

ACCADEMIA DI BELLE ARTI DI BRESCIA
INTERIOR DESIGN BIENNIO I
A.A. 2015-2016

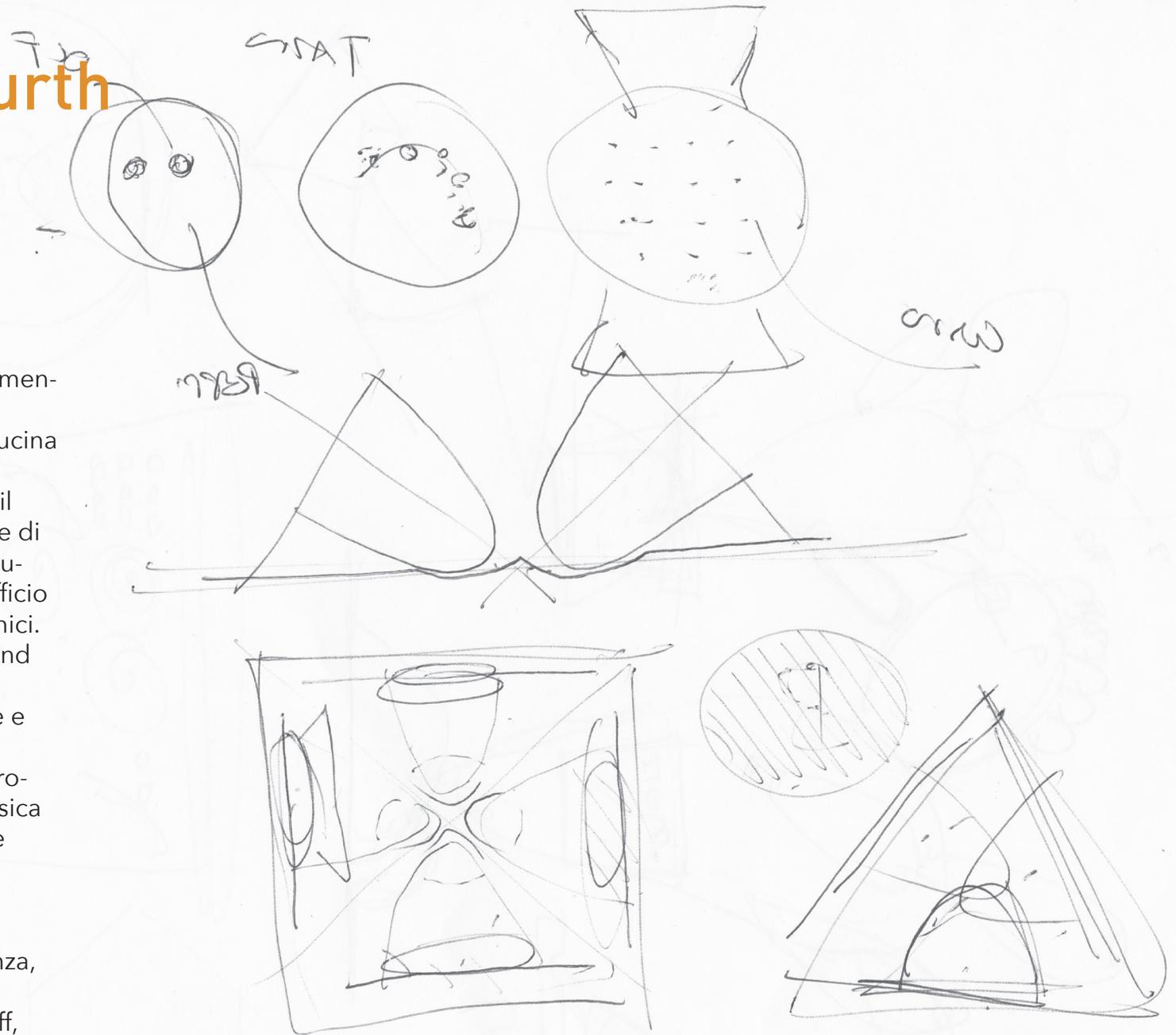
T E C N I C H E D I M O D E L L A Z I O N E
D I G I T A L E

