

**Assaggiare il futuro dei punti vendita:
a SIGEP'08 (Rimini Fiera 26-30 gennaio) la presentazione dei
progetti finali del corso "Food Experience Design"
e il nuovo "Pizza Experience Design"
di POLI.design – Consorzio del Politecnico di Milano.**

Saranno presentati in anteprima a SIGEP'08 (26-30 gennaio, Rimini Fiera) i progetti degli architetti e designer selezionati in tutto il mondo che hanno partecipato alla seconda edizione del corso di Alta Formazione in **"Food Experience Design - Panetteria Pasticceria Gelateria, Design per il nuovo retail alimentare"**. E' il primo corso post-universitario in Europa per professionisti che desiderano specializzarsi nella progettazione dei nuovi spazi retail per il settore alimentare, oggi in evoluzione verso format multifunzionali, di design e di atmosfera. Il corso è organizzato da POLI.design al Politecnico di Milano (Campus Bovisa).

Una videopresentazione e un cocktail con i docenti e i progettisti dei corsi

SIGEP'08, manifestazione specializzata leader in Europa e Partner Accademico del corso ospiterà nella hall centrale di Rimini Fiera, **l'esposizione video** degli innovativi progetti sviluppati durante il corso. Domenica 27 gennaio, alle ore 17, si svolgerà un cocktail party di presentazione dei risultati, della prossima edizione di Food Experience Design e del nuovo corso di Alta Formazione in **"Pizza Experience Design- Design per l'innovazione di spazi e locali pizzeria"**, a cui interverranno Andrea Manfredi, Gianpietro Sacchi e Carlo Meo, docenti dei corsi POLI.design – Consorzio del Politecnico di Milano.

Il project work finale è sviluppato sullo storico Palazzo Montecatini, progettato da Giò Ponti nel 1951, oggi sede di **Radio Monte Carlo**, radio partner dei corsi, che i partecipanti hanno in parte virtualmente riprogettato.

Food Experience Design secondo 5 team di progettisti internazionali

I progettisti, provenienti anche da Brasile, Croazia, Francia, Giappone, Indonesia e Portogallo, divisi in 5 gruppi di lavoro hanno presentato concept di notevole interesse e innovatività.

Il gruppo **Archè** ha proposto **"Pane al Cubo"**, il team **1+5** ha elaborato **"R G Bread"**, **Doniu** ha progettato **"Cèreale"**, il gruppo **Name Less** ha sviluppato **"Kadò"** e il team **Neo** ha studiato **"Comeilpaneilburro"**.

I concept sono visionabili sul sito www.foodexperiencedesign.it alla voce "I Progetti".

Sponsor Accademici e Borse di Studio

I corsi hanno il supporto attivo degli Sponsor Accademici, che hanno messo a disposizione Borse di Studio per i partecipanti: **Florim Ceramiche, Simas Aqua Space, La Murrina, ST Rubinetterie, Cimbali-Faema, Bose, Groppo Arredamenti, Oikos Fragrances, OEM-ALI e Forni Ceky**. Lo spazio mostra è stato realizzato da **Fishbull**.

La terza edizione di Food Experience Design si svolgerà dal 15 settembre al 13 novembre 2008 e la prima edizione di Pizza Experience Design dal 3 al 21 marzo 2008 a POLI.design – Politecnico di Milano (Campus Bovisa). **Per saperne di più:** POLI.design, Elisa Piccini, 02 23995911 formazione@polidesign.net www.borsedistudio.info