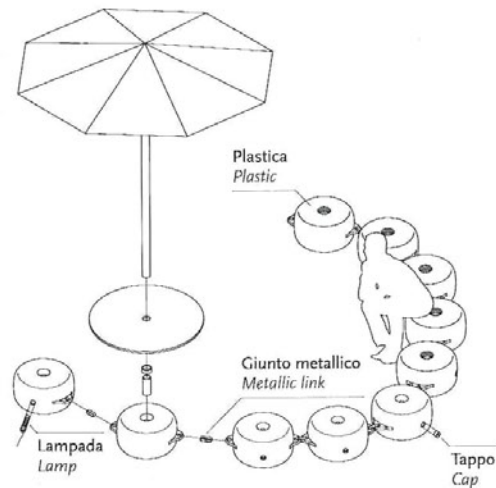


**PIAZZA DEI MESTIERI**

MAO  
Grafeco

**28. Sedute modulari**  
Mobile Seats



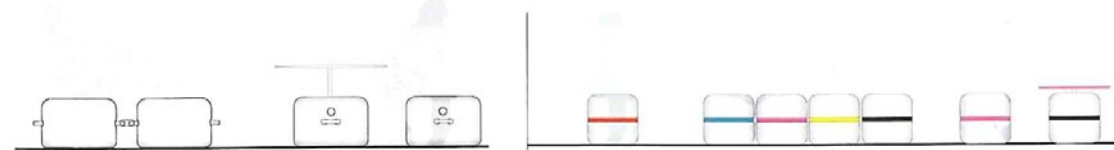
Piazza dei Mestieri è una fondazione per l'avviamento professionale dei giovani, che unisce attività educative e culturali ad attività di bar e ristorazione. La sede, un'ex conceria di oltre 7000 mq, funziona come luogo d'incontro tra studenti e persone che arrivano per bere o mangiare, per mostre e concerti. La proposta iniziale prevedeva un sistema di allestimenti, luci e arredi per la corte dell'edificio, che ne migliorasse la capacità di attrazione. Partendo da questa vaga idea, i MaO hanno cercato di captare i desideri degli allievi installando un pannello dove attaccare proposte ("Propost'it"), e poi hanno creato delle sedute modulari aggregabili di materiale traslucido, che possono diventare punto di incontro e chiacchiera, e all'occorrenza essere riempiti di acqua, anche colorata, per diventare il sostegno di un ombrellone.

Piazza dei Mestieri is a foundation that provides professional training for young people, and it accompanies its educational and cultural work with bar and catering facilities. Its location, a refurbished tannery with a floor area of over 7,000 square metres, provides a meeting place for students and other people who congregate here to eat and drink, as well as a space for exhibitions and concerts. Initially the proposal was for a system of equipment, lighting and furnishings to be set up in the building's courtyard, in order to improve its facilities. Starting from this vague idea, the MaO group tried to gauge the students' wishes by installing a panel on which ideas could be posted ("Propost'it"), and creating modular seating units in translucent material, which could be grouped together to form a location for meeting and chatting, and which could also, when necessary, be filled with water -- which could possibly be coloured with a dye -- in order to provide a support for an umbrella.



Sopra: il "Propost'it".  
Sotto: la corte della scuola.  
In basso: un diagramma che illustra i possibili usi delle sedute di MaO.

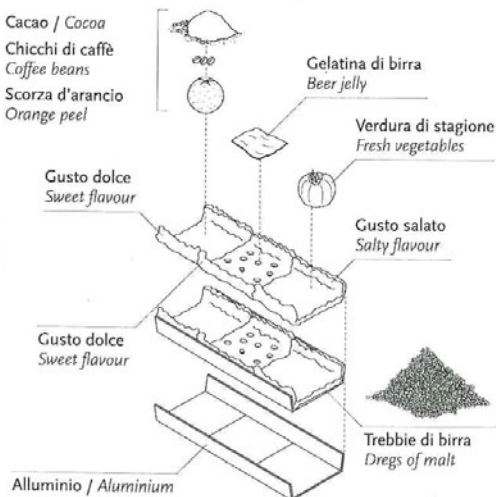
Above: the "Propost'it".  
Below: the school courtyard.  
Bottom: a diagram showing possible uses for MaO seats.



**PIAZZA DEI MESTIERI**

ARABESCHI DI LATTE, PETER LANG, AVATAR ARCHITETTURA

**29. Food design**



Gli studenti dei corsi di cucina (pasticceria e panetteria, cioccolateria, birrificio), che usufruiscono dei laboratori ben attrezzati di Piazza dei Mestieri, sono la comunità ideale per un progetto di food design. Arabeschi di Latte, Peter Lang e Avatar Architettura hanno elaborato un progetto che riunisce le competenze di tutti i reparti della scuola e prende le mosse dall'idea di un contenitore commestibile ricavato dalla trebbia, lo scarto della lavorazione della birra. Il prodotto è uno snack

tripartito – salato-bevanda-dolce – sia nell'impasto sia nel contenuto: potrebbe contenere, per esempio, verdure al vapore, gelatina di birra e scorzette d'arancio al cioccolato, con un chicco di caffè finale. L'obiettivo non è soltanto la realizzazione dello snack, ma la strategia di comunicazione orientata a sensibilizzare in chiave ecosostenibile futuri progetti di catering: il suo titolo "Io non butto via niente" chiarisce il fine di riciclare gli scarti oltre a evitare l'uso di piatti e posate di plastica.

Students doing cookery courses (confectionery, bread-making, chocolate making and confectionery, beer brewing) in the well-equipped kitchens and workshops in Piazza dei Mestieri are the ideal community for a food design project. Arabeschi di Latte, Peter Lang and Avatar Architettura have come up with a project that focuses all the cookery school's skills on the creation of an edible container made from trebbia, the residue left over from beer making. The target product is a three-part snack whose essential ingredients and flavours – savoury-beverage-sweet – are present

in both the dough and what it contains, which could be steamed vegetables, beer jelly and chocolate-coated orange peel, for example, with a coffee bean to round off the experience. The aim is to invent not only the snack itself, but also an appropriate marketing strategy designed to raise the awareness of eco-sustainability issues in future catering projects. The project's title "I Throw Nothing Away" hints at the desire to recycle all food leftovers and by-products, and avoid the use of plastic cutlery and plates.



In alto: lo snack tripartito. A sinistra: esempi generici di cibo-contenitore, tratti da una ricerca di Arabeschi di Latte. Nella pagina a lato: momenti del workshop e dell'attività generale della scuola.

Top: the three-part snack. Left: general-purpose food containers, from a study by Arabeschi di Latte. Opposite page: scenes from the workshop and the school's day-to-day activities.

Courtesy Arabeschi di Latte+Peter Lang+Avatar Architettura