PROF. MICHELE SCARPELLINI
MARZIA BARUCCI

sense to the fourth

Mix vincente

Il "progetto" si basa su un mix di elementi vincenti:
l'offerta gastronomica basata sulla cucina mediterranea
che soddisfa le esigenze di chi ama il gusto, la freschezza, le materie prime di qualità, e a cui non rinuncia anche durante una veloce pausa pranzo, in ufficio o a casa propria in famiglia e con amici.
Il mood del locale "funny, informal and positive"
che favorisce, in un'originale cornice e tra una chiacchiera e l'altra, una piacevole degustazione della proposta gastronomica, ascoltando musica di sottofondo e ammirando le opere dell'artista del mese, esposte lungo le pareti del locale.
Il well being degli ospiti elemento di fondamentale importanza, per raggiungere il quale viene impostata l'organizzazione dello Staff, attento, discreto, giovane, dinamico e il mood del locale che "accoglie" chi entra.



sense to the fourth

Descrizione nome

Sense ovvero sense to the fourth, rappresenta l'esaltazione dei sensi che si moltiplicano tra loro aumentando esponenzialmente il piacere. E' notorio che il sapore, il tatto, l'olfatto e vista sono i sensi capaci di stimolare grandi piaceri nell'uomo. Nel caso in studio i quattro sensi sono accomunati dalla caratteristica di richiamare la mediterraneità.

Il Tatto

E' possibile intuire la granulometria del contenuto di spezie al solo tatto infatti il contenitore sarà via via piu ruvido per spezie a granulometria grossa. Man mano che il contenuto diventa piu fine anche il contenitore tenderà verso le superfici lisce. Il senso che si intende trasmettere viene condensato come segue:

Dalla sabbia (granulosa) alla terra (liscia)

Il sapore

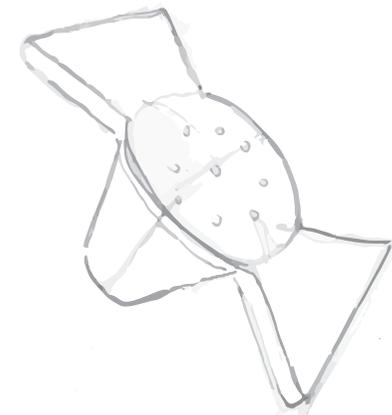
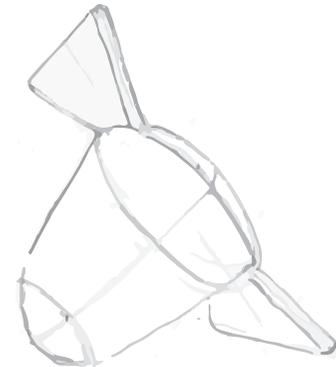
Debe esaltare le papille gustative lasciando un retrogusto che ricorda il mare. Il sapore fresco e limpido che si può sentiré in una calda giornata al mare gustando frutti di mare speziati.

L'olfatto

Debe ricordare il mare e nulla è piu adatto del sale che condensa nel suo odore antiche tradizioni di dieta mediterranea, ormai dimenticate, ma che ritornano subito alla mente non appena l'odore del cibo risveglia l'antico sentimento di cibo genuino della nonna.

La vista

Non è trascurabile la l'estetica del cibo che deve essere di colore netto senza compromesso. Brillante quando si tratta di sale. Deciso quando si tratta di pepe nero finemente macinato. L'aspetto deciso consente di dosare le spezie con parsimonia considerandole un bene prezioso.



