

Comunicato Stampa N°13
Milano, 3 febbraio 2010

**Multifunzionalità, design, format innovativi
per Panetterie, Pasticcerie, Gelaterie e locali Pizzeria,
e nuovi stimoli per il mercato:
presentati a SIGEP 2010 i progetti innovativi dei corsi
“Food Experience Design”
di POLI.design – Consorzio del Politecnico di Milano.**

Undici progetti in mostra e altrettanti format innovativi che propongono non solo nuovi stili di progettazione e di arredamento, ma anche nuovi modi di pensare i prodotti e di proporre il consumo, attraverso la multifunzionalità degli spazi, l'originalità dei servizi, il design e, naturalmente, l'alta qualità.

Sono stati presentati il 25 gennaio a SIGEP 2010, manifestazione leader di Rimini Fiera i cinque progetti risultati del corso di Alta Formazione “**Food Experience Design – Gelateria Panetteria Pasticceria** - Ideare, progettare e arredare i nuovi punti vendita del retail alimentare”, 4a edizione, e i sei progetti del corso di Alta Formazione “**Food Experience Design – Design per l'innovazione di spazi e locali pizzeria**”, 3a edizione, di POLI.design – Consorzio del Politecnico di Milano.

I corsi sono rivolti ad architetti e progettisti, e tutti i partecipanti, selezionati in Italia e all'estero, hanno usufruito di **Borse di Studio** messe a disposizione da SIGEP 2010, che dei corsi è stato Partner Accademico, 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 **Agugiaro & 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.

I progetti, esposti in una mostra multimediale nello spazio Agugiaro & Figna Molini, sono stati analizzati e commentati da **Paolo Barichella**, Delegato ADI - Commissione Food Design, **Carlo Meo**, sociologo dei consumi, l'architetto **Gianpietro Sacchi** e l'esperto di marketing **Oscar Cavallera**, docenti dei corsi POLI.design – Consorzio del Politecnico di Milano. All'incontro hanno partecipato anche **Giorgia Maioli**, responsabile SIGEP, **Giorgio Agugiaro** di Agugiaro & Figna Molini, **Marialetizia Mele** di Lanterna Alimentari Genova, **Simone Annese** di Mec 3 e **Beppe Bonazzoli**, giornalista specializzato.

I concept sono visionabili su www.foodexperiencedesign.it alla voce “I Progetti”.

“Per SIGEP la formazione è molto importante, - afferma **Giorgia Maioli** di SIGEP- per questo la manifestazione prevede tre aree di formazione e di eccellenza sui temi della Panetteria, Pasticceria e Gelateria, perché gli operatori di questi settori chiedono conoscenze aggiornate. Grazie alla partnership con POLI.design, siamo attivi nella formazione e nella ricerca tutto l'anno. I corsi Food Experience Design sono il nostro fiore all'occhiello, perché come SIGEP vogliamo incidere sul futuro del settore, e vogliamo continuare a farlo attraverso sfide sempre nuove. Lanciare nuove idee di punti vendita e di format è una di queste sfide, anche con l'obiettivo che il Made in Italy possa essere sempre più un fattore di cui andare fieri nel mondo.”

“Iniziative così innovative come i corsi Food Experience Design prendono forma da un’analisi di fondo: le pizzerie non sono più quelle di una volta, locali rustici un po’ naif, con le reti e le conchiglie di plastica appese alle pareti. – dichiara **Beppe Bonazzoli**, giornalista specializzato - Grazie al lavoro di architetti che spesso provengono dalla progettazione di locali di entertainment, oggi i locali pizzeria, un settore che esprime cifre e volumi d’affari molto rilevanti, sono locali che cercano di alzare il proprio profilo, e che stanno comprendendo l’importanza del proprio look e dell’utilizzo di materie prime di qualità.”

“Negli ultimi vent’anni anni abbiamo capito che il nostro contributo come azienda all’innovazione non era solo fornire materie prime di altissima qualità - afferma **Giorgio Agugiario**, Presidente di **Agugiario & Figna Molini** - ma anche insegnare ad utilizzarle correttamente, e ad inserirle in contesti adeguati in termini di servizio e di attenzione agli ambienti. Collaboriamo con POLI.design da un anno, e ho voluto occuparmi personalmente degli incontri in aula, perché è un enorme arricchimento professionale venire a contatto con le idee, le proposte e il modo di interpretare l’evoluzione del settore che i giovani progettisti esprimono. Ringrazio POLI.design per avermi dato l’opportunità di condividere questo percorso d’innovazione”.

