

Innovare i locali pizzeria attraverso il design,  
l'alta qualità e i format...ma non solo.  
Inizia a POLI.design – Consorzio del Politecnico di Milano  
il nuovo corso di Alta Formazione “**Food Experience Design**”  
dedicato ai nuovi spazi e locali pizzeria.

Qualcosa sta cambiando anche nei locali pizzeria, in Italia quasi sempre molto tradizionali sia nell'immagine che nella proposta al pubblico.

Oggi però anche questi spazi si trasformano, grazie all'impulso del design e all'evoluzione del gusto e delle abitudini del pubblico: si affermano nuovi stili progettuali e di arredamento, ma soprattutto si ripensano le funzioni degli spazi, i format e la proposta al pubblico.

Questi sono i temi su cui si svilupperà la ricerca della terza edizione del corso di Alta Formazione in “**Food Experience Design - Design per l'innovazione di spazi e locali pizzeria**” di **POLI.design - Consorzio del Politecnico di Milano**, è il primo corso di specializzazione per architetti, ingegneri, progettisti e designer che si rivolge a questo ampio settore del mercato della ristorazione. ([www.foodexperiencedesign.it](http://www.foodexperiencedesign.it))  
Food Experience Design, che fa parte del settore dei corsi “Design Experience” di POLI.design, si svolge dal 10 al 31 marzo 2010. ([www.designexperience.it](http://www.designexperience.it))

### **Borse di Studio da Sponsor Accademici per l'innovazione nel settore**

I partecipanti, selezionati in Italia e all'estero, usufruiscono di Borse di Studio messe a disposizione dagli Sponsor Accademici **Florim Ceramiche**, **Simas Aqua Space**, **Lanterna Alimentari Genova**, e la linea di farine specializzate **Le 5 Stagioni** di **Agugiaro & Figna Molini**, che contribuiscono 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.

“Anche in questo settore il design e la tendenza all'evoluzione estetica e funzionale in atto, oltre allo stimolo a ripensare il format in senso multifunzionale, stanno iniziando a delineare direzioni significative di innovazione. – spiega **Nicola R.Ticozzi**, direttore dei corsi Design Experience di POLI.design – Come altri spazi della ristorazione, anche le pizzerie stanno cercando nuove soluzioni, sia dal punto di vista della proposta al pubblico che della progettazione degli spazi: si ampliano nelle funzioni e includono zone lounge, cocktail bar o aree di vendita, che hanno potenzialità ampie e commercialmente esplorabili.”

Il corso “**Food Experience Design – Design per l'innovazione di spazi e locali pizzeria**” si sviluppa attraverso 128 ore di ricerca e lezioni in aula e tour guidati a realizzazioni di locali e spazi innovativi, e un project work che ha come tema la ridefinizione virtuale di una prestigiosa location di Milano.

### **Sono aperte le selezioni per architetti e progettisti**

I progettisti interessati all'assegnazione di una Borsa di Studio possono inviare il CV a: POLI.design, Michela Mantica, [formazione@polidesign.net](mailto:formazione@polidesign.net)