sense to the fourth

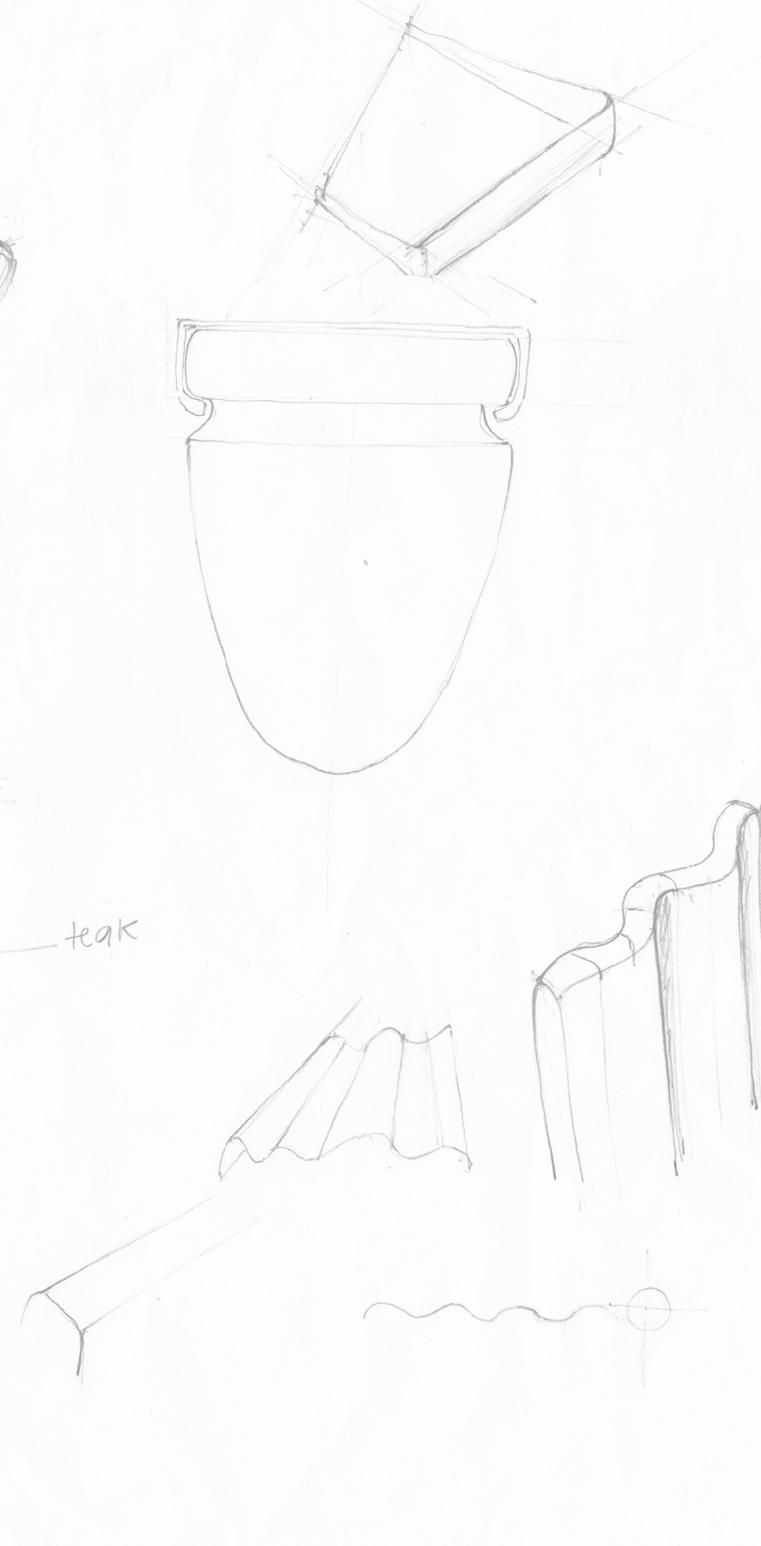
Scheda tecnica

[Sense]⁴ è costituito da un corpo principale che, realizzato in acciaio, vengono introdotte le spezie all'interno di esso, mentre il tappo erogatore, dotato di buchi differenti in base al tipo di spezia messa al loro interno, è realizzato in legno di faggio, adatto al contatto con alimenti. [Sense]⁴ ha una forma arrotondata, a forma di nocciolina stilizzata; ai lati sono poste due alette ondulate in modo da avere un appoggio, nel momento in cui non viene più utilizzato dal consumatore. Il meccanismo di chiusura è stato creato in modo tale da avere una chiusura rapida, è una chiusura a 1/4 di giro, creata da due linguette poste all'interno del tappo, invece, il loro incastro è all'interno del contenitore.

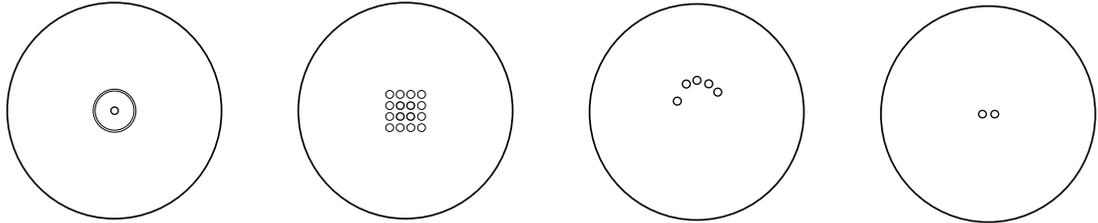
Il meccanismo di chiusura è stato pensato in modo da avere una chiusura rapida. Trattasi di una chiusura a 1/4 di giro, creata da due linguette, poste all'interno del tappo. Invece, il loro incastro è all'interno del contenitore.

