

TITOLO e LOGO PROGETTO

Gavetta 2.0

SCENARIO INIZIALE

Il panorama su cui si è focalizzata l'attenzione, riguarda quello lavorativo e precisamente il momento della *pausa pranzo*; ci si sofferma sempre di più alla salute in cucina, al mangiare bene e sano negli ambienti domestici ma non si guarda abbastanza alla realtà che si vive negli ambienti lavorativi; la pausa pranzo viene spesso sottovalutata ma per il rendimento lavorativo che ne consegue e per l'abitudine che si deve affrontare tutti i giorni, esso diventa un momento quasi cruciale; abbiamo bisogno, con i giusti tempi di pausa, rigenerare corpo e mente.



Foto Pranzo in cima a un grattacielo (foto Charles C. Ebbets, 1932)

Film Temp Moderni (Charly Chaplin, USA 1936)

Spesso si trascurano le conseguenze e le cause che una corretta alimentazione in ogni momento della giornata portebbe alla salute del nostro corpo e delle nostre menti;

inanzitutto una corretta regolarità permette un'ideale rifornimento di sostanze e valori nutrizionali che giorno dopo giorno creeranno la propria dieta, poi aiuta sempre più a essere esigenti nella nostra alimentazione a favore di pasti sani a scapito di cibo spazzatura;



Per la maggior parte dei lavoratori (specie in ambienti di ufficio o di lavoro sedentario) il termine *FAST* diventa un denominatore comune e influenza le abitudini dei consumatori che sia per motivi di tempo (appunto *last* e *fast*) che per mancata organizzazione, il lavoratore in pausa pranzo è bersaglio di disparate abitudini non sempre convenienti per la propria salute;

Il lavoratore è spesso colto dal desiderio di velocizzarsi e rimediare con panini e pasti appannati non pensati ma che in realtà portano ad assimilare molte calorie presenti in quantità di cibo ridotte che spingono anche a un abuso degli snack; si pensa erroneamente che mangiare rapido sia sano invece al contrario tale abitudine porta a sovraccaricare negativamente il proprio organismo di sostanze nutritive; *il disinteresse sul proprio pasto porta a fidarsi di cibi preparati e conservati in modo poco chiaro*.



Spesso il consumatore non sa come organizzarsi per prepararsi e portarsi un cibo sano da casa, quindi assume abitudini che si spiano con l'igenza di mangiare rapido e pratico senza impegni; se ci si rifiuta di consumare cibi-spazzatura da fast-food, si rivela spesso più cibi pre-confezionati o tenuti erroneamente in thermos o cartocci che (in caso di cibi più salutarci preparati a casa) intaccano le proprietà nutritive dei cibi e il loro sapore; fidarsi dei cibi pre-confezionati è sempre un'incognita in quanto spesso si hanno di fronte casi di non tracciabilità dei prodotti, i valori nutrizionali sono approssimativi (come negli snack) e le etichette sono poco chiare; anche nelle mense si ha sempre l'impressione che non si segua una giusta preparazione delle pietanze, si esaltano i sapori confondendo la genuinità e la freschezza, da un punto di vista pratico si sottovaluta spesso lo stress e la noia accumulati nel mettersi in fila che si ripercuote anche sul rendimento lavorativo.



OBIETTIVI da RAGGIUNGERE:

In seguito allo scenario, ci si è posti degli obiettivi tramite i quali si soddisferebbero le esigenze del lavoratore nella pausa pranzo; essi sono:
- praticità nel trasportarsi e prepararsi il cibo nelle pause pranzo con giuste dosi e valori nutrizionali; riscoprire il rito di *degustazione* del proprio pranzo a lavoro; sfruttare supporti tecnologici;

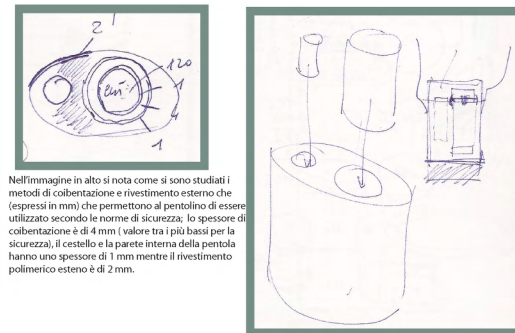


La *gavetta* (o *gamella*), è un recipiente in metallo, principalmente alluminio o acciaio inox che viene usata per trasportare e anche consumare il cibo in ambienti e contesti dove non è possibile cucinare, come sui luoghi di lavoro, al campeggio, in campagne militari.
Composta generalmente da due pezzi che si incastrano tra loro; uno funge da ciotola o da pentolino per trasporto delle vivande prima del consumo, e l'altro coespechio che funge da piatto.
Essa può anche essere usata come pentola per scaldare delle pietanze immergendola in acqua calda, ottenendo così una cottura/riscaldamento a bagno maria.

