



UN RISTORANTE SOLARE AL PARCO DEL VALENTINO

NICOLETTA CARBOTTI | EMMA CAVIGLIASSO

SOL•TANTO

DOVE E PERCHÉ

NICOLETTA CARBOTTI | EMMA CAVIGLIASSO

SOL•TANTO È UN RISTORANTE ALL'APERTO CHE IMPIEGA LE CUCINE SOLARI PER LA PREPARAZIONE DEI PIATTI. LE CUCINE SOLARI FUNZIONANO ESCLUSIVAMENTE A ENERGIA SOLARE, MA SENZA L'UTILIZZO DI PANNELLI FOTOVOLTAICI.

SOL•TANTO NON CONSUMA COMBUSTIBILE, NON INQUINA, NON PRODUCE EMISSIONI DI GAS SERRA, FUMI O RIFIUTI.

SOL•TANTO PROMUOVE LA SOSTENIBILITÀ DEI CONSUMI E IL SOSTEGNO DELL'ECONOMIA LOCALE TRAMITE LA SCELTA DI PRODOTTI A KM ZERO.

SOL•TANTO HA UN'IMPORTANTE VALENZA DIMOSTRATIVA E DI RIFLESSIONE: INSEGNA AI BAMBINI, E ANCHE AGLI ADULTI, CHE L'ENERGIA SOLARE È UNA RISORSA REALE ED EFFICACE.

SOL•TANTO NON È FISSO E PUÒ ESSERE COLLOCATO OVUNQUE CI SIA UN LUOGO BEN SOLEGGIATO E RIDIPARATO DAL VENTO.

SOL•TANTO È CARATTERIZZATO DA COSTO CONTENUTO, TRASPORTO E MONTAGGIO SEMPLICI, MANUTENZIONE LIMITATA.



SOL•TANTO È SULLA COLLINA DEL PARCO DEL VALENTINO, ALL'ANGOLO TRA CORSO VITTORIO EMANUELE II E CORSO MASSIMO D'AZEGLIO



SOL•TANTO

COSA E COME

COS'E' UNA CUCINA SOLARE ?!?!

LA CUCINA SOLARE FUNZIONA SFRUTTANDO DUE EFFETTI FISICI MOLTO SEMPLICI: LA RIFLESSIONE DEI RAGGI DEL SOLE (EFFETTO SPECCHIO) E LA CONCENTRAZIONE DI ESSI IN UN UNICO PUNTO (EFFETTO LENTE).



IL RIFLETTORE PARABOLICO IN ALLUMINIO FA CONVERGERE I RAGGI IN UN PUNTO FOCALE DOVE VIENE COLLOCATA LA PENTOLA:

L'ENERGIA TERMICA GENERATA IN QUESTO PUNTO SVILUPPA TEMPERATURE FINO A 200°C, LE STESSA DI UNA CUCINA TRADIZIONALE, ED È QUINDI POSSIBILE CUCINARE QUALSIASI TIPO DI CIBO CON LE MODALITÀ CONSUETE. IL RIFLETTORE È ORIENTABILE RISPETTO

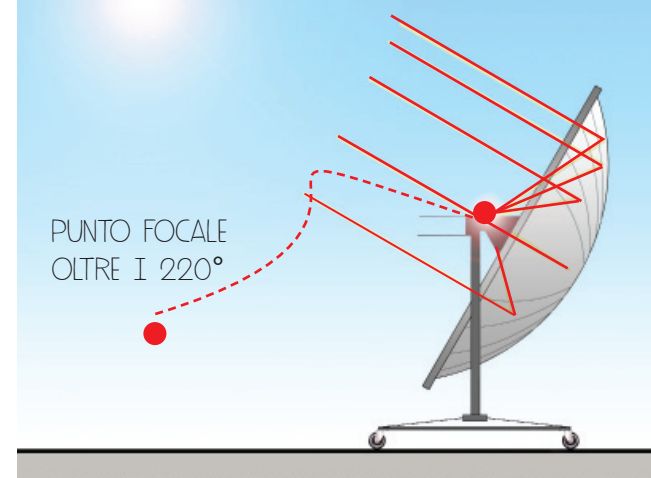
POSSIBILE CUCINARE CON IL SOLE PER QUASI TUTTO L'ANNO. LA CUCINA SOLARE È UNO STRUMENTO SICURO: GRAZIE ALLA PROFONDA CURVATURA DEL RIFLETTORE, IL FUOCO SI TROVA IN UNA POSIZIONE INTERNA ALLA PARABOLA. AL DI FUORI DELLA ZONA DEL FUOCO NON SUSSISTE IL RISCHIO DI USTIONI O ABBAGLIAMENTI; IN OGNI CASO È SEMPRE POSSIBILE RUOTARE TEMPORANEAMENTE LO SPECCHIO PER MESCOLARE O ASSAGGIARE IL CIBO. I TEMPI DI COTTURA SONO NATURALMENTE PIÙ LUNGI RISPETTO ALLA CUCINA TRADIZIONALE E DIPENDONO ANCHE DALLE DIMENSIONI DELLA PARABOLA.

