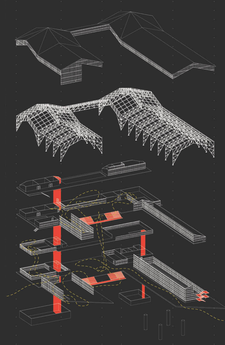
PUBA



Segundo o Dicionário de Palavras Brasileiras de Origem Indígena, por Clóvis Chiaradia, Puba, do tupi antigo, se refere à massa extraída da mandioca fermentada. Ela é resultado da fermentação natural das raízes da macaxeira, junto a microorganismos que contribuem para o amolecimento das raízes.

PUBA é um fator de transformação.
PUBA é matriz para diversos outros produtos-base da nossa alimentação.
PUBA é nacional.
Tradicional.
PUBA é o início, um meio e gera muitos fins.

01 – TERRITÓRIO E CONTEXTO

Implantado às margens do rio Tamanduateí, entre o Mercado Municipal e o Mercado do Pátio do Pari, PUBA surge em um território marcado por fragmentações urbanas, infraestruturas viárias e processos históricos de degradação ambiental. O projeto reconhece o rio como elemento estruturador da paisagem e propõe sua ressignificação como eixo de integração urbana, permanência e convivência coletiva.

02 – CONCEITO E SISTEMA ALIMENTAR

Partindo da compreensão da alimentação como dimensão fundamental da vida urbana e como instrumento de transformação social, ambiental e territorial. A proposta articula produção, comercialização, formação e cultura alimentar em um sistema integrado, aproximando produtores, comerciantes e população em torno de novas dinâmicas de abastecimento e convivência no centro de São Paulo.

