

Comunicato Stampa N°11
Milano, 15 gennaio 2010

**Il Design guida l'innovazione nel food retail e nella ristorazione:
a SIGEP 2010 (23-27 gennaio, Rimini Fiera) i progetti
dei due corsi "Food Experience Design"
di POLI.design – Consorzio del Politecnico di Milano
che anticipano il futuro dei punti vendita Panetteria Pasticceria e
Gelateria e dei nuovi spazi e locali Pizzeria.
Al via anche il "Premio Le 5 Stagioni" il primo concorso di
progettazione dedicato all'innovazione dei locali pizzeria.**

Il Design guida l'innovazione anche nei settori più tradizionale del retail, come i punti vendita Panetteria, Pasticceria e Gelateria, e nei locali Pizzeria, spazi molto vitali e produttivi, ma spesso legati ad un'immagine estetica molto classica e consolidata nel tempo, in Italia e nel mondo.

Qualcosa sta però cambiando, sia nelle abitudini che nelle aspettative dei consumatori, e questo influenza gli stili progettuali e le caratteristiche funzionali dei nuovi ambienti.

Gli spazi si trasformano infatti da semplici luoghi di acquisto o di consumo in ambienti di relazione e di scoperta, dove vivere esperienze gratificanti anche sotto il profilo estetico, in sintonia con la tendenza internazionale chiamata "retail entertainment".

Esplorano e anticipano questo futuro i progetti dei corsi "**Food Experience Design – Gelateria Panetteria Pasticceria** - Ideare, progettare e arredare i nuovi punti vendita del retail alimentare", 4a edizione, e "**Food Experience Design – Design per l'innovazione di spazi e locali pizzeria**", 3a edizione, di POLI.design – Consorzio del Politecnico di Milano, presentati in una mostra a SIGEP 2010, Salone internazionale della Gelateria, Pasticceria e Panetteria, manifestazione leader di Rimini Fiera (23-27 gennaio), che dei corsi è Partner Accademico esclusivo. I concept sono visionabili su www.foodexperiencedesign.it alla voce "I Progetti".

L'appuntamento è **lunedì 25 gennaio**, alle ore 15, nello spazio Agugiario & Figna Molini, (Pad B5, Stand 107), e intervengono **Paolo Barichella**, Delegato ADI –Commissione Food Design, **Carlo Meo**, sociologo dei consumi e l'architetto **Gianpietro Sacchi**, docenti dei corsi POLI.design – Consorzio del Politecnico di Milano, con la partecipazione di **Giorgia Maioli**, responsabile SIGEP di Rimini Fiera e di **Beppe Bonazzoli**, giornalista specializzato.

Da Partner e Sponsor Accademici Borse di Studio per progettisti selezionati

Gli architetti e progettisti, selezionati in Italia e all'estero, hanno usufruito di **Borse di Studio** messe a disposizione dal Partner Accademico SIGEP 2010 e dagli Sponsor Accademici **Florim Ceramiche, ST Rubinetterie, Simas Aqua Space, Pedrali, Venini, Lanterna Alimentari Genova, Mec 3**, e le linee di farine **Le 5 Stagioni** e **Le Sinfonie** di **Agugiario & 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.

Le Panetterie, Pasticcerie e Gelaterie di domani secondo 5 team internazionali

I 35 progettisti di **“Food Experience Design – Gelateria Panetteria Pasticceria - Ideare, progettare e arredare i nuovi punti vendita del retail alimentare”**, 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** (*Raffaella Andreani, Chiara Borghini, Mita Grioni, Valeriano Izzo, Erica Moreti, Giovanna Penna, Erika Piazza*) 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** (*Piergiorgio Carozza, Pasquale Di Napoli, Francesco Grottoli, Giorgio Guidi, Tomas Vazquez, Luisa Villegas, Alessandra Vitale*) 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** (*Giulia Barnabà, Maddalena Battaglia, Raffaella Ceccarini, Nicola D’Angelo, Claudia Garito, Avi Maron, Sonia Rognini, Francesca Tognini*) 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** (*Sara Badano, Mirko Fanigliulo, Milene Gandolfi, Alessia Mastroserio, Daniela Oliviero, Federica Santoro*) 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** (*Margherita Colagrande, Fabrizio Dini, Luisa Giovenzana, Daniela Grandi, Ruggero Motta, Maria Olympia Vakirtzi, Stefano Zeigner*) 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, merchandising, packaging, menu e divise.

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.

La 5a edizione del corso Food Experience Design- Panetteria, Pasticceria Gelateria si svolgerà dal 4 ottobre al 18 novembre 2010 a POLI.design – Politecnico di Milano (Campus Bovisa). www.foodexperiencedesign.it

Sei concept per innovare i locali pizzeria attraverso il design e l’alta qualità

Il corso **“Food Experience Design – Design per l’innovazione di spazi e locali pizzeria”** si è sviluppato in 120 ore di ricerca e lezioni in aula e tour guidati a realizzazioni di locali e spazi innovativi, e un project work che ha avuto come tema la ridefinizione virtuale di una porzione di circa 400 mq., di Palazzo Montecatini progettato da **Giò Ponti** in Largo Donegani a Milano nel 1951.

