si insinua tra le rocce in tufo ed avvolge il chiosco. Quest'ultimo, realizzato totalmente in legno restituisce dei colori che sembrano mescolarsi con l'ambiente: architettura e natura si fondono, generando spazi multifunzionali in cui mangiare, cucinare e coltivare diventano le attività attrattive.

**Caponata:** Capperi di Salina, Melanzane, Olive verdi, Sedano, Cipolle, Pomodori di Pachino, Basilico. **Spaghetti:** Capperi di Salina, Spaghetti, Pomodorini di Pachino, Prezzemolo, Aglio, Sale, Olio d'oliva, Origano, Pepe, Olive nere. **Penne:** Capperi di Salina, Penne, Tonno sott'olio, Aglio, Origano, Acciuga sotto sale, Olio d'oliva, Sale. **Insalata di Pantelleria:** Capperi di Salina, Patate lesse, Pomodori di Pachino, Olive nere, Cipolle, Basilico, Sgombri sottolio.

# Premio Social

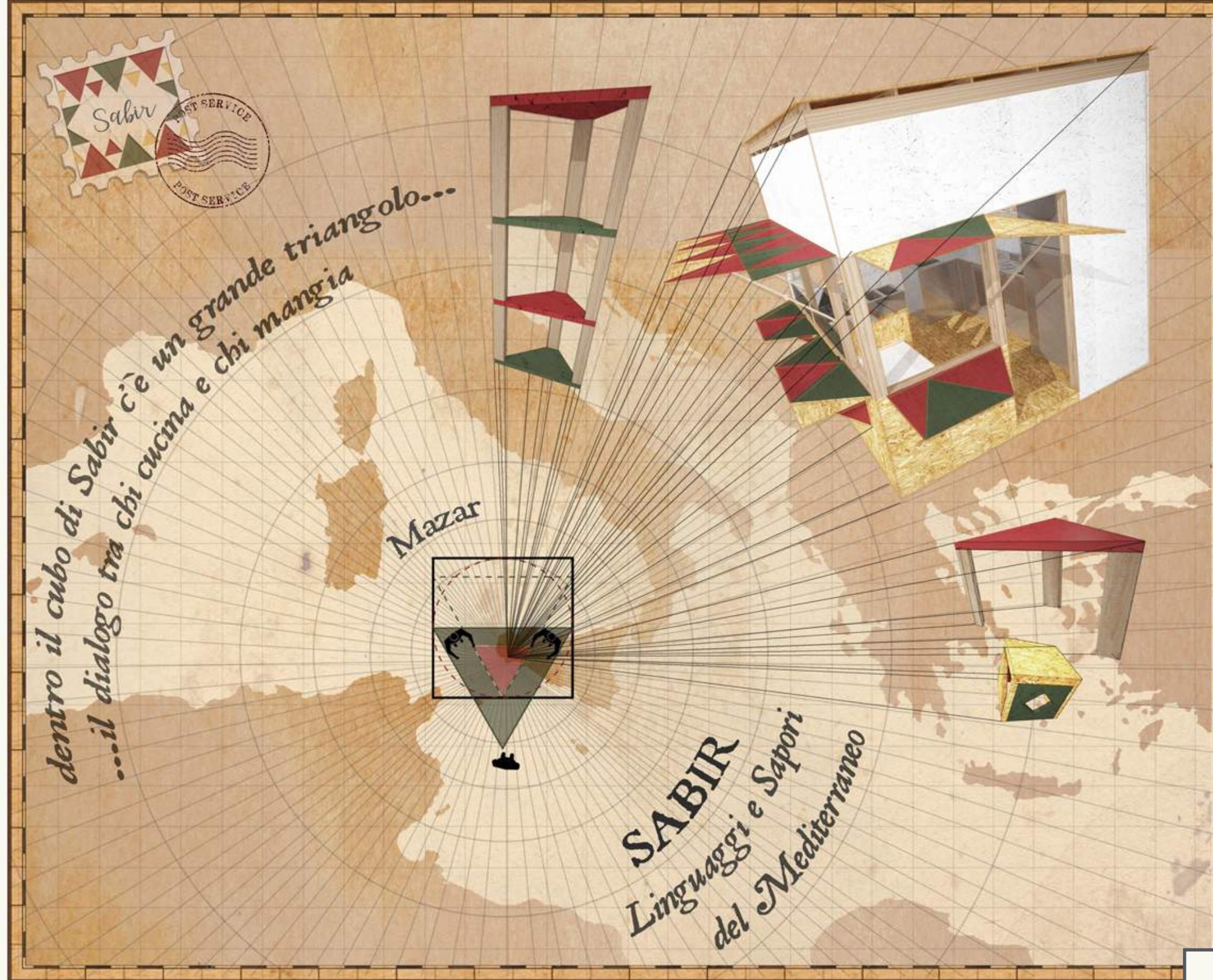
Premio Social

## Premio Unico

### Sabir

*DMQ17\_0440 - Luca Milardi, Alessio Marinero, Vincenzo Arrabito, Giuseppe Magro, Bartolo Loreface*

2,4 mila voti su Facebook



il più votato



## Sabir

Luca Milardi, Alessio Marinero, Vincenzo Arrabito, Giuseppe Magro, Bartolo Lorefice

Sabir è una visione dell'identità siciliana, un'esperienza sensoriale dove si gustano i sapori del Mediterraneo e si contaminano codici e linguaggi all'interno della cava di tufo dell'antica Mazar. Il menù è la sintesi delle eccellenze siciliane che si sposano con ingredienti esotici. Le geometrie e i giochi cromatici sono ispirati dalla Cappella Palatina di Palermo, fusione tra arte normanna e maestranze arabe. Un cubo circoscritto in un cerchio, scrittura di linee, geometrie, colori e profumi.

Per garantire un rapporto orizzontale tra clienti e cuochi, il cubo include un grande triangolo, come sintesi dei concetti di convivialità, incontro, confronto, trasparenza ed intimità. La versione XL è la scomposizione di un cubo in matrici di nuovi volumi. I moduli possono esseri usati come espositori, librerie, installazioni, ecc. Le due culture che hanno segnato l'identità della Sicilia sono tributate nella forma della croce composta dalle sedie e nei colori ispirati dalla Cappella Palatina.

