

**Punti vendita innovativi dove per la prima volta si incontrano  
il caldo e il freddo, il Food e la Moda, il pane e... le biciclette:  
grandi salotti o nuovi mercati  
per consumi che cambiano e nuovi consumatori:  
a POLI.design – Consorzio del Politecnico di Milano  
i cinque progetti finali del corso “Food Experience Design”.**

Cambiano i consumi e i consumatori, e anche nei settori più tradizionali gli spazi si trasformano visibilmente da semplici luoghi di acquisto o di consumo in ambienti di relazione e di scoperta, dove vivere esperienze nuove e complesse, piacevoli e gratificanti anche sotto il profilo estetico, e dove il design svolge un ruolo determinante, come stimolo all'evoluzione e alla crescita dei diversi settori.

Esplorano e anticipano il futuro di questo attualissimo rapporto tra il design e il mercato del retail i cinque progetti elaborati nell'ambito del corso di Alta Formazione “**Food Experience Design – Gelateria Panetteria Pasticceria** - Ideare, progettare e arredare i nuovi punti vendita del retail alimentare”, 4a edizione, presentati mercoledì 11 novembre a **POLI.design – Consorzio del Politecnico di Milano**.

**Food Experience Design secondo 5 team di progettisti internazionali**

I 35 progettisti, provenienti anche da Brasile, Grecia, Israele, Spagna e Venezuela, divisi in 5 gruppi di lavoro hanno presentato i seguenti concept:

Il gruppo **Punto di Fusione** ha proposto “**Rosso Glaciale – alchimia da pasticciare**”, un luogo dove l'offerta di gelato e pasticceria dolce e salata gioca sulla relazione e sul contrasto tra caldo e freddo, che si riflette anche nella composizione architettonica e nell'atmosfera del locale; “**Lafrù**” del gruppo **Siete** è un mercato gastronomico di nuova concezione, dove frutta e verdura sono in vendita oppure servite su piatti scenografici preparati da un grande chef con gelato, pane o paste dolci per il consumo sul posto; per i **Prozarch** l'atto di *fare la scarpetta* diventa spunto per l'ideazione di “**Doshoe**”, uno spazio dove moda e food convivono in modo ironico, innovativo e velatamente dichiarato e dove mangiare senza posate o raccogliere il cibo aiutandosi con il pane diventa un gioco provocatoriamente esclusivo; il team **Fusion** ha elaborato “**Panis**”, una panetteria con servizi dedicati agli utenti in bicicletta, la cui offerta ruota attorno alla *fetta*, declinata in diverse misure e tipi di pane e servita con i più svariati condimenti; gli **8mani** hanno ideato “**Grano d'oro**”, una panetteria ambientata in un grande salotto accogliente, sincero e informale, aperto dalle 7:00 alle 24:00, ideale anche per incontri di lavoro, dove degustare autentiche specialità di pane abbinato a diversi tipi di birra.

Tutti i concept prevedono l'ideazione dell'immagine coordinata del locale progettato, attraverso merchandising, packaging, menu e divise per il personale.

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

“E’ il primo corso post-universitario in Europa per architetti e designer che desiderano specializzarsi nella progettazione dei nuovi spazi retail per il settore alimentare,- spiega **Gianpietro Sacchi**, coordinatore del corso - 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.”

### **Una location di glamour e design per ideare concept innovativi**

Al termine di 216 ore di lezioni di docenti del Politecnico di Milano e architetti specialisti delle diverse discipline e tour educational nelle realizzazioni più significative di Milano, i project work finali sono stati sviluppati su una parte dello spazio polifunzionale T35 di via Tortona a Milano, trasformato virtualmente in cinque diversi concept di innovativi punti vendita.

### **Da Partner e Sponsor Accademici Borse di Studio per progettisti selezionati**

Gli architetti e designer, selezionati in Italia e all'estero, hanno usufruito di **Borse di Studio** messe a disposizione dal Partner Accademico **SIGEP 2010** (23/27 gennaio - Rimini Fiera), manifestazione leader in Europa per il settore, che ospiterà una mostra multimediale dei progetti elaborati nell'ambito del corso, e dagli Sponsor Accademici **Florim Ceramiche, ST Rubinetterie, Simas Aqua Space, Pedrali, Venini, Lanterna Alimentari Genova, Mec 3 e Le Sinfonie di Agugiaro e Figna Molini**, che hanno contribuito al percorso formativo con la loro esperienza e conoscenza del settore attraverso interventi in aula e visite alle realtà produttive e a realizzazioni di riferimento.

La 5a edizione del corso Food Experience Design si svolgerà dal 4 ottobre al 18 novembre 2010 a POLI.design – Politecnico di Milano (Campus Bovisa).  
**[www.designexperience.it](http://www.designexperience.it)**