

Comunicato Stampa N°9
Milano, 18 marzo 2009

Locali pizzerie con “napping” e pizze “de luxe”, nuovi format di pizzerie-lavanderia, pizzeria- libreria o enoshop, e un “kit” per far da sé, ma con tutti i segreti dei maestri pizzaioli.

Sei modi per innovare i locali pizzeria attraverso il design e l'alta qualità, nei progetti del nuovo corso in “Food Experience Design – Design per l'innovazione di spazi e locali pizzeria” di POLI.design - Consorzio del Politecnico di Milano.

Design, arredamento, una nuova attenzione al processo produttivo e alla qualità del prodotto “pizza” e sei progetti che propongono altrettante direzioni in cui innovare la classica pizzeria, uno dei format più tradizionali del mondo della ristorazione.

Sono i risultati della 2a edizione del corso di Alta Formazione in “**Food Experience Design – Design per l'innovazione di spazi e locali pizzeria**”, che si è svolto dal 2 al 20 marzo 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)

“Anche in questo settore il design, la tendenza all'evoluzione estetica e funzionale in atto in tutti gli ambiti della ristorazione, 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, bar, locali, e ristoranti, anche le pizzerie stanno cercando nuove soluzioni, sia dal punto di vista della proposta al pubblico che della progettazione degli spazi: le vediamo ampliarsi nelle funzioni e includere zone lounge, cocktail bar o aree di vendita, ma, come evidenziano i concept dei progettisti selezionati che hanno partecipato al corso, hanno potenzialità molto più ampie e commercialmente esplorabili.”

Lezioni, educational tour e 6 concept innovativi su una location prestigiosa

Il corso si è sviluppato in 120 ore di ricerca e lezioni in aula e tour guidati a significative realizzazioni di locali e spazi innovativi, e un project work che ha avuto come tema la ridefinizione virtuale di una porzione del piano terra di circa 400 mq., con una parte esterna di circa 175 mq, dello storico Palazzo Montecatini progettato da **Giò Ponti** in Largo Donegani a Milano nel 1951. L'edificio oggi è sede di Radio Monte Carlo, radio partner dei corsi Design Experience, l'area di progetto è stata immaginata dai progettisti come un locale pizzeria di ispirazione innovativa.

I progetti saranno visionabili sul sito www.foodexperiencedesign.it e presentati in una mostra multimediale alla manifestazione fieristica SIGEP 2010 di Rimini Fiera.

I progettisti, divisi in 6 gruppi di lavoro, hanno presentato altrettanti concept innovativi: il gruppo **Rosemary** (*Camilla Fucili, Mirko Landena, Cristiano Lenzi, Marco Mugnai, Carla Maria Giovanna Sorrentino*) ha progettato **Bella Nap**, sulla base della teoria americana del *power sleep*, ha presentato un locale pizzeria dove fare una pausa per nutrirsi e per il *napping*, la breve siesta produttiva rigenerante per la mente; per il team **6Fuori** (*Maria Letizia Gatti, Stefano Oglietti, Rosario Sorbo, Serena Tibaldi, Giangaspere Mingione, Cristina Zuccarello*), con il concept **D** la pizza si è legata al mondo del lusso e al brand *Ducati*, in un ambiente di design, con un servizio personalizzato sui gusti dei clienti anche attraverso l'offerta di diversi tipi di impasto; i **10.240** (*Ana Paula Garcia y Colomè, Vincenzo Grigoli, Vincenzo Lalli, Vivy Lombardo, Samantha Lucini*) hanno proposto la pizzeria **Choose** con servizio da asporto di nuova concezione dove ognuno può comporre ed acquistare un kit personalizzato con impasto lievitato a regola d'arte per la pizza e ingredienti a scelta; il gruppo **Five Art** (*Elisa Angeletti, Francesca Blanco, Letizia Bredi, Gianluca Garritano, Stefania La Spada*), in co-marketing con l'azienda di elettrodomestici *Miele*, ha integrato un servizio di lavanderia con gestione computerizzata al locale pizzeria denominato **The Washhouse Pizza**; i **3G.am** (*Alessandro Battezzati, Martina Dezzani, Giorgia Mirabella, Gianluca Pedone, Giulio Tarquini*), hanno progettato la pizzeria - mercato enogastronomico **Nino Ortopizza**, dove i prodotti sono in vendita oppure offerti per il consumo sul posto; i **360° Design** (*Giuseppe Caliandro, Maria Capogreco, Paola Di Iusto, Manuela Spadaro, Salvatore Sprio, Martina Valentino*) con **Tomo Tomato by Libraccio** hanno immaginato che per i 30 anni di apertura de *Il Libraccio*, la catena di librerie lanci un nuovo format di locale pizzeria giovane e dinamico dove mangiare, socializzare, comprare e vendere libri usati.

Borse di Studio da Partner e Sponsor Accademici attenti all'innovazione

I 32 architetti, ingegneri e designer che si sono specializzati nell'ideazione, progettazione e arredamento di locali innovativi dedicati al consumo di pizza, hanno usufruito 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 hanno contribuito al programma didattico con la loro esperienza di ricerca e produzione.

Alta formazione e nuove idee che si confrontano con un mercato di qualità

“**SIGEP**, manifestazione leader di Rimini Fiera, segue con molta attenzione l'evoluzione di questo settore, a cui dedica l'area specializzata “I love Pizza”, in forte crescita, dedicata ai prodotti alimentari, alle tecnologie e agli arredi. E' un mercato numericamente rilevante, nel mondo, dove l'Italia vanta, sia sotto il profilo della produzione delle attrezzature che dei prodotti alimentari, livelli di vera eccellenza.-afferma **Gabriella de Girolamo**, responsabile della manifestazione- Le proposte e i filoni di ricerca sviluppati all'interno di questo Corso, di cui la manifestazione è Partner fin dalla prima edizione, partono da un confronto concreto con le aziende più attente, sia durante il corso, sia in fiera, dove

attraverso l'esposizione dei progetti, l'innovazione e il contributo del design sono uno stimolo positivo per tutti gli operatori.”