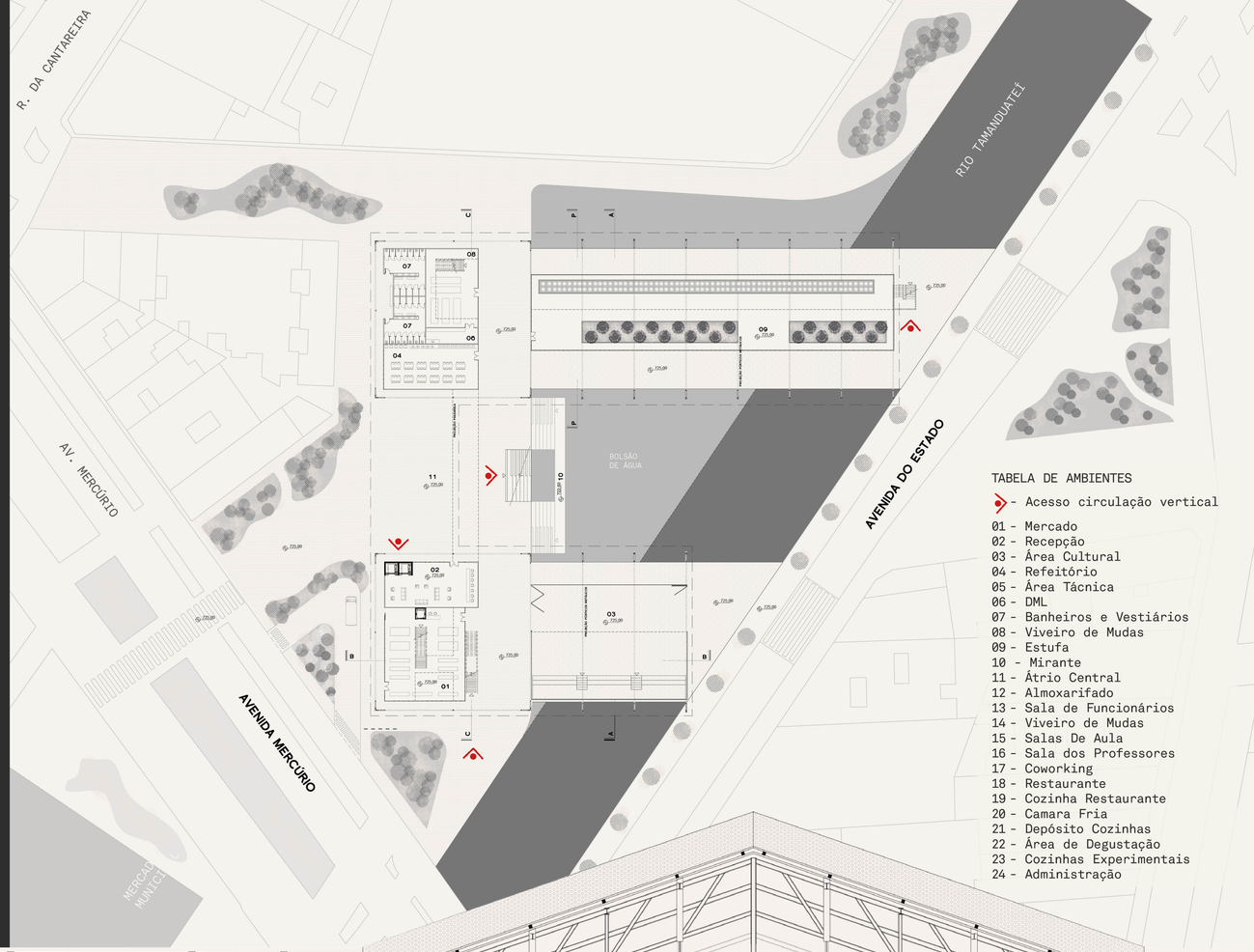
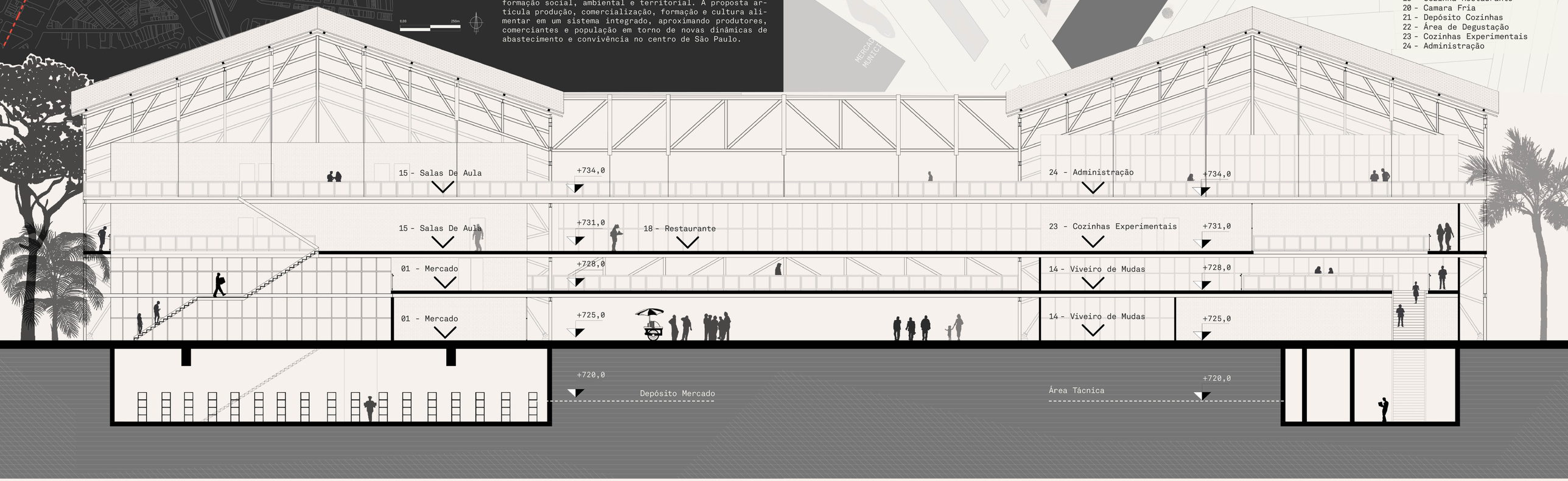


TABELA DE AMBIENTES

- Acesso circulação vertical

01 - Mercado
02 - Recepção
03 - Área Cultural
04 - Refeitório
05 - Área Técnica
06 - DML
07 - Banheiros e Vestiários
08 - Viveiro de Mudas
09 - Estufa
10 - Mirante
11 - Átrio Central
12 - Almoxarifado
13 - Sala de Funcionários
14 - Viveiro de Mudas
15 - Salas De Aula
16 - Sala dos Professores
17 - Coworking
18 - Restaurante
19 - Cozinha Restaurante
20 - Camara Fria
21 - Depósito Cozinhas
22 - Área de Degustação
23 - Cozinhas Experimentais
24 - Administração