



Sei nella sezione HOME -> INFOSPECIALI -> UNIVERSITÀ -> EVENTI -> PREMI

14/11/2011

Premio Le 5 Stagioni

A Sigep 2012 (Rimini Fiera) il 21 gennaio la conclusione del "Premio Le 5 Stagioni", il primo concorso di design dedicato all'innovazione e all'eccellenza globale dei locali pizzeria.

Il premio è promosso dalla linea di farine specializzate "Le 5 Stagioni" di **Agugliaro & Figna** Molini SpA in collaborazione con POLI.design - Consorzio del Politecnico di Milano.

di: la redazione

Si è appena concluso il "Premio Le 5 Stagioni- Concorso di design per progettare il futuro dei locali pizzeria. Nuove aperture, spazi e concept innovativi", il primo concorso che dedica al mondo dei locali pizzeria, una profonda riflessione, e uno stimolo all'innovazione, sia sotto il profilo della progettazione e del design, sia del rapporto tra qualità estetica degli ambienti ed eccellenza dei prodotti e della proposta globale di consumo, di servizio e di comunicazione, anche emozionale, al pubblico. Il Concorso è promosso dalla linea di farine specializzate "Le 5 Stagioni" di **Agugliaro & Figna** Molini SpA in collaborazione con POLI.design - Consorzio del Politecnico di Milano.

La premiazione si svolge sabato 21 gennaio 2012 a SIGEP - 33° Salone Internazionale Gelateria, Pasticceria e Panificazione Artigianelli (Rimini Fiera, 21 - 25 gennaio) manifestazione leader anche per il settore Pizzeria. L'appuntamento è alle ore 14 nella Sala Neri di Rimini Fiera.

Presenteranno e premieranno i progetti selezionati il Prof. Arturo Dell'Acqua Bellavitis, Preside della Facoltà dei Design del Politecnico di Milano e Presidente della Giuria, e Giorgio **Agugliaro**, Presidente di **Agugliaro & Figna** Molini SpA.

Opening e Concept dall'Italia e dall'estero, più un premio speciale
Il Premio "Le 5 Stagioni" prevede le sezioni "Opening", per locali realizzati e "Concept", per proposte progettuali e concept innovativi di locali pizzeria, e un premio speciale per gli Istituti di Formazione. Saranno premiati architetti affermati nel settore e giovani progettisti, italiani e provenienti da diverse nazioni del mondo, che hanno espresso l'innovazione nel settore interpretata anche dal punto di vista internazionale. Il montepremi assegnato è di € 13.500.

Innovazione e ricerca di eccellenza attraverso il Design
"I locali pizzeria rappresentano oggi un settore di notevoli dimensioni con potenzialità in assoluta sintonia con i trend di evoluzione dei consumi, soprattutto in termini di ricerca della genuinità ed eccellenza del prodotto e degli ingredienti, dell'equilibrio alimentare e nutrizionale, e del valore della tradizione italiana e artigianale. - illustra Giorgio **Agugliaro**, Presidente di **Agugliaro & Figna** Molini SpA - Le materie prime, gli ingredienti, le ricette e la competenza nei metodi di preparazione oggi raggiungono in molti casi l'eccellenza, grazie all'impegno di aziende leader nel diffondere anche cultura dei prodotti e dei processi. Per stimolare la crescita del settore, la ricerca di eccellenza oggi non può limitarsi a questo, ma deve essere globale e coinvolgere tutti coloro che, come i progettisti e i designer, possono produrre pensiero, innovazione e nuove visioni per il futuro."

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.

Per saperne di più:
www.premiole5stagioni.it