ANALOGAMENTE ALLA CUCINA, ESISTE IL FORNO SOLARE CHE CON UN PRINCIPIO IN PARTE AFFINE PERMETTE DI CUOCERE CIBI CHE NECESSITANO DI COTTURE DIVERSE O PIÙ LENTE.



PRINCIPIO DI FUNZIONAMENTO DELLA CUCINA (CONCENTRATORE SOLARE)

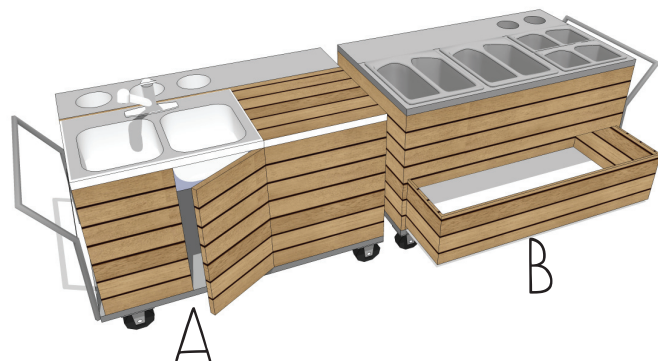
LA CUCINA SOLARE SFRUTTA DUE EFFETTI FISICI MOLTO SEMPLICI: LA RIFLESSIONE DEI RAGGI SOLARI E LA CONCENTRAZIONE DI QUESTI ULTIMI IN UN PUNTO



