

Il Design e il nuovo volto dei locali pizzeria sono il tema centrale del **“Premio Le 5 Stagioni – Progettare il futuro dei locali pizzeria. Nuove aperture, spazi e concept innovativi”**, il concorso internazionale di design promosso dalla linea di farine specializzate **“Le 5 Stagioni”** in collaborazione con **POLI.design** - Consorzio del Politecnico di Milano.

Il Premio Le 5 Stagioni attraverso questa nuova edizione, che si concluderà il 1° febbraio 2015 in concomitanza con Expo 2015, propone ad architetti e designer attenti all'evoluzione degli spazi rivolti al pubblico la sfida di interpretare ed esprimere in termini di progetto, evoluzione delle funzioni, del rapporto e della comunicazione al pubblico, la trasformazione che i ristoranti e i locali pizzeria stanno vivendo in Italia e nel mondo, e che sta cambiando letteralmente il volto di spazi storicamente molto caratterizzati dalla tradizione e da linguaggi estetici quasi immutati nel tempo. Il design degli spazi diventa oggi la chiave essenziale per affermare e comunicare, attraverso la qualità estetica e le nuove funzioni degli spazi, la qualità del prodotto, la consapevolezza dell'importanza del servizio, il nuovo valore dell'interazione con i clienti.

### **Progettare il futuro dei locali pizzeria, guardando al mondo**

“Il Premio di progettazione Le 5 Stagioni di cui abbiamo voluto essere promotori guarda ad un mondo sempre più ampio, perché il settore dei locali con consumo di pizza a cui è orientato, ha dimensioni molto significative in tutti i Paesi, anche se con caratteristiche diverse, e da ogni Paese del mondo posso provenire suggerimenti d'innovazione importanti e utili a tutti - illustra **Giorgio Agugiaro, presidente di Agugiaro & Figna Molini SpA.** - La ricerca e l'innovazione, in tutti gli aspetti, sono alla base dell'attività di Agugiaro & Figna Molini, azienda di grande tradizione e orientata al futuro. Nel mondo dei ristoranti e locali pizzerie, che ci è particolarmente caro, e in cui siamo leader attraverso la linea di prodotti specializzati Le 5 Stagioni, è nata l'esigenza di stimolare l'innovazione anche oltre il prodotto. La qualità oggi è indispensabile ma è solo un punto di partenza: l'innovazione, anche dal punto di vista delle funzioni, dell'arredamento e dell'immagine complessiva può essere determinante per il successo dei locali.”

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 Restaurant Design – Corso di design per l'innovazione di ristoranti e locali pizzeria.

La Giuria del “Premio Le 5 Stagioni” sarà presieduta da Arturo Dell'Acqua Bellavitis, Preside della Facoltà del Design del Politecnico di Milano.

Il concorso si concluderà il 1° febbraio 2015, e la premiazione dei progetti vincitori si svolgerà in concomitanza con Expo 2015.

Il “Premio Le 5 Stagioni” prevede due sezioni: “Opening”, per locali realizzati, e “Concept”, per proposte progettuali e concept di locali pizzeria. Il montepremi complessivo è di € 15.000.

**Tutte le informazioni e il regolamento completo su [www.premiole5stagioni.it](http://www.premiole5stagioni.it)**