

“Food Experience Design - Panetteria, Pasticceria & Gelateria” di POLI.design – Consorzio del Politecnico di Milano

A SIGEP'07 (20-24 gennaio, Rimini Fiera) una Tavola Rotonda, quattro progetti e un libro per “assaggiare” il futuro dei punti vendita.

I nuovi punti vendita come luoghi d'innovazione, di design e anche di relazione con il pubblico: se ne parlerà domenica 21 gennaio alle 14.30 nella Tavola Rotonda dal titolo “Food Experience Design - Panetteria, Pasticceria & Gelateria” organizzata da POLI.design - Consorzio del Politecnico di Milano alla fiera specializzata SIGEP'07 (20-24 gennaio 2007, Rimini Fiera).

Una Tavola Rotonda e un libro sull'evoluzione dei punti vendita alimentari

Sull'evoluzione dei punti vendita e sulle nuove competenze richieste oggi ai progettisti, si confronteranno **Marco Lucchi**, architetto specializzato in retail e locali per l'entertainment, **Paolo Barichella**, coordinatore della nuova delegazione ADI Food Design, **Carlo Meo**, sociologo dei consumi, che presenterà anche il suo nuovo libro “*Pane e marketing (e un assaggio di pasticceria e gelateria)*”, e i progettisti italiani e stranieri che hanno partecipato al corso di specializzazione post-universitaria in “**Food Experience Design – Panetteria, Pasticceria & Gelateria. Progettare per il nuovo retail alimentare**”. Modererà l'incontro **Gianpietro Sacchi**, docente del Politecnico di Milano e del corso di Food Experience Design.

SIGEP'07, manifestazione specializzata di Rimini Fiera è Partner Accademico esclusivo del corso, una collaborazione di alto profilo che conferma l'attenzione di Rimini Fiera verso l'evoluzione dei mercati e la missione di POLI.design, da sempre “cerniera attiva” tra formazione, ricerca e imprese.

Il corso Food Experience Design'06 ha avuto il supporto attivo, mirato a sostenere l'innovazione e la ricerca, degli Sponsor Accademici: **IndustrieFI**, **Scotsman Ice Systems** e il gruppo **Florim Ceramiche**, aziende leader a livello internazionale nei singoli segmenti di mercato.

Design per il food retail: quattro progetti per punti vendita innovativi

Domenica 21 gennaio, nel corso della Tavola Rotonda, saranno inoltre presentati i progetti elaborati dagli architetti e designer italiani e stranieri che si sono specializzati in design per il retail alimentare nell'ambito del corso “**Food Experience Design**” di POLI.design. la nuova specializzazione per ideare, progettare e arredare secondo modalità innovative i punti vendita del settore alimentare,

I Project Work “**Vanilla Sky** (del gruppo **Officina 52**), “**Evaluna peccateria**” (del team **Open Salad**), “**Fil du Manger** (di **Whomen?**) e “**Dessert d'Essai**” (di **Zerosei periodico**) sono stati sviluppati utilizzando una location reale di Milano, dove sarà realizzato un punto vendita dedicato al gelato.

I progetti sono visionabili sul sito **www.foodexperiencedesign.it**

Informazioni per i giornalisti:

Giovanna Belli Tel 02 782035 info@foodexperiencedesign.it

I testi dei comunicati stampa, le immagini e le descrizioni dei concept sono scaricabili dal sito **www.foodexperiencedesign.it**