TITOLO e LOGO PROGETTO

Gavetta 2.0

PERCORSO INIZIALE del CONCEPT e DESCRIZIONE degli SVILUPPI

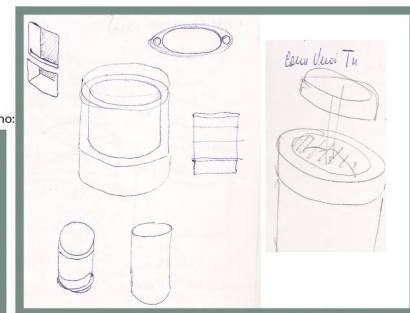


Nell'immagine in alto si nota come si sono studiati i metodi di coibentazione e rivestimento esterno che (espressi in mm) che permettono al pentolino di essere utilizzato secondo le norme di sicurezza: lo spessore di coibentazione è di 4 mm (valore tra i più bassi per la sicurezza), il cestello e la parete interna della pentola hanno uno spessore di 1 mm mentre il rivestimento polimerico esterno è di 2 mm.

Il concept fin dalla sua fase iniziale prevede lo scopo di *assistere, educare e formare* l'utente, in questo caso il consumatore, nella sua pausa pranzo, alle prese con tempi sempre più ridotti e spazi sempre più lontani dall'ambiente domestico.

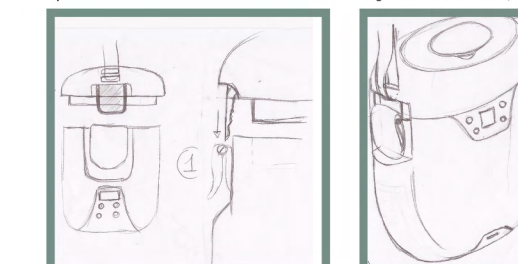
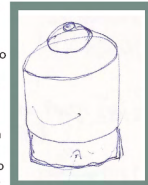
Fin da subito si è pensato a un prodotto portatile che permettesse all'utente di "trasportare" il proprio pranzo in ufficio ma senza che esso debba accontentarsi di piatti riscaldati e quasi mal conservati come nei normali Thermos o vaschette porta vivande.

Da questa osservazione è subito maturato il profilo di un pentolino di dimensioni ridotte che permetta al consumatore/lavoratore di preparare al momento più opportuno il proprio pasto; all'inizio (come si osserva nelle immagini a sinistra) si è pensato a un contenitore dotato di due vani separati al proprio interno e studiati anche da un punto di vista di coibentazione: uno per cuocere l'alimento e uno per contenere il condimento da aggiungere ma esso in fase di realizzazione del modellino in scala 1:1, è stato ritenuto troppo grande nel suo ingombro e quindi mal trasportabile per cui si è passati a dover ridurre il dimensionamento laterale del pentolino.



