

**Comunicati-Stampa.net**  
 News sul Web Gratis!

TEMA: CORSI

Notizie correlate:

- Imprenditori a lezione dagli all blacks
- Un nuovo corso di formazione sul CRM e il ...
- Ultima giorno per iscriversi al corso di ...
- Food Expeience Design: PreGel sponsor ...
- KenyaViaggi organizza un Corso di guida ...

[Leggi tutte le news sullo stesso tema](#)
**SCHEDE AUTORE COMUNICATO**

Informazioni sull'autore del testo:

Autore: Francesco Siracusa  
 Azienda: Layoutweb  
 Web: <http://www.layoutweb.it/>

- [Scheda completa di questo autore](#)
- [Altri testi di questo autore](#)

**REGISTRAZIONE UTENTI**

Richiedi l'accredito stampa gratuito, ti darà diritto all'invio di limitati comunicati stampa e news, che vedrai pubblicati qui e sul network di siti affiliati e comunicati stampa.net.

[Accedi al modulo di registrazione](#)

© Pensi che questo testo violi qualche norma sul copyright, contenga abusi di qualche tipo?  
[Leggi come procedere](#)

<a href="#">Via Email</a>	<a href="#">Pinterest</a>
<a href="#">BeBly</a>	<a href="#">Twitter</a>
<a href="#">Digg</a>	<a href="#">Facebook</a>
<a href="#">Reddit</a>	<a href="#">MySpace</a>
<a href="#">OKWOnline</a>	<a href="#">Delicious</a>
<a href="#">LinkedIn</a>	<a href="#">FriendFeed</a>
<a href="#">Informazione</a>	<a href="#">Google</a>
<a href="#">UpNews</a>	<a href="#">Segnalo</a>
<a href="#">WordPress</a>	<a href="#">ZicZac</a>

[Clicca per altri servizi...](#)

COMUNICATO STAMPA

CC BY-ND

**Food Expeience Design: PreGel sponsor accademico del corso organizzato da POLI.Design**

Pubblicato il 17/05/2011 da Francesco Siracusa

*Nuova partecipazione dell'azienda ai progetti formativi organizzati dal Consorzio del Politecnico di Milano. Al termine delle lezioni, gli architetti e i progettisti hanno presentato sei concept per ridefinire l'immagine di un noto ristorante-pizzeria di New York*

Prosegue la partnership fra PreGel e POLI.Design, il Consorzio del Politecnico di Milano. Dopo aver partecipato come sponsor accademico al corso di Alta Formazione "Temporary Space & Exhibition Design", l'azienda ha scelto di dare il proprio sostegno ad un altro progetto formativo: la quarta edizione del corso di Alta Formazione "Food Experience Design - Design per l'innovazione di spazi e locali pizzeria".

Le lezioni, conclusesi ad aprile, hanno coinvolto 36 professionisti del settore, fra architetti e progettisti. Gli interventi dei docenti hanno posto l'accento sull'esigenza di creare una nuova immagine per i locali pizzeria, un format di design in linea con le tendenze più all'avanguardia del new entertainment.

Nel mercato della ristorazione, infatti, si stanno affermando nuovi stili progettuali in grado di offrire ai clienti ambienti molto curati, con una forte caratterizzazione estetica e funzionale, capaci di offrire un prodotto di qualità e, nello stesso tempo, un'esperienza di intrattenimento che coinvolge vista, udito e gusto. In altre parole, i prodotti, l'atmosfera, il servizio e il design dell'ambiente si fondono, per offrire non la semplice soddisfazione di un bisogno ma un'esperienza sensoriale vera e propria.

Dalla didattica si è passati alla pratica: suddivisi in sei team di lavoro, i partecipanti al corso hanno ripensato il profilo di un noto ristorante - pizzeria di New York.

Ogni gruppo ha presentato un proprio progetto, studiato per associare e integrare, all'interno di una proposta commerciale innovativa, il consumo di pizza e di gelato.

I progetti sono stati realizzati seguendo le indicazioni di due delle aziende sponsor, **Agugiaro & Figna Molini**, leader con la linea Le 5 Stagioni nella produzione di farine per il settore pizzeria, e **PreGel**, azienda leader internazionale nella produzione di prodotti per la gelateria.

I lavori dei corsisti hanno valorizzato in chiave innovativa la qualità dei prodotti e delle materie prime e sfruttato il design per presentare al pubblico statunitense l'identità italiana in modo alternativo rispetto all'immagine tradizionale.

Infine, tutti i project work hanno previsto anche l'ideazione dell'immagine coordinata del locale: dal merchandising al packaging, dal menu fino alle divise per il personale.

Per maggiori informazioni su PreGel e i suoi prodotti per pasticceria, gelateria, ristorazione e coffee-shop, vi invitiamo a visitare il sito [www.pregel.com](http://www.pregel.com) oppure la pagina Facebook [www.facebook.com/pregelspa](http://www.facebook.com/pregelspa)

Contatti:  
 Layoutweb, Layout Advertising Group  
 Public Relation Department  
 Simona Bonati  
[bonati@layoutweb.it](mailto:bonati@layoutweb.it)  
[www.layoutweb.it](http://www.layoutweb.it)

[Link: PreGel sponsor accademico del Food Experience Design](#)

 Autore della pubblicazione:  
 Francesco Siracusa  
[Layoutweb](#)
[Vai alla versione stampabile di questa news](#) | [Crea PDF di questa news](#)

- [Info su chi ha pubblicato questo testo](#)
- [Leggi altri testi dello stesso autore](#)
- [Leggi altre news che trattano lo stesso argomento \(CORSI\)](#)
- [Clicca per leggere le ultime notizie pubblicate](#)

**Colpisci il target...**