Ricerca e innovazione nei locali pizzeria, dai materiali, al design, al prodotto: il punto di vista delle Aziende

“**Florim** è all'avanguardia nel settore ceramico per storia e vocazione ed è da sempre sponsor accademico di tutti i corsi di specializzazione Design Experience di POLI.design. Una scelta strategica che ci consente di mantenere aperto un canale diretto con architetti giovani, internazionali, motivati e specializzati - dice **Corrado Ferfoggia**, Scuola di Formazione Florim - In questa fase, in cui il design ha un ruolo chiave nella trasformazione del settore, i luoghi pubblici diventano un autentico laboratorio di materiali, modelli e soluzioni innovative: la duttilità della ceramica, la sua capacità di offrire soluzioni di alto livello estetico e le alte prestazioni tecnologiche possono essere per i progettisti fonte di ispirazione e la risposta a moltissime esigenze all'interno dei locali per il pubblico”.

“La ricerca sul prodotto e sul design costituisce uno dei punti di forza di **ST Rubinetterie** che, in sintonia con il proprio motto 'guardare al futuro con la solidità di un prestigioso passato che si rinnova' – dichiara **Alessia Saglio Trombone** di ST Rubinetterie - ha scelto dal 2008 di essere Sponsor Accademico dei corsi Design Experience di POLI.design, così da stimolare e supportare i progettisti con la propria esperienza ed il suo vasto know-how tecnologico, a una nuova visione del design per l'innovazione degli ambienti bagno, punto strategico del progetto di un locale pubblico di qualità.”

“La scelta di Milano come punto di riferimento per le attività di relazione è per **Simas** imprescindibile. Allo Spazio Simas in via Melzo 9, dedicato ai progettisti, si è aggiunta dal 2005 la sponsorizzazione dei corsi di Alta Formazione di POLI.design. Abbiamo voluto partecipare da subito, come sponsor accademico - spiega **Alessandro Scopetti**, direttore generale Simas – a testimonianza della 'trasversalità' del bagno oggi. Crediamo nell'importanza di interpretare i mutamenti di gusto e di tradurre i cambiamenti in innovazione che riguarda tutti gli spazi dell'abitare, anche quelli della ristorazione e dell'entertainment serale, dove siamo già presenti in locali culto. E' un modo per essere vicini a chi, nel mondo accademico e del design, studia i fenomeni evolutivi e il loro potenziale innovativo”.

“La ricerca e lo sviluppo guidano da sempre le scelte di **Agugiaro & Figna Molini**, impresa di grande tradizione e orientata al futuro, - spiega il presidente **Giorgio Agugiaro** – Per essere competitivi è necessario distinguere la propria offerta attraverso la specializzazione e la qualità, sia per chi come noi produce la linea specialistica di farine

“Le 5 Stagioni”, prodotti di standard superiore e diversificati per le differenti esigenze delle pizzerie, sia per chi gestisce i locali. La qualità, cioè la giusta lievitazione, il gusto e la massima digeribilità del prodotto finale, è oggi determinante per il successo dei locali. Abbiamo voluto essere Sponsor Accademici del corso per spiegare a chi progetta gli spazi la centralità del processo produttivo e del laboratorio e per questo abbiamo coinvolto i progettisti anche in una visita guidata al laboratorio della pizzeria “La Fabbrica” in viale Pasubio a Milano, dove con il titolare Francesco Tafuro abbiamo illustrato dal vivo i diversi tipi di impasto e le fasi di lavorazione, anche in funzione della progettazione degli spazi.”

“**Lanterna Alimentari Genova** ha un rapporto assolutamente chiave con la tradizione, di cui si fa interprete anche nel mercato internazionale, attraverso la produzione di specialità genovesi come la classica focaccia genovese e una gamma completa di prodotti da forno, finiti e semilavorati, per il retail e la ristorazione. Al rispetto della tradizione si uniscono anche l'utilizzo delle tecnologie più avanzate e l'applicazione dei più rigorosi controlli sui processi e sull'ambiente di lavoro.- afferma **Paolo Soldateschi**, direttore generale di Lanterna Alimentari Genova - La nostra esperienza può dare un apporto specialistico oggettivo alla formazione di chi progetta gli ambienti, e per noi è altrettanto interessante essere parte, come Sponsor Accademici, di questo vero “osservatorio” sui nuovi possibili format per valorizzare le nostre linee di prodotto all'estero e sull'evoluzione del settore”.

Andrea Dall'Olio, responsabile di **Forni Ceko**, azienda specializzata nella produzione di forni tradizionali per pizzeria, ha contribuito al programma formativo dei progettisti con un intervento sulle diverse caratteristiche dei forni tradizionali, a legna e a gas, e dei forni elettrici.

Un cocktail FuoriSalone presenta i nuovi corsi Design Experience

La terza edizione di Food Experience Design per i locali pizzeria si svolgerà dall'8 al 26 marzo 2010. I nuovi corsi **Design Experience 2009 e 2010** saranno presentati nell'ambito di un **cocktail party** venerdì **24 aprile** a Milano, durante la Settimana del Design, presso lo spazio IAT Provincia di Milano “Ex Cobianchi” (piazza Duomo 19/A, ang.via Silvio Pellico) I progettisti interessati possono richiedere l'invito a: formazione@polidesign.net