Due concorsi internazionali all'Italian Pizza World Forum

75095-pizza763628-2-0ada37f7

Martedì 9 maggio, nell’ambito del prestigioso convegno internazionale **Italian Pizza World Forum**, alle **Fiere di Parma**, il “**Concorso internazionale Le 5 Stagioni – I nuovi locali Pizzeria**” e del “ **Concorso internazionale Storie di Farina – I nuovi spazi del Pane**” sono stati al centro di un intervento dedicato ai temi **dell’innovazione nel progetto, nel marketing e nell’evoluzione dei locali** per i consumi fuoricasa.

Il convegno, che si è solto nel contesto del **World Pizza Championship 2017**, ha rivolto, attraverso un intenso programma di interventi e tavole rotonde, una particolare attenzione ai diversi aspetti dell’innovazione, dalla scelta degli ingredienti, alle soluzioni progettuali ed estetiche, al marketing.

Il “Concorso internazionale Le 5 Stagioni – I nuovi locali Pizzeria” e il “Concorso internazionale Storie di Farina – I nuovi spazi del Pane, le due nuove iniziative organizzate da **Agugiaro&Figna Molini SpA**, leader nella produzione di farine per questi settori, in collaborazione con **ARD&NT Institute**, che riunisce **Politecnico di Milano e Accademia di Belle Arti di Brera**, sono state presentate nei loro tratti innovativi nell’intervento Innovation in Project Design, Marketing & Style tenuto da **Nicola R. Ticozzi**, coordinatore dei concorsi.

“**Il design ha fatto il suo ingresso anche nel settore delle pizzerie e panetterie da più di dieci anni**, introducendo gusto, scelte e tendenze che si affermavano in quel periodo nei locali serali, lounge bar, ristoranti e disco bar, seguendo il percorso naturale di evoluzione delle tendenze, dalla notte al giorno – ha spiegato Ticozzi – Prima di questa data i locali diurni come le panetterie, le pasticcerie e i punti vendita food erano progettati solo dal punto di vista funzionale, con arredi e attrezzature di serie, senza particolare identità. Ora il modo con cui si progettano questi tipi di locali è cambiato, e la gratificazione estetica che il design può creare diventa un elemento in più, sempre più importante della proposta al cliente. Questi tipi di locali diventano per chi progetta un ambito professionale di sperimentazione ed espressione molto interessante- e proprio per queste ragioni i

Concorsi internazionali Le 5 Stagioni e Storie di Farina costituiscono un osservatorio molto importante sull'innovazione e sul futuro di questi settori a livello internazionali".

I nuovi locali Pizzeria e i nuovi spazi del Pane, in Italia e nel mondo - Il Concorso internazionale Le 5 Stagioni e il Concorso internazionale Storie di Farina sono rivolti ad **architetti e imprenditori**, in Italia e nel mondo, per sottolineare l'importanza del progetto nei locali pizzeria e negli spazi panetteria e per valorizzarne le potenzialità attraverso l'innovazione e il valore della tradizione a cui sono da sempre legati.

I concorsi premieranno con il brand di farine per pizzeria "**Le 5 Stagioni**" tre locali pizzeria e con il brand "**Storie di Farina**" tre locali panetteria progettati, realizzati e in attività. I concorsi sono aperti ad architetti, progettisti di aziende contract e imprenditori italiani e stranieri, e si concludono il 1° ottobre 2018. Il montepremi in denaro è di **15mila euro**.

Il regolamento e le informazioni per partecipare sono disponibili su www.concorsole5stagioni.it e www.concorsostoriedifarina.it.