

Le 5 Stagioni e POLI.design: progettare il futuro

By *Redazione* on aprile 14, 2014

Ideare, progettare e arredare locali di entertainment innovativi è il tema dei nuovi corsi organizzati da **POLI.design**, consorzio del Politecnico di Milano che opera nel campo della formazione post laurea allo scopo di fornire strumenti e competenze professionali e occasione di incontro tra mondo accademico, imprese, enti e istituzioni.

Nel corso della **Milano Design Week**, presso lo spazio **Mix Lounge** dell'UNA Hotel Cusani sono stati presentati i due nuovi corsi rivolti agli architetti, programmati in Italia e in Russia per l'anno 2014: percorsi formativi integrati da educational tour e da iniziative ideate allo scopo di attivare un dialogo tra progettisti, imprese, tradizione italiana e mercati internazionali.



Tra queste iniziative spicca la seconda edizione del **Premio Le 5 Stagioni** – Concorso internazionale di design per progettare il futuro dei locali pizzeria, promosso da **Agugiaro & Figna**, azienda molitoria produttrice della linea di farine specializzare **Le 5 Stagioni**. “Il mondo della pizza e delle pizzerie è un settore particolarmente interessante – ha dichiarato **Arturo Dell’Acqua Bellavitis**, preside della Scuola del Design del Politecnico di Milano e Presidente della Giuria – per le enormi potenzialità di mercato che implica grazie al diffuso consenso che il prodotto pizza riscuote nel mondo e che merita analisi approfondita specialmente sul fronte internazionale”.

Una sfida al design, dunque, che può esprimere con soluzioni creative una qualità di servizio e di prodotto in continua evoluzione, attraverso spazi pensati per la vendita e il consumo ma anche per la comunicazione e l’interazione col consumatore.

Il tema del Concorso è, infatti, la valorizzazione che l’innovazione e la progettazione di locali per la produzione di pizza è in grado di portare alla crescita del settore in relazione all’evoluzione dei linguaggi estetici, dei materiali, delle tecnologie e delle materie prime attraverso lo studio dei nuovi stili di vita e di consumo per creare future opportunità di sviluppo.

Il **Premio Le 5 Stagioni**, che prevede due sessioni, Opening, riservata ai locali realizzati e Concept dedicata a proposte progettuali, attribuirà un montepremi complessivo di 15.000 euro agli elaborati meritevoli che risponderanno a criteri di originalità e forza innovativa, valori estetici, funzionalità o multifunzionalità degli spazi, inserimento di materiali e tecnologie innovative, soluzioni di arredo e illuminazione, corretta progettazioni delle aree di processo produttivo, valorizzazione delle materie prime, funzionalità commerciale e sostenibilità. A coronamento del percorso la premiazione avverrà all’interno del contesto ideale, l’evento più atteso dei prossimi mesi, Expo 2015.

Sul tema dell’importanza di approfondire nuove tendenze internazionali per la progettazione di spazi Ho.re.ca. si è espresso **Giorgio De Pontis** per **Epta** che per l’occasione ha presentato il nuovo **concept Store-in-Store**, temporary store refrigerato sviluppato dall’Innovation Center di Epta in collaborazione con il POLI.design, una location scenografica, modulare e completamente personalizzabile, ideale per organizzare vendite occasionali legate ai territori o a specifiche ricorrenze.

Informazioni e regolamento su www.premiole5stagioni.it

Programma dei corsi POLI.design su www.designhoreca.it

Marina Caccialanza

Ritaglio stampa
Testata: ww.ristorazionecatering.it
Data: 14 Aprile 2014