

## COMUNICATO STAMPA

### **AGUGIARO & FIGNA MOLINI SPA AL SIGEP DI RIMINI**

#### **CONSEGNA DEL "PREMIO LE 5 STAGIONI – CONCORSO DI DESIGN PER PROGETTARE IL FUTURO DEI LOCALI PIZZERIA"**

**Sono stati premiati in occasione del SIGEP di Rimini, i sette progetti vincitori del "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 per pizzeria "Le 5 Stagioni" di Agugiaro & Figna Molini, in collaborazione con POLI.design – Consorzio del Politecnico di Milano" .**

**Sono tre i premi assegnati per la sezione "Opening", dedicata ai locali già realizzati, tre sono anche i premi per la sezione "Concept", per proposte progettuali e concept innovativi, oltre a un premio speciale riservato agli Istituti di Formazione. I premi, del valore complessivo di 13.500 €, sono stati consegnati da Giorgio Agugiaro – Presidente Agugiaro & Figna Molini -, e da Arturo Dell'Acqua Bellavitis – Preside della Facoltà del Design del Politecnico di Milano.**

La varietà di proposte, molte delle quali sono arrivate anche da molto lontano (Brasile, Bulgaria, Canada, Egitto e India), testimonia la vitalità del settore e l'attualità del tema proposto dal concorso promosso da Agugiaro & Figna.

"Il Premio Le 5 Stagioni rappresenta un momento d'incontro e di dialogo tra chi progetta e chi produce materie prime per questo importante settore: il confronto tra visioni, approcci e sensibilità diverse verso questo mercato può essere uno stimolo reciproco all'innovazione e alla crescita anche qualitativa di questo settore così storicamente legato alla tradizione. - spiega **Giorgio Agugiaro**, Presidente di **Agugiaro & Figna Molini SpA** –Abbiamo voluto promuovere questo concorso perché riteniamo che tradizione e qualità siano fattori e punti di riferimento essenziali, ma che la ricerca e la volontà d'innovare siano direzioni fondamentali di pensiero e di sviluppo di ogni tipo di attività, dalla produzione di materie prime, come nel nostro caso, alla progettazione e all'arredamento degli spazi, e alla capacità di comunicare valore, estetici e di prodotto".

#### **PREMIATI:**

##### **"Opening": nuovi locali e nuovi trend**

Nella sezione riservata ai locali effettivamente realizzati, la Giuria ha selezionato per il **primo premio** la **Pizzeria Dodici Rondini** di Foligno (PG), progettata da *Giampiero Carini, Elisa Eleuteri, Maria Chiara Gallinella, Manuela Silvestri e Varvara Tsamassiotis* dello Studio Carini di Foligno, premiata per la presenza di tre modalità di proposta del prodotto pizza, la ricerca di concetti innovativi, la qualità dell'inserimento in un contesto architettonicamente importante realizzato con elementi semplici, la relazione significativa con l'arte e la scelta accurata dei materiali e dei dettagli.

Il **secondo premio** è stato assegnato alla **Pizzeria Lamericano** di Altamura, progettata dall'architetto *Pasquale Gentile* di Altamura, per la capacità di declinare i materiali della tradizione italiana e locale, l'immagine esteticamente pulita, le finiture di pregio, il posizionamento individuato nell'area del lusso e dello chic, inconsueta e innovativa per questo settore, e il preciso legame con il territorio.

La Giuria ha conferito Il **terzo premio** per i locali realizzati a **"Pizza"**, locale pizzeria di Roma mirato ad un pubblico giovane, ideato dal progettista *Josef Arbau* di Nuoro, per la semplicità, il recupero della tradizione e la pulizia in una tipologia di spazio molto diffuso in Italia, e la capacità di caratterizzare uno spazio essenziale con elementi semplici.

Ha meritato una menzione speciale della giuria il locale **"Grani & Braci"** di Milano, ristorante pizzeria e griglieria progettato dall'architetto *Simone Nisi Magnoni* di Milano.

#### **"Concept": idee e proposte per i locali pizzeria del futuro**

Il **primo premio** per la sezione dedicata ai concept è stato vinto da **"La Tata"**, una pizzeria "amica delle famiglie" studiato da un gruppo di progettisti e designer di nazionalità bulgara, *Adelina Ilieva, Petio Budakov, Olga Georgieva, Svetoslava Georgieva e Kalina Arsova*, premiato dalla Giuria per la capacità di creare intorno al concetto della pizza un'esperienza globale che si riflette dal design degli interni a tutti gli accessori.

Il concept selezionato per il **secondo premio** è **"A fuoco lento"**, che si oppone all'immagine fast food che la pizza ha assunto in questi anni. Pensato dai progettisti *Marina Cinciripini e Giovanni Carati* di Castel di Lama ha colpito per l'uso sapiente dei materiali, ispirati alla tradizione e alla natura, la chiara attribuzione delle funzioni all'interno del locale, legata ad una corretta analisi dello sviluppo del concept, e la valorizzazione, anche in termini di cultura, della materia prima.

Esprime innovazione per la molteplicità dell'offerta e la modalità multipla di proposta del prodotto **"ComeilBasiliko"**, il concept che ha ricevuto il **terzo premio**: uno spazio ideato dai progettisti *Nicola Marcello Tropea e Federica Lentini* di Acireale che permette di creare la propria pizza e anche di acquistare la materia prima e gli ingredienti, a Kilometro 0, tra gioco, esperienza, cucina e sostenibilità.

La Giuria ha inoltre assegnato una menzione speciale ai concept **"Pizza in Piazza"** dei progettisti *Angelantonia Soriano, Massimiliano Palazzo e Pasquale Modugno* di Molfetta, **"Materia Prima"**, di *Fernanda Cesareo e Mimma Morelli* di Villasanta e **"Mammaimpasta"**, dei progettisti *Pasquale Conventi, Michela Benedetti e Teresa Calvano*.

Ha ottenuto il premio riservato agli Istituti di Formazione il progetto **"Espaço Top Pizza"** dei brasiliani *Ariadna Taverna, Alice Biezus, Amarildo Pain Henrique, Sidney Bressan, Caroline Giacometti Arisi, Rodrigo Stanguerlin, Renan Augusto Kempa ed Ertal Vasconcellos de Oliveira Junior* alla Faculdade Mater Dei di Pato in Brasile. Si tratta di una pizzeria che fa del progetto d'interni il suo punto di forza.

Proviene dall'Istituto Adhiyamaan College of Engeneering di Hosur - Tamil Nadu in India il progetto "**Future Pizza Hut**" dello studente indiano *Abi Varghese Kavungal* che ha meritato la menzione speciale il valore internazionale della partecipazione e il particolare sapore legato al territorio.

Progetti e immagini sono visionabili su [www.premiole5stagioni.it](http://www.premiole5stagioni.it).

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

Ufficio Stampa:

**Fenicepr** | Alessandra Ferri e Marta Lorenzi

via San Prosdocimo, 14 Padova

T +39 049 723012 / 8560874 F +39 049 7388094

e-mail: [press@fenicepr.it](mailto:press@fenicepr.it) <http://www.fenicepr.it>