

“Premio Le 5 Stagioni”: i progetti per i locali pizzeria del futuro

La scadenza del concorso è prorogata al 31 ottobre 2011.

Il “Premio Le 5 Stagioni- Concorso di design per progettare il futuro dei locali pizzeria. Nuove aperture, spazi e concept innovativi”, dedicato a questo settore di importanti dimensioni e potenzialità si concluderà il 21 gennaio 2012 a SIGEP (33° Salone Internazionale Gelateria, Pasticceria e Panificazione Artigianali) manifestazione leader anche per il settore Pizzeria, che si svolgerà a Rimini Fiera dal 21 al 25 gennaio, dove saranno presentati e premiati i progetti selezionati. Un dialogo attivo tra chi progetta e chi produce innovazione ed eccellenza. Il Concorso, promosso dalla linea di farine specializzate “Le 5 Stagioni” di **Apugiaro & Figna** Molini SpA in collaborazione con POLI.design - Consorzio del Politecnico di Milano, ha come tema la progettazione di nuovi locali pizzeria che

sappiano esprimere innovazione, qualità del prodotto e del servizio, e comunicare al pubblico valori ed emozioni, in sintonia con le più attuali tendenze di evoluzione del mercato. L’iniziativa intende aprire un dialogo attivo tra progettisti, imprenditori di locali e aziende che producono materie prime, materiali e tecnologie per i locali pizzeria per dare un impulso a questo settore, facendo convergere su questo settore risultati di pensiero e di ricerca, conoscenza del mercato ed eccellenza nella produzione che possono contribuire a sostenere l’innovazione italiana nel mondo.

La scadenza del concorso è prorogata al 31 ottobre 2011

Fino al 31 ottobre 2011 architetti e giovani progettisti italiani e stranieri sensibili a que-

sto innovativo tema possono inviare i loro elaborati iscrivendoli alle sezioni “Opening”, per locali realizzati o “Concept”, per proposte progettuali e concept innovativi di locali pizzeria. E’ previsto un premio speciale per gli Istituti di Formazione. Il montepremi è di € 13.500. Regolamento e informazioni per partecipare su www.premiole5stagioni.it

Il concorso ha il patrocinio di ADI (Associazione per il Disegno Industriale), AIPI (Ass. Italiana Progettisti in Architettura d’interni), AIAP (Ass. per la Progettazione Visiva) e Food Experience Design - Corso di Alta Formazione in Design per l’innovazione di spazi e locali pizzeria.