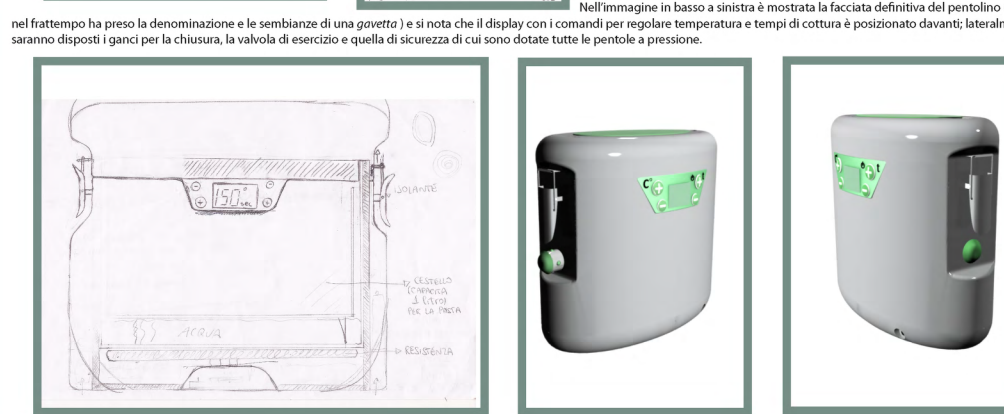
Dopodiché è maturata la necessità di porre verticalmente le varie sezioni che avrebbero composto il pentolino: la vasca destinata all'ebollizione dell'acqua e alla cottura della pasta è stata posta in linea a quella per i condimenti e al vano elettrico/tecnico che sarebbe stato posto sulla base del pentolino.

Come è visibile nelle foto a destra, è stato pensato subito a una specie di barattolo a base circolare (a questo punto senza la necessità di avere due vani accostati poteva ritenersi inutile la forma a base ellittica) quindi simile a una vera e propria pentola trasportabile con l'ausilio di un laccio portato in spalla; nella scocca del pentolino sarebbero stati incapsulati gli altri vani utili: nella parte superiore la vaschetta estraibile per il condimento, in principio si era pensato a un misurino in plastica da adattare sopra alla pentola, poi si giungerà alla decisione di riportare i livelli del misurino all'interno del vano cottura. In seguito nel verificare l'ingombro anche su scala reale con l'aiuto di un modellino in polistirolo, si è tornati alla base ellittica perché il cilindro con base circolare continuava ad essere ingombrante lateralmente; il cilindro per poter cuocere una porzione di pasta ottimale per il consumo giornaliero di una persona (80 gr pasta cruda - 176 gr pasta cotta), avrebbe dovuto avere la capacità nominale di 1L (0.66 L) quindi di circa 1000 cmq di volume che per il nostro cestello cilindrico all'interno del pentolino avrebbe dovuto avere 12 cm di diametro e 9 cm circa di altezza; c'era un ulteriore aumento di dimensioni per via della coibentazione e degli spessori di sicurezza per cui il pentolino sarebbe sovradimensionato soprattutto in larghezza a causa del diametro; si è quindi rivalutata la soluzione di una base ellittica.



Definita ormai la base ci si è focalizzati sui dettagli di forma e accessori che G2.0 ha nella sua scocca; come si nota dalle foto a lato si è studiato un modo per poter integrare con la cottura della pentola tramite un display dotato di comandi, poi si sono studiati dei metodi per poter agganciare e isolare totalmente il vano cottura dall'esterno così anche da poterlo agganciare con sicurezza al tappo senza che fuoriesca del vapore acqueo o si disperda calore; il prodotto deve avere tutte le accortezze di una pentola a pressione e in più (come si nota nella prima foto in basso a destra) per poter meglio consumare ed estrarre la pasta, è stato definito che il cestello per la pasta è estraibile, seppur l'acqua per la cottura della pasta è tenuta nel contenitore interno in alluminio sul quale il cestello è poggiato.

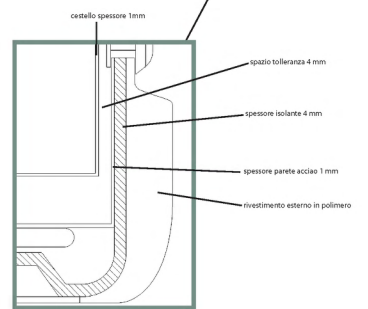
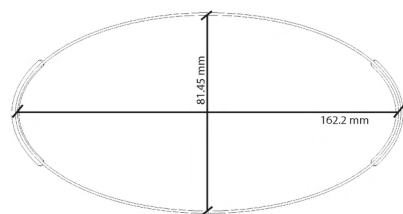
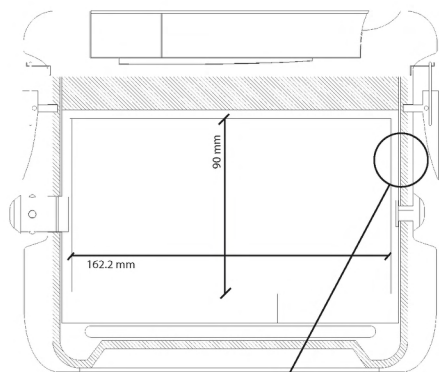
Nell'immagine in basso a sinistra è mostrata la facciata definitiva del pentolino (che nel frattempo ha preso la denominazione e le sembianze di una *gavetta*) e si nota che il display con i comandi per regolare temperatura e tempi di cottura è posizionato davanti; lateralmente saranno disposti i ganci per la chiusura, la valvola di esercizio e quella di sicurezza di cui sono dotate tutte le pentole a pressione.



