

L'evoluzione dei punti vendita Gelateria, Panetteria, Pasticceria e dei Locali Pizzeria tra mercato innovazione e design.

**A SIGEP 2011 (Rimini Fiera) la presentazione dei progetti dei corsi
“Food Experience Design” di POLI.design - Consorzio del Politecnico
di Milano e del concorso di design “Premio Le 5 Stagioni”.**

Multifunzionalità, ruolo del design e nuova centralità del laboratorio nei punti vendita Gelateria, Panetteria, Pasticceria e nei Locali Pizzeria saranno i temi al centro della tavola rotonda **“L'evoluzione dei punti vendita tra mercato innovazione e design”** organizzata da POLI.design – Consorzio del Politecnico di Milano a SIGEP 2011 - Salone Internazionale Gelateria, Pasticceria e Panificazione Artigianali, manifestazione leader che si svolge a Rimini Fiera dal 22 al 26 gennaio.

L'incontro, a cui parteciperanno **Gabriella de Girolamo**, Project Manager di SIGEP, il Direttore della Bar University **Oscar Cavallera**, il sociologo dei consumi **Carlo Meo**, e l'architetto e docente dei corsi POLI.design **Gianpietro Sacchi**, si svolge **domenica 23 gennaio 2011** presso la Sala Tiglio 2 (Hall A6-C6) di Rimini Fiera alle **ore 14**.

L'evoluzione dei punti vendita gelateria, panetteria e pasticceria e dei locali di ristorazione specializzata è da tempo al centro dell'interesse dei ricercatori, sia per l'importanza delle potenzialità commerciali di questi settori, sia perchè esprime, attraverso nuovi format e nuove proposte, la trasformazione in atto nel pubblico e negli stili di consumo. Gli scenari di questi cambiamenti non riguardano solo l'Italia, ma emergono anche dall'interpretazione del panorama internazionale, che i relatori affronteranno attraverso la lettura di importanti case study.

L'appuntamento è inoltre l'occasione per analizzare le principali tendenze emerse dai risultati di ricerca dei corsi di Alta Formazione di **POLI.design – Consorzio del Politecnico di Milano** in **“Food Experience Design – Design per l'innovazione nel retail alimentare, Panetteria, Pasticceria, Gelateria”** - 5a edizione, e **“Food Experience Design- Design per l'innovazione di spazi e locali pizzeria”**- 4a edizione.

I progetti sono visionabili sul sito www.foodexperiencedesign.it alla voce “I Progetti”.

Alle ore 15, al termine della Tavola Rotonda, si svolgerà la presentazione del nuovo **“Premio Le 5 Stagioni – Concorso di design per progettare il futuro dei locali pizzeria. Nuove aperture, spazi e concept innovativi”**, promosso dalla linea di farine specializzate **“Le 5 Stagioni”** di Agugiaro & Figna Molini SpA in collaborazione con POLI.design-Consorzio del Politecnico di Milano.

L'incontro vedrà la partecipazione anche di **Giorgio Agugiaro**, Presidente di Agugiaro & Figna Molini SpA,

Il **Premio Le 5 Stagioni** è aperto a designer, architetti, studi di progettazione, progettisti di aziende contract, gruppi di progettisti, italiani e stranieri.

E' il primo concorso di progettazione che ha come tema nuove soluzioni nel settore dei locali pizzeria, nuovi 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.

Il concorso ha il patrocinio di **ADI** (Associazione per il Disegno Industriale), **AIPI** (Ass. Italiana Progettisti in Architettura d'interni) e **AIAP** (Ass. per la Progettazione Visiva) e **Food Experience Design** – Corso di Alta Formazione in Design per l'innovazione di spazi e locali pizzeria.

Il “Premio Le 5 Stagioni” **si conclude il 15 settembre 2011** e prevede due sezioni: “Opening”, per locali realizzati, e “Concept”, per proposte progettuali e concept di locali pizzeria, più un premio speciale per gli Istituti di Formazione.

Il montepremi complessivo è di 13.500 Euro.

Regolamento e informazioni per partecipare su www.premiole5stagioni.it

Gli Sponsor Accademici di Food Experience Design 2010

Nel 2010 i corsi Food Experience Design hanno avuto il sostegno degli Sponsor Accademici **Sigep, Florim Ceramiche, Simas Acqua Space, Dornbracht, Mec 3, Le Sinfonie, Le 5 Stagioni, Lanterna Alimentari Genova e Lamm** che hanno messo a disposizione dei progettisti selezionati da POLI.design Borse di Studio per i corsi e hanno contribuito al programma formativo con la loro esperienza del settore.

Borse di Studio e contatto con il mercato: gli Sponsor Accademici 2011

Nel 2011 si svolgeranno a POLI.design la quarta edizione di “**Food Experience Design – Locali Pizzeria**” (21 marzo – 8 aprile 2011) e la sesta edizione di “**Food Experience Design – Panetteria Pasticceria Gelateria**” (28 settembre – 28 ottobre 2011).

Sono disponibili numerose Borse di Studio offerte dagli Sponsor Accademici 2011: **Le 5 Stagioni, Le Sinfonie, Frigomat, Florim Ceramiche, Dornbracht, Simas e Lamm**.

I progettisti interessati possono inviare il cv a: POLI.design, Daiana Bossi, tel 02 23997275 formazione@polidesign.net www.designexperience.it

Informazioni e immagini per i giornalisti: Giovanna Belli g.belli@polidesign.net

Comunicati stampa e descrizioni dei concept sono scaricabili dal sito www.designexperience.it