

Nuovi “gusti” e nuove estetiche per i punti vendita del retail alimentare nel mercato che cambia: a POLI.design – Consorzio del Politecnico di Milano i quattro progetti finali del corso “Food Experience Design”.

Sono stati presentati martedì 4 novembre a POLI.design – Consorzio del Politecnico di Milano i quattro progetti innovativi del corso di Alta Formazione in **“Food Experience Design – Gelateria Panetteria Pasticceria - Ideare, progettare e arredare i nuovi punti vendita del retail alimentare”**.

“Il corso, di cui si è conclusa la terza edizione, spiega Nicola R. Ticozzi, direttore corsi Design Experience di POLI.design - è il primo corso post-universitario in Europa per architetti e designer che desiderano specializzarsi nella progettazione dei nuovi spazi retail per il settore alimentare, e affronta tutti i temi, sotto il profilo progettuale, tecnico ma anche dell'evoluzione dei linguaggi estetici e delle tendenze di consumo, oggi fondamentali per comprendere e interpretare un mercato tradizionale in fase di cambiamento, sia dal punto di vista del format commerciale, perchè tendono a diventare multifunzionali, con orario esteso e consumo sul posto, sia dal punto di vista della progettazione e dell'arredamento.”

Food Experience Design secondo 4 team di progettisti internazionali

I progettisti, provenienti anche da Brasile, Olanda, Portogallo e Venezuela, divisi in 4 gruppi di lavoro hanno presentato i seguenti concept: Il gruppo **Bip** ha proposto **“A51”**, un luogo dove riscoprire il tempo per assaporare il cibo, gelati in bicchiere e pasticceria dolce e salata, e il relax, senza orologi e senza ...cellulare; il team **Mente Kina** ha elaborato **“GolosITA”**, spazio dinamico e flessibile dedicato alla nuova tradizione del dolce italiano, dove degustare le più autentiche specialità regionali; **Mix** ha progettato **“PaneDi”** panetteria di nuova concezione dedicata all'urban picnic che ognuno compone da sé in speciali cestini scegliendo il proprio pane da una grande teca e il companatico esposto su isole refrigerate; il gruppo **Ssmall** ha sviluppato **“Fuori dal cono”**, gelateria dove il gelato si libera dal cono e dall'esposizione classica per essere servito come i capolavori dei grandi chef. I concept sono visionabili su www.foodexperiencedesign.it alla voce “I Progetti”.

Una location di Giò Ponti per Project Work innovativi

Il Project Work finale, dopo 232 ore di lezioni frontali di docenti del Politecnico di Milano e architetti specialisti delle diverse discipline e tour educational serali nelle realizzazioni più significative di Milano è stato sviluppato su una parte dello storico palazzo Montecatini progettato da **Giò Ponti** nel 1951, ora sede di **Radio Monte Carlo**, radio partner del Corso, e trasformato virtualmente in un innovativo punto vendita multifunzionale.

Borse di Studio da Partner e Sponsor Accademici per progettisti selezionati

Gli architetti e designer partecipanti, selezionati in Italia e all'estero, hanno usufruito di **Borse di Studio** messe a disposizione dal Partner Accademico **SIGEP'09** (19/21 gennaio- Rimini Fiera), manifestazione leader in Europa, che ospiterà una mostra multimediale dei progetti elaborati nell'ambito del corso, e dagli Sponsor Accademici **Florim Ceramiche**, **Bocchini Contract**, **Gruppo Montebianco**, **ST Rubinetterie** e **Simas Aqua Space**.

La 4a edizione di Food Experience Design si svolgerà dal 21 settembre al 17 novembre 2009 a POLI.design – Politecnico di Milano (Campus Bovisa). **Per saperne di più:** POLI.design, Elisa Piccini, tel 02 23995911 formazione@polidesign.net www.designexperience.it