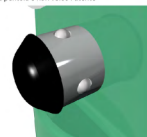
TITOLO e LOGO PROGETTO

Gavetta 2.0

CAPACITA' INTERNA:
Facendo le giuste proporzioni sulla capacità volumetrica delle pentole a pressione in commercio si è studiata la capienza di *Gavetta 2.0* e si è giunti al volume di circa 1000 cmq per poter cuocere 80 gr di pasta per una sola persona, quindi capacità nominale di 1L. Avendo definito la capacità volumetrica della pentola si sono impostate le quote del cestello: 162 x 81 mm per la base ellittica e 90 mm per l'altezza



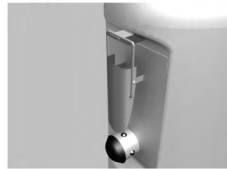
VALVOLA DI ESERCIZIO: Utile per il corretto e sicuro funzionamento della pentola, presente in tutte le pentole a pressione; inizia a funzionare quando si raggiunge la giusta pressione per cottura desiderata; a temperatura di ebollizione la parte mobile si solleva e sprigiona il vapore in eccesso sprigionato verso la pentola e non verso l'utente.



VALVOLA DI SICUREZZA: più piccola di quella di esercizio essa entra in azione in caso di mal funzionamento della valvola di esercizio; sollecitata da una eccessiva pressione, si solleva facendo espandere vapore che non viene così in diretto contatto con l'utilizzatore.



MOLLA PER AGGANCIARE IL TAPPO ALLA PENTOLA: è simile a quelli usati per conserve alimentari e zuccherine, permette una perfetta chiusura a pressione tra le due estremità dei due elementi



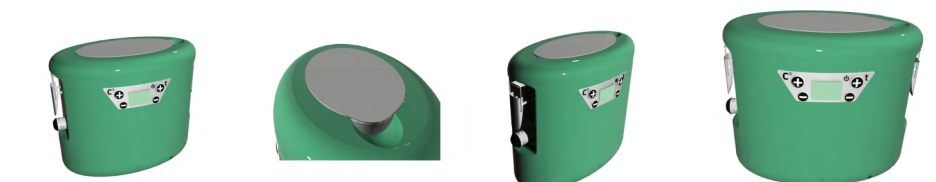
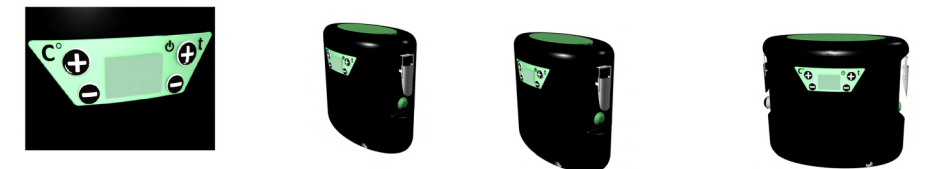
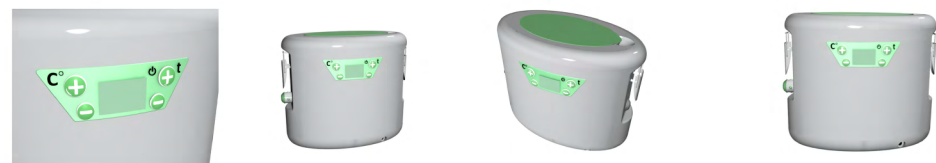
RESISTENZA: elemento resistivo che assorbe la corrente di 12V e fornisce al pentolino 400 Watt di funzionamento per l'ebollizione dell'acqua in 13 minuti.



TITOLO e LOGO PROGETTO

Gavetta 2.0

versione lucida verniciata



versione acciaio satinato

