



Projekt

# DEL POPOLO

Architekt

# JON DARSKY

Standort San Francisco, Kalifornien, USA

Nutzung Mobile Pizzeria

Containertyp 1 Überseefrachtcontainer

Das Einzige, was noch besser ist als ofenfrische Pizza: ofenfrisch gelieferte Pizza! Die Pizzeria Del Popolo nimmt das wörtlich mit ihrem mobilen Pizza-Truck, einem auf einem Freightliner-M2-Truck montierten Frachtcontainer, der mit einem handgefertigten, holzbefeuerten, 2.268kg schweren Steinofen von Stefano Ferrara ausgestattet ist. Für diesen schweren Aufbau brauchte es schon einen Schwerlast-LKW. Eine Wand des Containers wurde fast vollständig durch Fenster ersetzt, die, wenn sie wie transparente Markisen geöffnet werden, eine „Spannweite“ von fast 9m haben. Der Truck serviert schließlich nicht nur Essen, sondern wird zu einer gläsernen Schauküche, die Passanten dazu einlädt, am improvisierten Tisch des Küchenchefs „Platz zu nehmen“. Für sie produzieren die Pizzabäcker am laufenden Band heiße Pizzen nach neapolitanischem Rezept. Tatsächlich bedeutet der Name der Pizzeria „des Volkes“ und soll den egalitären Charakter der Pizza unterstreichen. Und auf Rädern in den Straßen San Franciscos ist die Pizza jetzt zugänglicher denn je!

02



01 Diese Pizzeria besteht aus einem Steinofen in einem modifizierten Container auf der Ladefläche eines Freightliner M2 LKWs.  
02 Der LKW bildet den Küchentisch; eine Seite hat Fenster, die sich wie Markisen nach außen öffnen lassen.