

L'evoluzione dei punti vendita Gelateria, Panetteria, Pasticceria e dei Locali Pizzeria tra mercato, innovazione e ruolo del design in una tavola rotonda a SIGEP 2012 (Rimini Fiera), attraverso la presentazione dei progetti dei corsi "Food Experience Design" di POLI.design - Consorzio del Politecnico di Milano e del concorso di design "Premio Le 5 Stagioni".

L'appuntamento con l'evoluzione dei punti vendita Gelateria, Panetteria, Pasticceria e dei Locali Pizzeria e le più attuali tendenze del settore è a SIGEP 2012 - Salone Internazionale Gelateria, Pasticceria e Panificazione Artigianali. Nel corso della manifestazione leader di Rimini Fiera (21-25 gennaio 2012) si svolgerà infatti la tavola rotonda **"L'evoluzione dei punti vendita tra mercato innovazione e design"** organizzata da POLI.design – Consorzio del Politecnico di Milano.

L'incontro, a cui partecipano **Gabriella de Girolamo** e **Giorgia Maioli**, Project Manager di SIGEP, **Oscar Cavallera**, Direttore Bar University, **Carlo Meo**, sociologo dei consumi, e **Gianpietro Sacchi**, architetto e docente dei corsi POLI.design, si svolge **domenica 22 gennaio** presso la Sala Mimosa (Pad.B6) alle **ore 14**.

E' un'occasione di confronto tra competenze e punti di vista diversi sull'evoluzione di questi importanti settori di mercato che traduce in nuovi format e in nuove proposte commerciali la trasformazione in atto nel pubblico e nelle abitudini di consumo.

In questa trasformazione il design e una sempre maggior attenzione alla qualità e alla cultura espressa dai prodotti tradizionali svolgono il ruolo importante di stimolo all'innovazione e motore di scoperta di nuove potenzialità degli spazi di vendita.

I relatori analizzeranno le tendenze più attuali, anche attraverso i risultati di ricerca dei corsi di Alta Formazione di **POLI.design – Consorzio del Politecnico di Milano** in **"Food Experience Design – Design per l'innovazione nel retail alimentare, Panetteria, Pasticceria, Gelateria"** - 6a edizione, e **"Food Experience Design- Design per l'innovazione di spazi e locali pizzeria"**- 4a edizione, visionabili sul sito www.foodexperiencedesign.it alla voce "I Progetti", e i progetti vincitori del **"Premio Le 5 Stagioni – Concorso di design per progettare il futuro dei locali pizzeria. Nuove aperture, spazi e concept innovativi"**, promosso dalla linea di farine specializzate **"Le 5 Stagioni"** di Agugiaro & Figna Molini SpA in collaborazione con POLI.design- Consorzio del Politecnico di Milano.

Gli Sponsor Accademici di Food Experience Design 2011

Nel 2011 i corsi Food Experience Design hanno avuto il sostegno degli Sponsor Accademici **Sigep, Florim Ceramiche, Simas Acqua Space, Dornbracht, PreGel, Vega, Le Sinfonie, Le 5 Stagioni, Frigomat** e **Lamm** che hanno messo a disposizione dei progettisti selezionati da POLI.design Borse di Studio per i corsi e hanno contribuito al programma formativo con la loro esperienza del settore.

Borse di Studio per i corsi Food Experience Design 2012

Nel 2012 si svolgeranno la 5a edizione di **"Food Experience Design–Locali Pizzeria"** (15 marzo-6 aprile 2012) e la 7a edizione di **"Food Experience Design–Panetteria Pasticceria Gelateria"**(24 settembre–24 ottobre 2012).

Sono disponibili Borse di Studio offerte dagli Sponsor Accademici 2012: **Le 5 Stagioni, Le Sinfonie, PreGel, Vega, Florim Ceramiche, Dornbracht, Simas** e **Marana Forni** .

I progettisti interessati possono inviare il cv a: POLI.design, Daiana Bossi, tel 02 23997275 formazione@polidesign.net www.designexperience.it

Informazioni e immagini per i giornalisti: Giovanna Belli g.belli@polidesign.net