Relazione progetto

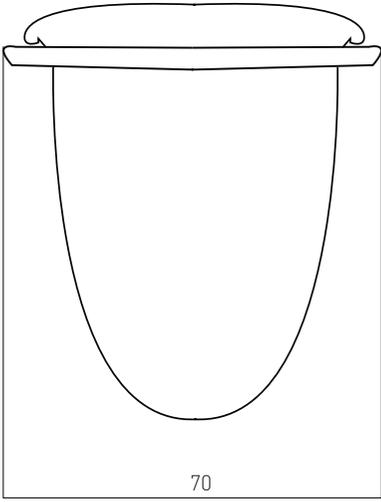
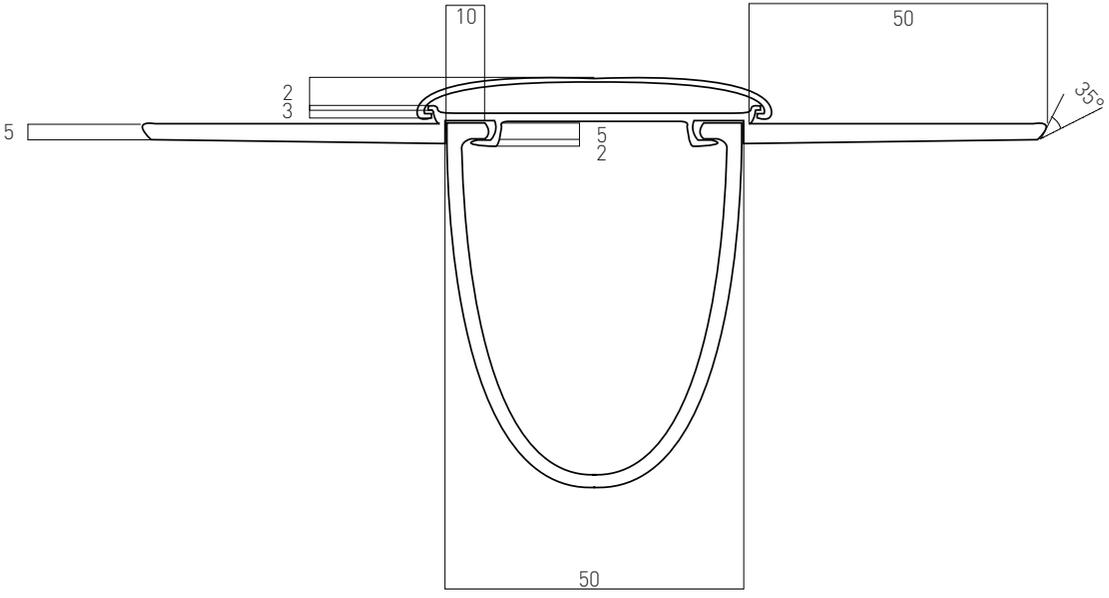
Le spezie sono un elemento irrinunciabile nella dieta mediterranea, aggiungono colore e sapore a qualsiasi portata, e sono per questo motivo presenza essenziale in tavola. [Sense]⁴ è un contenitore dalle curve sinuose, dotato di ali ondulate, permettendo di portare in tavola una varietà di spezie raccolte all'interno di un set.