**Cuoppo** di Panelle palermitane e Falafel; **Cuoppo** di Fava Larga di Leonforte fritta; **Cuoppo** di fritto misto con Gambero Rosso di Mazara del Vallo; **Ravioli** di ricotta con tagliatelle all'uovo e sugo di Maialino Nero dei Nebrodi Cuscous di pesce con Ricciola e Sarago; **Insalata** con rucola, feta, uvetta, cipolla violetta di Zalla; **Arancino** con zafferano di Jolica, pistacchio di Bronte e mortadella di Vacca Cinisara. Menù completo sul [sito ufficiale](#).

# Premio Farm

Premio Farm

**Ex aequo**

**Una cava, una cisterna ed un ombrellone**

*DMQ17\_0413 - Salvatore Scandurra, Lorenzo De Rosa, Antonio Balsamo*

**Trecentosessanta**

*DMQ17\_0091 - Mariapaola Michelotto*



**Una cava, una cisterna ed un ombrellone**

*Salvatore Scandurra, Lorenzo De Rosa, Antonio Balsamo*

Nella cava gialla al calar del sole, in un giorno caldo, un gruppo di artisti - sconosciuti ai più, forse dadaisti, ha lasciato sulla grande superficie della cava degli oggetti sparsi, ma funzionanti e familiari, e a terra un piccolo libretto di una scena dall'autore sconosciuto, che mostra il funzionamento di un meccanismo. Un gruppo indeterminato di dispositivi ti introduce nel luogo, sono i punti notevoli di uno spazio - il piccolo gruppo di punti sulla mappa - che riannoda tutte le cose dello spazio aperto e che genera i punti

escatologici del luogo, ossia il posto in cui il luogo si risolve. Il fondo graffiato dalle ruspe, i segni dei cingolati a terra rendono il suolo crespo, ruvido, su questo piano incerto trovano spazio degli oggetti, come fossero oggetti di scena. I piatti e le posate, le bottiglie e bicchieri sparsi sui tavoli, proprio come gli oggetti sparsi nella cava, così appare il luogo durante e dopo la messa in scena.