SCHEMA DI RENDIMENTO DELLE CUCINE IN BASE AL LORO DIAMETRO. / EBOLLIZIONE ACQUA

DIAMETRO (MM)	DESO (KG)	PORTA AD EBOLLIZIONE
1100	7	3 LT IN 45 MIN
1430	10	5 LT IN 40 MIN
2000	29	30 LT IN 1H E 50 MIN

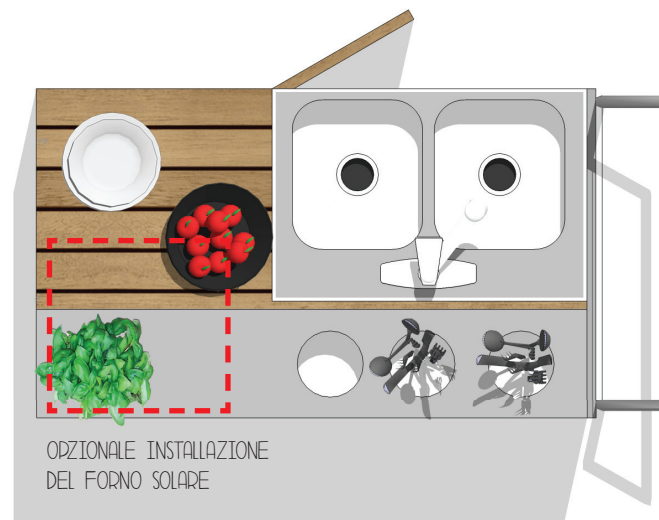
SOL•TANTO



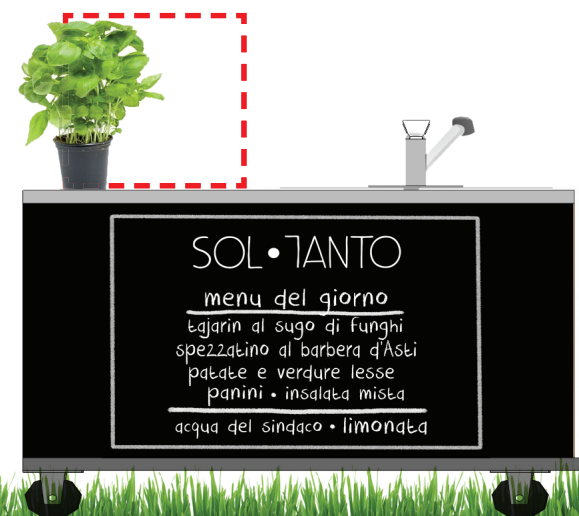
IL BANCONE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI È COMPOSTO DA DUE ELEMENTI CUCINA MONTATI SU UNA STRUTTURA DOTATA DI RUOTE E DI UNA MANIGLIA PER FACILITARNE LO SPOSTAMENTO.

I DUE ELEMENTI SI DIFFERENZIANO PER LE FUNZIONI CHE OSPITANO. IL BLOCCO A OSPITA LAVELLO, PIANO DI LAVORO, VASCHE PORTA STOVIGLIE E VANI PORTA PROVviste (SOTTO IL LAVELLO E SOTTO IL PIANO DI LAVORO).

IL BLOCCO B È INVECE QUELLO DOTATO DI VASCHE NELLE QUALI SONO CONTENUTI GLI INGREDIENTI UTILI ALLA COMPOSIZIONE DEI PIATTI. SOLLEVANDO LE VASCHETTE SI ACCDE AL "VANO REFRIGERATO" CHE PUO' ESSERE RIEMPITO DI GHIACCIO (COME UNA VECCHIA GHIACCIAIA) PER GARANTIRE IL CORRETTO RAFFRESCAMENTO DEGLI ALIMENTI.



OPZIONALE INSTALLAZIONE DEL FORNO SOLARE



SOL•TANTO

menu del giorno

tajarin al sugo di funghi
spezzatino al barbera d'Asti
patate e verdure lesse
panini • insalata mista
acqua del sindaco • limonata



UNA VISTA DEL PARCO

NICOLETTA CARBOTTI | EMMA CAVIGLIASSO

LA CUCINA NEL PARCO E' SUDDIVISA
IN DUE AREE: QUELLA DELLA
PREPARAZIONE CHE VEDE LE CUCINE
COLLOCATE NEL PRATO E QUELLA DELLA
SOMMINISTRAZIONE POSIZIONATA
SUL PIAZZALE PAVIMENTATO.