sense to the fourth



- ∅ 3
- ∅ 10
- ∅ 60



sense to the fourth







turnetable

Scheda tecnica

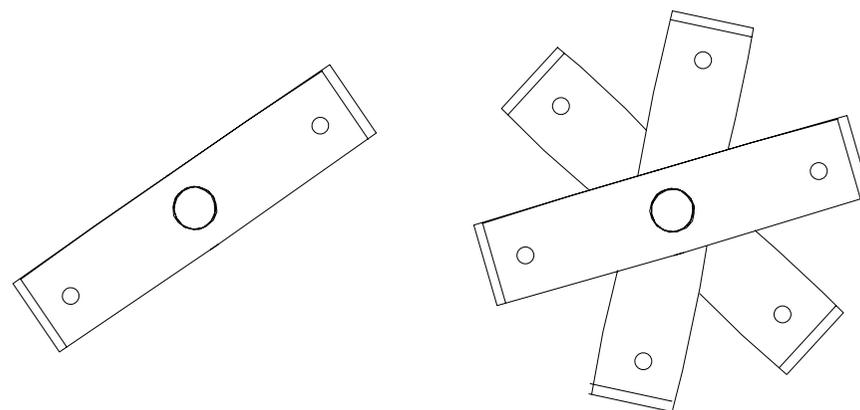
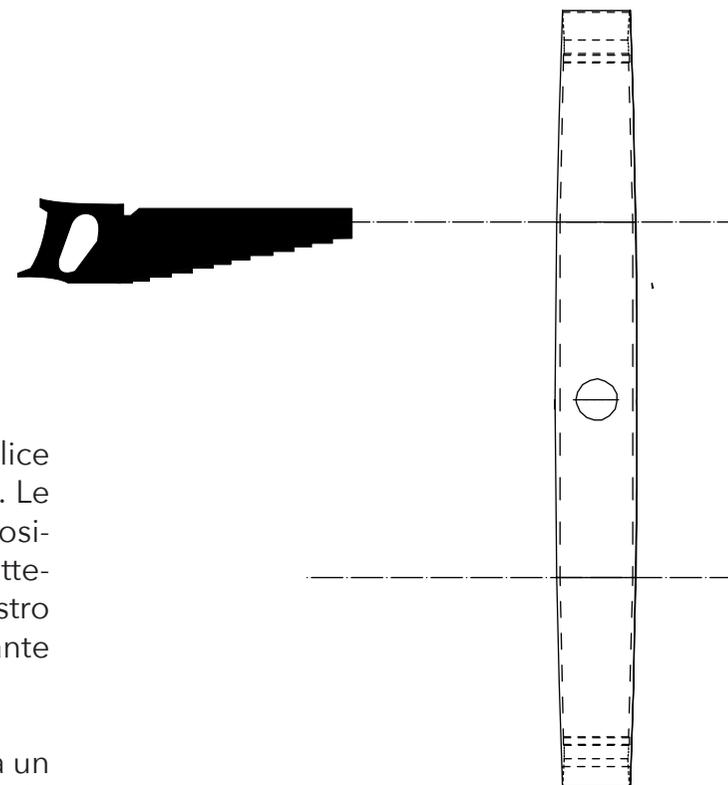
Il legno delle barriques, invecchiato dal tempo ed imbrunito dalla presenza del vino contenuto nelle botti, non viene distrutto dopo sole tre vendemmie ma rivive grazie a questo progetto che punta al riciclo e alla sostenibilità ambientale. Turntable nasce dall'idea di utilizzare le doghe rispettando la loro forma e natura, portandole ad essere oggetti nuovi.

Abituate a lavorare umilmente insieme per contenere, sostenere, proteggere, rivestire, navigare, le doghe di legno, porzione elementare di un materiale nobile e vivo, hanno da sempre offerto un prezioso contributo all'uomo. Anche ora le stancabili doghe di rovere francese, liberate dalla loro originaria funzione si ritrovano insieme per una nuova avventura.

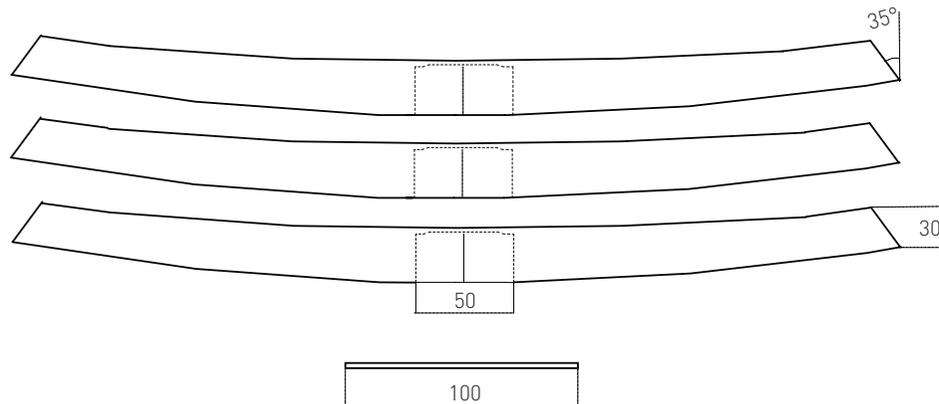
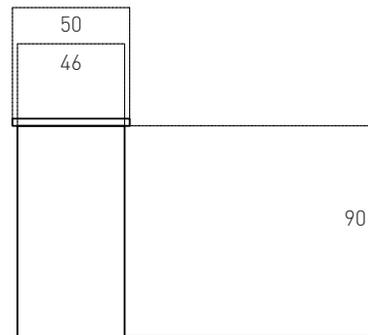
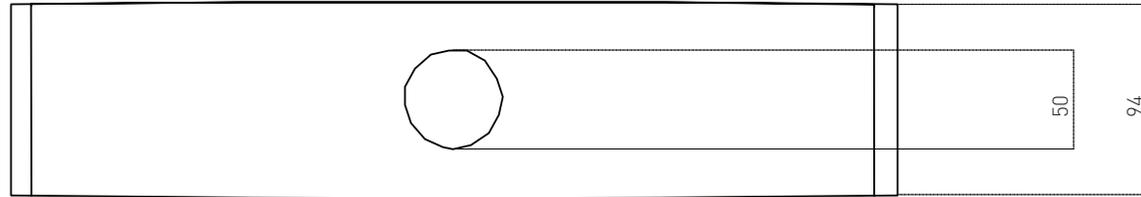
La curvatura naturale dell'elemento dogha permette attraverso l'unione di tre doghe tagliate in ambi i lati e posizionate orizzontalmente una sopra all'altra, in modo da creare tre piatti sospesi rispetto al piano; ma non solo.