I progettisti, divisi in 6 gruppi di lavoro, hanno presentato altrettanti concept innovativi: il gruppo **Rosemary** (*Camilla Fucili, Mirko Landena, Cristiano Lenzi, Marco Mugnai, Carla Maria Giovanna Sorrentino*) ha progettato **Bella Nap**, sulla base della teoria americana del *power sleep*, ha presentato un locale pizzeria dove fare una pausa per nutrirsi e per il *napping*, la breve siesta produttiva rigenerante per la mente; per il team **6Fuori** (*Maria Letizia Gatti, Stefano Oglietti, Rosario Sorbo, Serena Tibaldi, Giangaspere Mingione, Cristina Zuccarello*), con il concept **D** la pizza si è legata al mondo del lusso e, in un ambiente di design, con un servizio personalizzato sui gusti dei clienti anche attraverso l’offerta di diversi

tipi di impasto; i **10.240** (*Ana Paula Garcia y Colomè, Vincenzo Grigoli, Vincenzo Lalli, Vivy Lombardo, Samantha Lucini*) hanno proposto la pizzeria **Choose** con servizio da asporto di nuova concezione dove ognuno può comporre ed acquistare un kit personalizzato con impasto lievitato a regola d'arte per la pizza e ingredienti a scelta; il gruppo **Five Art** (*Elisa Angeletti, Francesca Blanco, Letizia Bredi, Gianluca Garritano, Stefania La Spada*), in co-marketing con l'azienda di elettrodomestici *Miele*, ha integrato un servizio di lavanderia con gestione computerizzata al locale pizzeria denominato **The Washhouse Pizza**; i **3G.am** (*Alessandro Battezzati, Martina Dezzani, Giorgia Mirabella, Gianluca Pedone, Giulio Tarquini*), hanno progettato la pizzeria - mercato enogastronomico **Nino Ortopizza**, dove i prodotti sono in vendita o consumati sul posto; i **360° Design** (*Giuseppe Caliandro, Maria Capogreco, Paola Di Iusto, Manuela Spadaro, Salvatore Sprio, Martina Valentino*) con **Tomo Tomato** hanno immaginato che una catena di librerie lanci un format di locale pizzeria giovane e dinamico dove mangiare, socializzare, comprare e vendere libri usati.

La 3a edizione del corso Food Experience Design- Design per l'innovazione di spazi e locali pizzeria si svolge dal 10 al 31 marzo 2010 a POLI.design – Politecnico di Milano (Campus Bovisa). www.foodexperiencedesign.it

Progettare il futuro dei locali pizzeria: parte il “Premio Le 5 Stagioni”, il primo Concorso di design dedicato al settore.

SIGEP 2010 ospita un evento innovativo e molto significativo per il rapporto che esprime e promuove tra il Design e il settore di Locali Pizzeria: lunedì 25 gennaio, alle 12, presso l'area Pizza New (Pad.B5 D5, Stand 14) si svolge la presentazione in anteprima il “**Premio Le 5 Stagioni – Concorso di design per progettare il futuro dei locali pizzeria. Nuove aperture, spazi e concept innovativi**”, il primo concorso di progettazione che ha come tema nuove soluzioni nel settore dei locali pizzeria: spazi che esprimano la qualità del prodotto e del servizio, pensati non solo per la vendita o il consumo ma anche per la comunicazione, l'interazione con il cliente, l'aggregazione.

E' aperto a designer, architetti, studi di progettazione, progettisti di aziende contract, gruppi di progettisti, italiani e stranieri.

Il Premio è promosso dalla linea di farine specializzate “**Le 5 Stagioni**” di **Agugiario&Figna Molini** in collaborazione con **POLI.design**- Consorzio del Politecnico di Milano, e ha come obiettivo la valorizzazione dell'innovazione nell'ideazione e realizzazione di locali con produzione di pizza, esprimendone le potenzialità di rinnovamento e di stimolo all'evoluzione e alla crescita del settore.

La Giuria del Premio è presieduta da Arturo Dell'Acqua Bellavitis (Politecnico di Milano e Presidente Fondazione Triennale Design Museum), e composta da Luisa Collina (Politecnico di Milano), Carlo Meo (Sociologo dei consumi), Matteo Ingaramo (Direttore POLI.design - Consorzio del Politecnico di Milano) e Paolo Barichella (Coordinatore ADI - Ass. per il Disegno Industriale - Commissione Food Design).

Il corso ha il patrocinio di ADI (Associazione per il Disegno Industriale), AIPi (Associazione Italiana Progettisti in Architettura d'interni) e AIAP (Associazione per la Progettazione Visiva). Il “Premio Le 5 Stagioni” si svolge dal 1° febbraio 2010 al 15 settembre 2011 e prevede due sezioni: “Opening”, per locali realizzati, e “Concept”, per proposte progettuali e concept di locali pizzeria. Il montepremi complessivo è di € 13.500.

Tutte le informazioni e le modalità di partecipazione su www.premiole5stagioni.it