

CONVEGNO

ARCHITETTURA

## Premiazione Le 5 Stagioni



Concorso di design per progettare il futuro dei locali pizzeria

**Spazio:** RIMINI, sabato 21 gennaio 2012

La premiazione si svolge sabato 21 gennaio 2012 a SIGEP - 33° Salone Internazionale Gelateria, Pasticceria e Panificazione Artigianali (Rimini Fiera, 21 - 25 gennaio) manifestazione leader anche per il settore Pizzeria.

L'appuntamento è alle ore 14 nella Sala Neri di Rimini Fiere.

Presenteranno e premieranno i progetti selezionati il Prof. Arturo Dell'Acqua Bellavite, Preside della Facoltà del Design del Politecnico di Milano e Presidente della Cluria, 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 dei prodotti 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. 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.