Questo oggetto essendo molto semplice può essere utilizzato in varie funzioni. Le doghe di rovere francese vengono posizionate in modo da avere la parte caratteristica indistinguibile nel colore rossastro lasiato dal vino nella parte sottostante dell'oggetto.

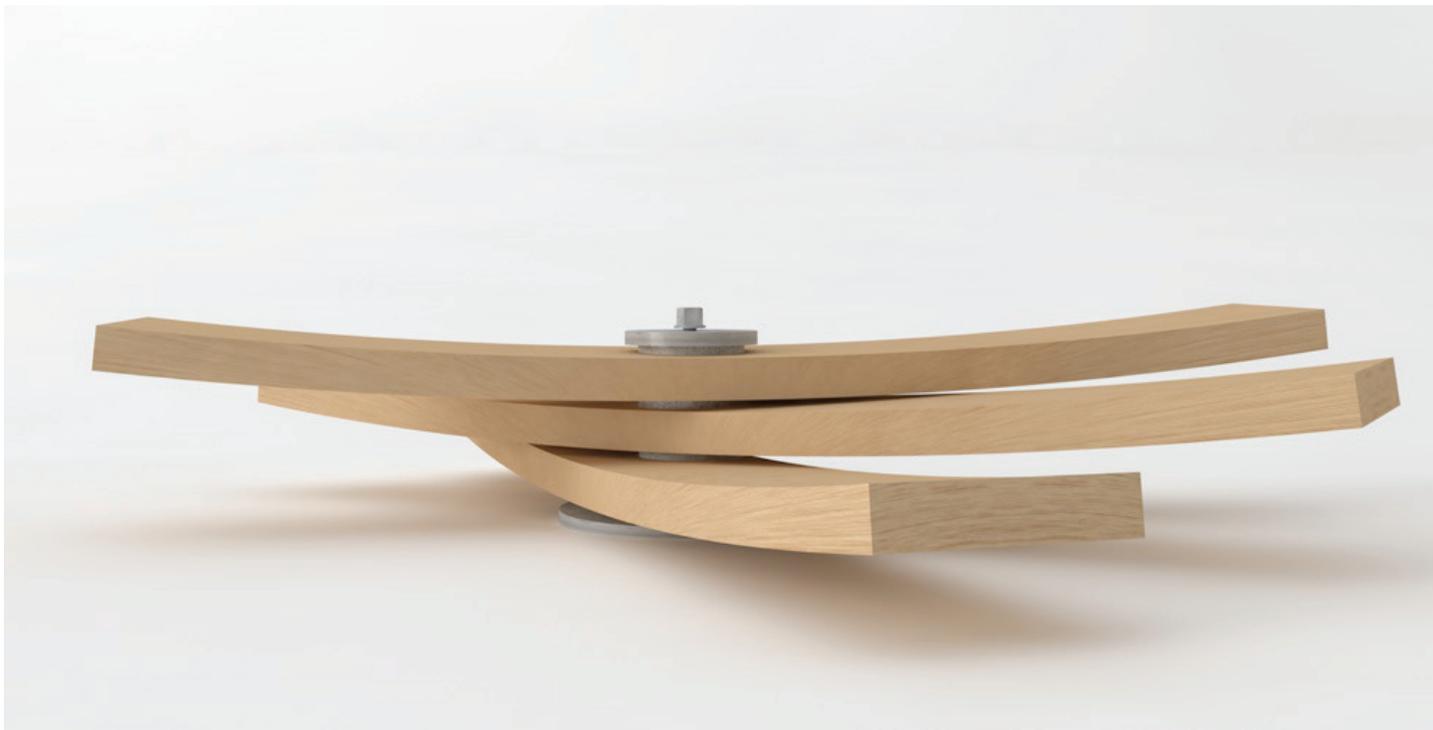
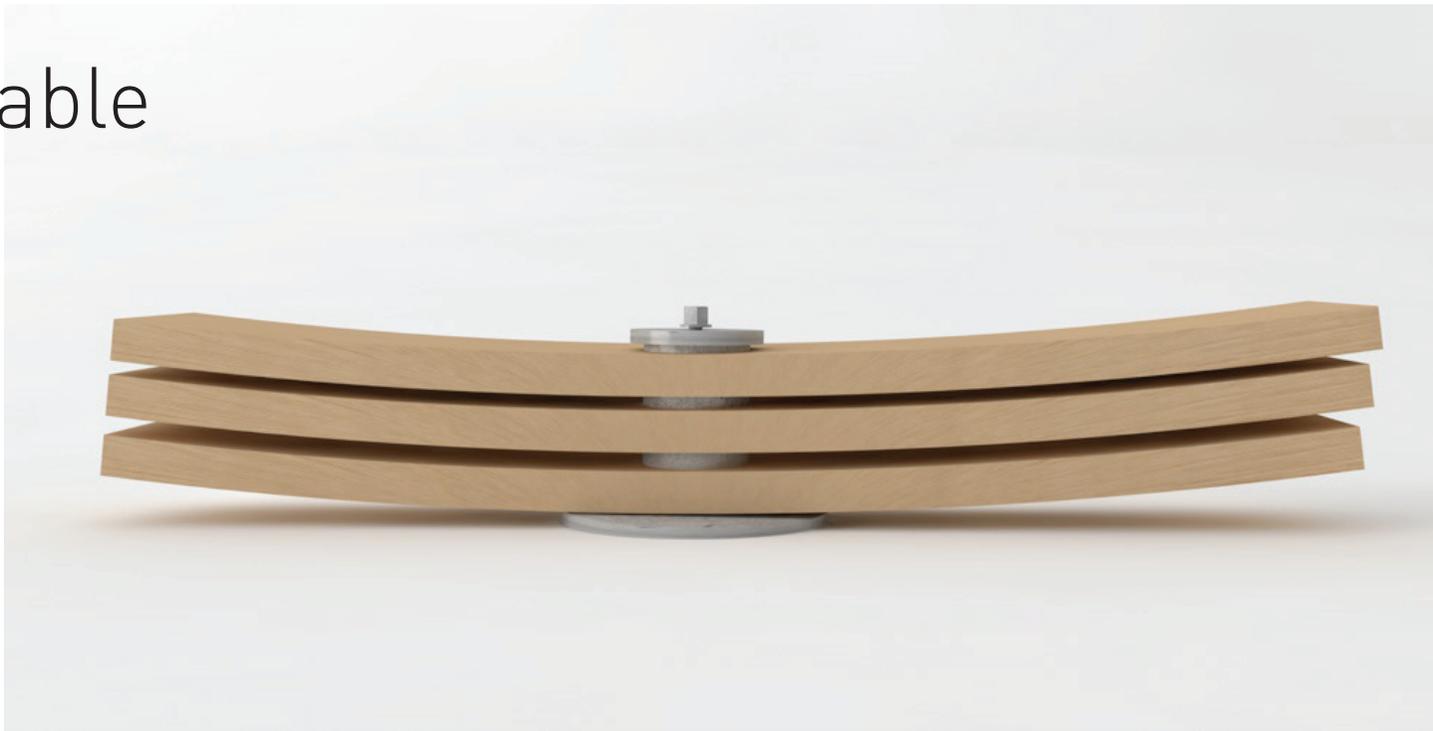
Le doghe, vengono tenute insieme da un perno centrale con base e rondelle per la rotazione dell'oggetto.



turntable



turntable



turntable





