

pizza&food
CONCORSI • DESIGN



La pizzeria del futuro cerca la qualità globale

Il Premio Le 5 Stagioni promosso da Agugiaro&Figna Molini ha come tema lo sviluppo di nuove soluzioni per il settore. Nuovi spazi che esprimano la qualità del prodotto e del servizio, ma pensati anche per la comunicazione con il cliente

Un concorso di design innovativo dedicato all'innovazione dei locali pizzeria. È entrato nel vivo il "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 in collaborazione con POLI.design-

Consorzio del Politecnico di Milano. "Siamo leader di mercato nella produzione di farine specializzate per il settore pizzeria che distribuiamo in tutto il territorio nazionale - ha dichiarato **Giorgio Agugiaro**, presidente di Agugiaro&Figna Molini -. E siamo quindi molto vicini al settore e alle sue esigenze. La qualità del prodotto è per noi un dato acquisito, su cui naturalmente si continua a lavorare per migliorare sempre, ma oggi questo è solo un punto di partenza, per passare poi ad altri elementi che possano dare impulso alla qualità globale e all'intero settore. Per questo abbiamo voluto organizzare il Premio Le 5 Stagioni, che è un'iniziativa innovativa volta a progettare il futuro di questo settore, che è il vero obiettivo del concorso".

PREVISTE DUE SEZIONI

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



▲ Giorgio Agugiaro

I CRITERI DI VALUTAZIONE

Gli elaborati verranno valutati dalla giuria in base a questi criteri:

Originalità e forza innovativa del progetto - Valori estetici espressi dal concept - Funzionalità innovative o multifunzionalità degli spazi - Inserimento di materiali e tecnologie innovative - Soluzioni di arredo e illuminazione - Corretta progettazione delle aree destinate al laboratorio e al processo produttivo - Funzionalità commerciale e replicabilità del concept - Eventuali caratteristiche di sostenibilità. Per la sezione Concept saranno valutato anche la fattibilità e la realizzabilità del progetto.



ne. Il concorso ha il patrocinio di AdI (Associazione per il disegno Industriale), Aipi (Associazione italiana progettisti in architettura d'interni), Aiap (Associazione 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", che si conclude il 15 settembre 2011, 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 regolamento e le informazioni per partecipare si trovano sul sito www.premiole5stagioni.it. ●