

Comunicato Stampa N°14
Milano, 26 marzo 2010

**Design e nuovi format per nuovi consumatori e prodotti di alta qualità:
presentati a POLI.design – Consorzio del Politecnico di Milano
i cinque progetti innovativi del corso di Alta Formazione “**Food
Experience Design**” dedicato ai nuovi spazi e locali pizzeria.**

Cinque nuovi format polifunzionali e di design che esprimono il potenziale di evoluzione dei locali pizzeria, che rinnovano il rapporto con la tradizione di questi spazi, e confermano il valore della qualità del prodotto, degli ingredienti e dell'esperienza di consumo.

Sono le proposte innovative elaborate dei 26 progettisti italiani e stranieri che hanno partecipato alla 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** e presentate mercoledì 31 marzo. (www.foodexperiencedesign.it)

“Food Experience Design - Design per l'innovazione di spazi e locali pizzeria è parte dei corsi “Design Experience” di POLI.design, dedicati all'entertainment, all'ospitalità, alla ristorazione, al retail e all'outdoor, che prevedono un approccio ampio e globale alla progettazione, che parte dall'analisi dei diversi settori di mercato e della loro attuale evoluzione. - illustra **Nicola R.Ticozzi**, Direttore dei corsi Design Experience di POLI.design - E' il primo corso per architetti e progettisti che si rivolge a questo ampio settore del mercato della ristorazione dove stanno affermandosi nuovi stili progettuali e di arredamento, ma soprattutto si iniziano a ripensare le funzioni degli spazi e la proposta al pubblico.” (www.designexperience.it)

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

I partecipanti, selezionati in Italia e all'estero, e provenienti anche da Brasile, Colombia Ecuador e Messico, hanno usufruito 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 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.

Il corso “**Food Experience Design – Design per l'innovazione di spazi e locali pizzeria**” si è sviluppato attraverso 128 ore di ricerca e lezioni in aula e tour guidati dai docenti in spazi innovativi, tra cui il locale pizzeria “La Fabbrica” di Milano dove hanno potuto fare esperienza diretta dell'importanza e della centralità del laboratorio.

Cinque innovativi concept di progetto, a partire dal prodotto.

Questi i cinque concept elaborati nella fase finale di project work, con particolare attenzione al prodotto e alle attuali esigenze del mercato, che hanno avuto come tema la ridefinizione virtuale dello spazio T35 dell'Hotel Nhow di Milano: per il gruppo di progettisti **Regina Serena** il seme di cereale è spunto concettuale e progettuale di **"Semiseri"**, una sofisticata pizzeria che coniuga naturalità e gusto del cibo, artigianalità e sorpresa anche attraverso l'offerta di specialità di birra di cereali in abbinamento a diversi impasti per la pizza. **"IF - Focaccia Italiana"** del team **Tac.co** è un format pensato con l'obiettivo di esportare la focaccia italiana all'estero, di far comprendere la qualità dei prodotti semilavorati, la loro facilità di preparazione e di consumo, facendo leva su possibili joint ventures con catene alberghiere internazionali; il gruppo di lavoro **Dai group** ha proposto **"Fugassa – focaccia & vino"**, un locale dove degustare l'autentica focaccia genovese in abbinamento al vino e prodotti italiani dop selezionati; in **"Pizza Experience"** dei **Take five** l'intero processo di preparazione della pizza viene spettacolarizzato e messo al centro del locale che invece muta e cambia allestimento di continuo, interpretando le trasformazioni che hanno subito nel tempo la moda, il design, il cinema e la musica; infine i **"Feel food"** hanno ideato **"How"**, una pizzeria dove ognuno può divertirsi a farcire con le proprie mani una base per pizza con i più svariati ingredienti per poi consegnare la propria creazione al pizzaiolo che la cuoce a regola d'arte.

Tutti i concept hanno previsto l'ideazione dell'immagine coordinata del locale progettato, attraverso merchandising, packaging, menu e divise per il personale. I concept sono visionabili sul www.foodexperiencedesign.it alla voce "I Progetti".

La 4a edizione del corso **"Food Experience Design"** si svolge dal 21 marzo all'8 aprile 2011, a POLI.design – Politecnico di Milano.