“Siamo da due anni Sponsor Accademici dei corsi Food Experience Design di POLI.design - dichiara **Marialetizia Mele**, Responsabile Comunicazione di **Lanterna Alimentari Genova** – E’ un’esperienza eccezionale perché ci permette di acquisire molte informazioni e molti stimoli: il confronto con la progettazione è fondamentale. Saper fare il prodotto è solo una parte del nostro lavoro: saperlo collocare nel giusto locale è diventato oggi altrettanto importante. Questo percorso di ricerca con POLI.design ci permette di entrare in contatto con nuove idee e nuovi modi di pensare che si integrano con il nostro modo di guardare al futuro del mercato.”

“Per noi la sponsorizzazione del corso di Food Experience Design nel 2009 è stata la prima esperienza, ed è stata molto positiva. – commenta **Simone Annese**, Responsabile Marketing di **Mec 3** – Non ci aspettavamo un livello così alto dei progetti e dei professionisti, non solo per la qualità dei risultati ma per l’approccio approfondito e completo alla progettazione, che ho potuto constatare di persona partecipando ai gruppi di lavoro in aula. Abbiamo presentato i progetti anche all’interno del nostro stand e si è sviluppato un enorme interesse, in particolare da parte dei nostri clienti asiatici, cinesi e coreani. Questo ci fa molto piacere e ci fa riflettere: anche nei mercati più maturi è importante dare stimoli innovativi perché prodotti di alta qualità possano esprimersi in modi sempre più capaci di rispondere al mercato e alla sua evoluzione.”

“I progetti dei corsi Food Experience Design propongono ai loro clienti di vivere un’esperienza. – illustra **Carlo Meo**, sociologo dei consumi – Oggi noi non consumiamo prodotti, ma esperienze: cerchiamo valori diversi dal nutrirci, più ampi e gratificanti. Ma l’esperienza, come tale, tende ad esaurirsi, non si può ripetere uguale per troppe volte, deve essere sempre nuova. Infatti oggi i locali hanno spesso una storia effimera, perché devono rinnovare l’esperienza. I locali però devono saper dare anche valori più profondi, più vicini alla natura autentica del prodotto. A partire da questa consapevolezza, il valore di un locale può nascere anche da un’idea semplice, che ne esprima l’unicità.”

“Oggi l’esperienza diventa motore del locale, e questa è una tendenza. E’ la capacità di esprimere un insieme di emozioni, che il locale trasmette anche attraverso i prodotti. – spiega **Paolo Barichella**, Delegato ADI - Commissione Food Design - La cultura del prodotto è alla base della capacità di trasmettere valori. Ed è molto difficile, perché la cultura del prodotto deve essere profonda e autentica per saper produrre emozioni continue e durature, per comunicare “l’aura” del prodotto. Se gusto un vino nel luogo di produzione, ad esempio, assaporerò il profumo delle cantine, delle botti, dell’aria della zona, emozioni molto più intense di quelle che può darmi lo stesso vino sorseggiato in città, al tavolino di un bar, magari in una via trafficata. Non dimentichiamo che se chi degusta non comprende i valori profondi del prodotto, questi valori vanno perduti.”

“I progettisti che partecipano ai corsi Food Experience Design vengono stimolati a ragionare in termini sinestetici, – approfondisce **Gianpietro Sacchi**, architetto e coordinatore dei corsi- ad esempio lavorando con molta attenzione sull’illuminazione, in relazione anche alle variazioni di luce della giornata. Progettano anche l’immagine coordinata, e le divise del personale, perché sono strumenti diversi che devono saper parlare lo stesso linguaggio e comunicare gli stessi messaggi. Le indicazioni di tendenza emerse dai corsi sono numerose: possiamo sottolineare ad esempio la creazione di ambienti informali per la degustazione e la ricerca di un’atmosfera di vicinanza con i prodotti, che forse la standardizzazione dei centri commerciali ci sta facendo perdere. Altre tendenze interessanti sono il take away, la possibilità di fruire di locali ...in bicicletta, e la possibilità di portare a casa propria, dal locale, qualche cosa che il consumatore potrà completare, nella propria cucina con pochi tocchi, il proprio gusto e la propria creatività.” E Gianpietro Sacchi conclude: “L’impegno di POLI.design continua nel futuro, attraverso le prossime edizioni, grazie alla collaborazione con le aziende più attente all’innovazione e all’entusiasmo dei progettisti più sensibili e motivati a esprimersi in settori di mercato particolarmente in trasformazione.”

Per i nuovi corsi Food Experience Design 2010 sono disponibili Borse di Studio

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, e la 5a edizione del corso “**Food Experience Design - Panetteria, Pasticceria Gelateria**” si svolge dal 4 ottobre al 18 novembre 2010. Sede dei corsi è POLI.design – Politecnico di Milano (Campus Bovisa). www.foodexperiencedesign.it

Sono disponibili Borse di Studio offerte dagli Sponsor Accademici per architetti, designer e progettisti italiani e stranieri, che saranno assegnate in base al curriculum e alla motivazione dei candidati.

Per saperne di più: POLI.design, Michela Mantica, formazione@polidesign.net
www.designexperience.it tel.02 23997248