SOL•TANTO



UNA VISTA DEL PARCO

NICOLETTA CARBOTTI | EMMA CAVIGLIASSO

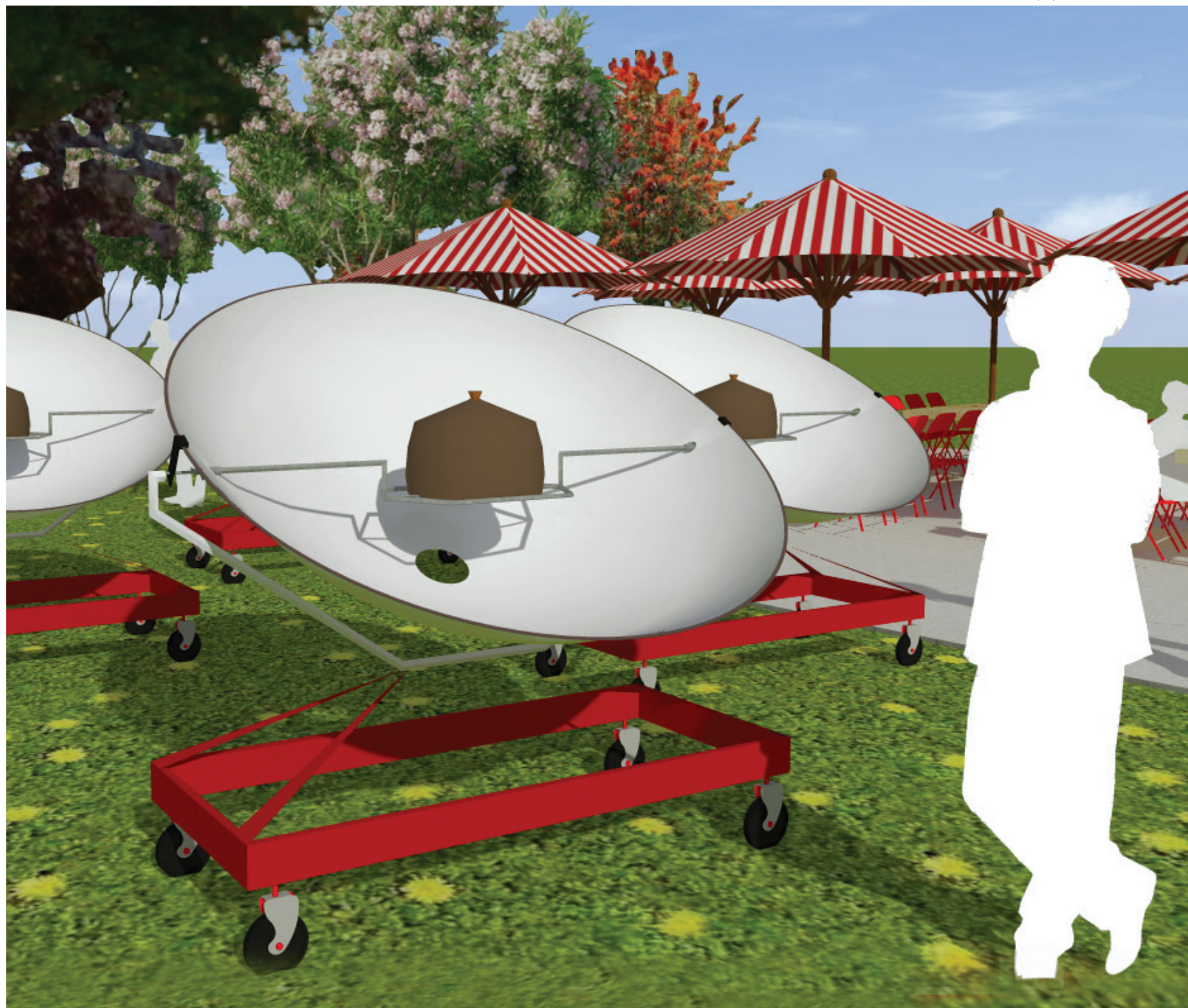
IL BANCONE RACCONTA COSA SI
MANGIA GRAZIE ALLA SUPERFICIE
FRONTALE TRATTATA CON UNA
VERNICE LAVAGNA.

SOL • TANTO



UNA VISTA DEL PARCO

NICOLETTA CARBOTTI | EMMA CAVIGLIASSO



LE CUCINE POSSONO ESSERE ORGANIZZATE PER GARANTIRE 3-4 PIATTI DEL GIORNO CALDI (O CHE NECESSITANO COTTURA).

SOL•TANTO

SOL•TANTO

QUANTO

QUALI SONO I COSTI PER REALIZZARE IL PROGETTO?

NICOLETTA CARBOTTI | EMMA CAVIGLIASSO

PER REALIZZARE QUESTO PROGETTO NON OCCORRE SOLO ESSERE SOLARI... MA OCCORRE ANCHE FARE I CONTI...

PER REALIZZARE LA CUCINA CI SONO DEI COSTI DI START UP CHE ABBIAMO QUI RIASSUNTO PER PUNTI.

E' EVIDENTE CHE IL RAPPORTO TRA I COSTI ED I GUADAGNI EVENTUALI RISULTA VANTAGGIOSO.

I COSTI DI PARTENZA RIGUARDANO L'ACQUISTO DELLE CUCINE PER LE QUALI E' STATO INDICATO UN PREZZO DI MERCATO ESTRAPOLATO DAGLI STORE ON LINE; L'ACQUISTO DELLE STOVIGLIE ADATTE ALLA FASE DI COTTURA E QUELLE PER LA CLIENTELA; L'ACQUISTO DEGLI ARREDI.



