

Comunicato Stampa N°8
Milano, 17 febbraio 2009

Nelle nuove pizzerie la tradizione incontra il design: a POLI.design - Consorzio del Politecnico di Milano il nuovo corso “Food Experience Design – Design per l’innovazione di spazi e locali pizzeria”

Uno dei format più tradizionali del mondo della ristorazione, le pizzerie, sta iniziando ad esprimere una trasformazione significativa: in sintonia con l’evoluzione estetica di altri spazi della ristorazione, come bar, locali, e ristoranti, anche le pizzerie cercano innovazione nello stile progettuale e nell’arredamento, e incontrano il design. Qualcosa sta cambiando anche sotto il profilo della proposta al pubblico, e le pizzerie, che il design può trasformare in accoglienti lounge, “aprono” ad aperitivi o ai cocktail del dopocena.

Affronterà questi temi molto attuali la 2a edizione del corso di Alta Formazione in “**Food Experience Design – Design per l’innovazione di spazi e locali pizzeria**”, che dal **2 al 20 marzo 2009** si svolge a POLI.design – Consorzio del Politecnico di Milano, il primo corso di specializzazione post-universitaria per architetti, ingegneri e designer che si rivolge a questo ampio settore del mercato della ristorazione. (www.foodexperiencedesign.it)

Borse di studio di Partner e Sponsor Accademici per l’evoluzione del settore

I progettisti interessati a specializzarsi nell’ideazione, progettazione e arredamento di locali innovativi dedicati al consumo di pizza, usufruiscono di Borse di Studio messe a disposizione dal Partner Accademico **SIGEP 2010** (www.sigep.it), manifestazione leader di Rimini Fiera, e dagli Sponsor Accademici **Florim Ceramiche, ST Rubinetterie, Simas Aqua Space, Lanterna Alimentari Genova** e la linea farine per pizza **Le 5 Stagioni** che contribuiranno al programma didattico con la loro esperienza di ricerca e produzione.

Ripensare i format, a partire dai punti di forza

“Riprogettare una pizzeria è un po’ come rimettere mano alla propria vita: le prime uscite con le fidanzate, le cene dopo il calcetto con gli amici, la prima pizza (mangiata a metà..) di tuo figlio. – afferma **Carlo Meo**, sociologo dei consumi e docente del corso - Ma oggi è proprio questa genericità del format la sua principale debolezza: in un mondo di ipersegmentazione dei bisogni e dei locali, la pizzeria rischia di essere una icona di un made in Italy da cartolina: il Vesuvio dipinto alle pareti e i cartoni per il take-away... Eppure ha insite nelle sue caratteristiche almeno due elementi molto in voga nel settore food internazionale: la cucina mediterranea basata sulla freschezza degli ingredienti e la semplicità delle ricette e il forno a vista nella logica di laboratorio di preparazione dei prodotti. Sogno un mondo di pizzerie diverse tra loro: quella progettate per le famiglie e i bambini, quelle “standardizzate” napoletane da replicare in tutto il mondo, quelle per i “fashion victim” che fanno le ore piccole...e una pura e semplice come Michele!”

Un Project Work su location di Giò Ponti e una mostra a SIGEP 2010

Il corso si sviluppa attraverso 120 ore di ricerca e lezioni teoriche in aula, esercitazioni e tour guidati dai docenti a locali e spazi innovativi di Milano.

Tema del project work finale è la ridefinizione virtuale di una parte dello storico Palazzo Montecatini progettato da **Giò Ponti** in Largo Donegani a Milano nel 1951. Nel piano terra dell'edificio, oggi sede di **Radio Monte Carlo**, radio partner dei corsi Design Experience di POLI.design, i progettisti ambienteranno virtualmente cinque diversi concept di locali pizzeria innovativi. I progetti saranno esposti in una mostra multimediale alla manifestazione fieristica SIGEP 2010.

Fino al 26 febbraio aperte le selezioni per architetti e designer

Fino al 26 febbraio sono aperte le selezioni per l'assegnazione delle Borse di Studio complete offerte da Partner e Sponsor Accademici. I progettisti interessati a questa opportunità di specializzazione professionale devono inviare il CV a:

POLI.design, Daiana Bossi, formazione@polidesign.net www.borsedistudio.info