

## **A SIGEP'09 (17 -21 gennaio, Rimini Fiera) in mostra le tendenze dei punti vendita del retail alimentare e locali pizzeria del futuro, nei progetti dei corsi in “Food Experience Design” di POLI.design – Consorzio del Politecnico di Milano**

I nuovi “gusti” e l'evoluzione estetica e progettuale di alcuni settori di grande vitalità ed eccellenza italiana nel mondo, visti con gli occhi di giovani designer e architetti internazionali, saranno presentati in una mostra multimediale a SIGEP'09, Salone internazionale della Gelateria, Pasticceria e Panetteria, manifestazione leader di Rimini Fiera (17-21 gennaio). Durante la manifestazione, infatti, nella hall centrale saranno visionabili i progetti innovativi elaborati nell'ambito dei due Corsi di Alta Formazione di POLI.design – Consorzio del Politecnico di Milano, “**Food Experience Design – Gelateria Panetteria Pasticceria - Ideare, progettare e arredare i nuovi punti vendita del retail alimentare**” e “**Food Experience Design – Design per l'innovazione di spazi e locali pizzeria**”, di cui SIGEP'09 è Partner Accademico esclusivo.

“I due corsi di specializzazione post-universitaria, unici in Europa - spiega Nicola R. Ticozzi, direttore dei corsi Design Experience di POLI.design - sono un punto di riferimento per i professionisti della progettazione che desiderano perfezionarsi in questi settori, oggi in trasformazione e alla ricerca di innovazione, attraverso il design, ma anche attraverso la conoscenza del mercato e delle nuove abitudini di vita e di consumo che ne influenzano l'evoluzione, in termini di format, di orari e di funzioni. Per questo è importante che, oltre alle più aggiornate competenze progettuali e tecniche fornite da docenti del Politecnico di Milano e da architetti specializzati in questi settori, i nuovi professionisti possano confrontarsi con la realtà di una manifestazione fieristica come SIGEP che rappresenta il più dinamico specchio del mercato.”

### **Progetti, innovazione e un cocktail con i docenti**

**L'esposizione multimediale** dei progetti sviluppati durante i corsi è visibile per tutta la durata della manifestazione nella Hall centrale di Rimini Fiera presso lo spazio POLI.design (stand 005), dove domenica 18, alle ore 15, nell'ambito del cocktail party di presentazione dei progetti, intervengono il sociologo dei consumi **Carlo Meo** e l'architetto **Gianpietro Sacchi**, docenti POLI.design – Consorzio del Politecnico di Milano con **Gabriella de Girolamo**, responsabile SIGEP di Rimini Fiera.

### **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, secondo il tema dei corsi in un innovativo punto vendita multifunzionale o in locale pizzeria di nuova concezione.

### **Quattro progetti “internazionali” per le nuove Gelaterie Panetterie e Pasticcerie**

I progettisti del corso **“Food Experience Design – Gelateria Panetteria Pasticceria**, provenienti anche da Brasile, Olanda, Portogallo e Venezuela, divisi in 4 gruppi di lavoro hanno presentato i seguenti concept: Il gruppo **Bip** (I.Astazi, A Battezzati, R.Botelho, R, I, De Carvalho Leite, S.Iacutone, C.Pires Sant’Anna) ha proposto **“A51”**; il team **Mente Kina** (R. Bianchini, F.Diotallevi, L.Dusi, N.Jager, F.Macaluso) ha elaborato **“GolosITA”**; **Mix** (L. Aloisi, E.Capurro, F.Gubernari, M.Sangalli, S.Stefanelli) ha progettato **“PaneDi”** e il gruppo **Ssmall** (L. Anzalone, L.Capelletti, S.Costantino, A.Gargan, S.Olivieri, M.P.Scialla) ha sviluppato **“Fuori dal cono”**.

I concept sono visionabili su [www.foodexperiencedesign.it](http://www.foodexperiencedesign.it) alla voce “I Progetti”

### **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 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 informazioni:** POLI.design, Elisa Piccini, tel 02 23995911 [formazione@polidesign.net](mailto:formazione@polidesign.net) [www.designexperience.it](http://www.designexperience.it)

### **Cinque concept per i nuovi spazi e locali Pizzeria**

I progettisti che hanno partecipato al corso **Food Experience Design – Design per l’innovazione di spazi e locali pizzeria**, provenienti anche da Brasile, Venezuela, Giappone e Svizzera, divisi in cinque gruppi di lavoro, hanno sviluppato i seguenti concept: **Ezii** (L. Braccini, D. Cornolti, I. Mazzocco, C. Menci, M. Osmetti, L. Pastore, G. Takahashi) ha proposto **“Exex”**; il gruppo **Rue8+1** (M. Alessandrini, G. Arcaro, C. Basterebbe, S. Casiraghi, M. Cupella, V. Leto, R. Patierno, L. Zanolari Bottelli) ha sviluppato **“Stilemi”**; il team **7peExpo** (C. Bolognese, L.M. Ciapparelli, G. Giavito, A.E. Melillo, V. Murania, S. Sipione, R. Uderzo) ha presentato **“Vivo”**; il gruppo **1 Tavolo per 8** (S. Abis, M.V. Altomare, L. Condemi, C. Ferraro, A. Furco, C. Palmieri, R. Pizzi, L. Schenatto) ha elaborato il progetto **“Légame”** e **Porta la Borsa** (P. Boaria, M. Giammarino, C. Lobina, M. Policano, G. Rausa, R. Rizzi, A. Tamaro, L. Vandoni) ha studiato la proposta **“Skyscetta”**.

### **Partner e Sponsor Accademici per il futuro del settore**

Il corso ha avuto il supporto attivo e l’impegno, mirato a sostenere la ricerca e l’innovazione, del Partner Accademico **SIGEP-Rimini Fiera** e degli Sponsor Accademici: **Florim Ceramiche, Simas Aqua Space, ST Rubinetterie La Murrina, Bose, OEM-ALI, e Forni Ceky**.

**La 2a edizione** si svolgerà dal 2 al 20 marzo 2009. **Per informazioni:** POLI.design, Daiana Bossi, [formazione@polidesign.net](mailto:formazione@polidesign.net) [www.designexperience.it](http://www.designexperience.it)