TAVOLI / N°4 TAVOLI IN LEGNO CIASCUNO DA 8 PERSONE	550 EURO
SEDIE / N°32 SEDIE PIEGHEVOLI COLORATE	300 EURO
CUCINA SOLARE CORDO / N°4 CORDI PER CUCINA	1200 EURO
SUPPORTO RUOTE / N°4 SUPPORTI	40 EURO
FORNO SOLARE + DENTOLAME PER FORNO SOLARE	260 EURO
BANCONE PREPARAZIONE	1500 EURO
STOVIGLIE / PIATTI IN MELAMINA RIUTILIZZABILI, BICCHIERE IN POLIETILENE RIUTILIZZABILI, UTENSILI IN ACCIAIO INOX	350 EURO
DENTOLAME PER CUCINA SOLARE / N°6 PADELLE+ N°6 DENTOLONI	300 EURO
TOTALE	4500 EURO



VELLUTATA LEGGERA DI ZUCCA GIALLA

INGREDIENTI

400 GR DI POLPA DI ZUCCA GIALLA

1 PATATA

1 BICCHIERE BRODO VEGETALE

SALE

FORMAGGIO GRATTUGIATO A PIACERE

QUADRETTI DI PANE TOSTATO

OLIO

PREPARAZIONE

1. TAGLIATE LE PATATE A DADINI E METTELE A CUOCERE SENZA L'AGGIUNTA DI ACQUA. DOPO CIRCA 30 MIN AGGIUNGETE LA POLPA DELLA ZUCCA TAGLIATA A PEZZI.

2. CUOCETE IL TUTTO PER CIRCA UN'ORA, OVVERO FIN QUANDO LA ZUCCA E LE PATATE SARANNO MORBIDISSIME. AGGIUNGETE QUALCHE CUCCHIAIO DI BRODO VEGETALE PER DILUIRE IL COMPOSTO.

3. AMALGAMATE CON UN FRULLINO A MANOVELLA, AGGIUSTATE DI SALE E CONTINUATE LA COTTURA.

4. NEL FRATTEMPO TAGLIATE IL PANE A DADINI E TOSTATE IN FORNO SOLARE GIÀ CALDO.

5. SERVITE LA VELLUTATA CON UN FILO D'OLIO, I CUBETTI DI PANE E SE PIACE UNA SPOLVERATA DI FORMAGGIO.

ZUPPE

LE ZUPPE SI DEVONO PREPARARE IN MODO DA RISULTARE MOLTO DENSE, QUINDI CON POCHE ACQUA, E VERRANNO ALLUNGATE POI IN UN SECONDO MOMENTO.

LE VERDURE POSSONO ANCHE CUOCERE CON BURRO O OLIO D'OLIVA PURCHÉ TAGLIATE IN PICCOLI PEZZI, SENZA L'AGGIUNTA DI ALTRI LIQUIDI.

SOL•TANTO





UN RISTORANTE SOLARE AL PARCO DEL VALENTINO

CREDITI WEB:

[HTTP://WWW.BIOHABITAT.ES/ES/5-COCINA-SOLAR](http://www.biohabitat.es/es/5-cocina-solar)
[HTTP://WWW.SUNOVEN.COM/ARCHIVES/CATEGORY/DAILY-SOLAR-COOKING-RECIPE](http://www.sunoven.com/archives/category/daily-solar-cooking-recipe)
[HTTP://WWW.SOLARCOOKER-AT-CANTINAWEST.COM/SOLARCOOKINGRECIPES.HTML](http://www.solarcooker-at-cantinawest.com/solarcookingrecipes.html)
[HTTP://WWW.SOLAROVENS.ORG/RECIPES/](http://www.solarovens.org/recipes/)
[HTTP://INCUCINACOLSOLE.BLOGSPOT.IT](http://incucinacolsole.blogspot.it)
[HTTP://WWW.SOLARCOOKING.ORG/ITALIANO/COOKING-HINTS-IT.HTM](http://www.solarcooking.org/italiano/cooking-hints-it.htm)

NICOLETTA CARBOTTI | EMMA CAVIGLIASSO

349 2217122 | 328 1758574