MAZARA DEL VALLO (CR)  
objets

ex aequo





## Trecentosessanta

Mariapaola Michelotto

Trecentosessanta rappresenta un invito a superare i limiti architettonici che comunemente ci poniamo, eliminando l'idea di fronte e retro, promuovendo la comunicazione tra gli utenti e dando vita ad un'architettura trasparente che fonde interno ed esterno. Le forme si ispirano ai monumenti classici che costellano le terre siciliane. Le aperture ad arco riprendono il ritmo antico tra le colonne dei templi, mentre il legno dipinto di rosso si mescola con le sfumature rosa della cava.

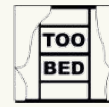
All'interno la struttura forma una cupola virtuale che culmina in un'apertura centrale. Il cuore del padiglione è rappresentato dalla cucina, che diventa il centro gravitazionale intorno al quale si svolgono tutte le attività ad essa collegate. Lungo il perimetro il bancone si trasforma in luogo di scambio, variando a seconda dei movimenti del personale o dei visitatori, concedendo massima libertà nell'utilizzo dello spazio.

Trecentosessanta promuove la collettività, aprendosi al pubblico, mescolando passato e presente, con l'intenzione di unire persone diverse in un'unica esperienza che celebra i valori ed i prodotti di una terra bellissima.

ex aequo



# Partners





Grazie a tutti i partecipanti!  
Continuate a seguirci sui nostri canali

[perifericaproject.org](http://perifericaproject.org)

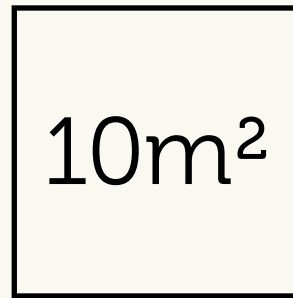
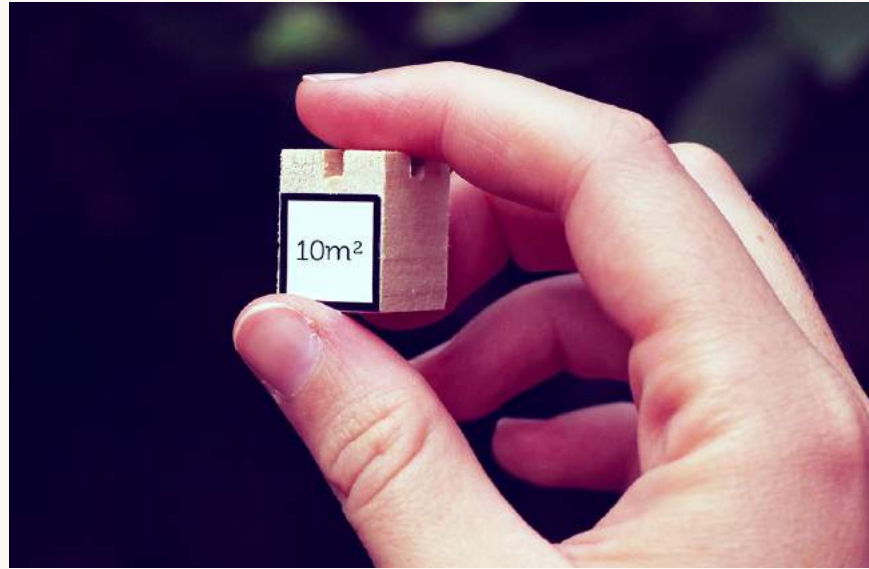
[Facebook](#)

-

[10mq@perifericaproject.org](mailto:10mq@perifericaproject.org)

+39 3932688034

# Credits



**Carlo Roccafiorita**  
Direttore

**Vincenzo Cancemi**  
Web

**Paola Galuffo**  
Segreteria

**Francesco Calabrese**  
Copyediting

**Alberto Grammatico**  
Produzioni video

**Federica Terribile**  
Traduzioni

