

**Il design protagonista dei nuovi format del food retail
e dei locali innovativi per l'entertainment:
a POLI.design – Consorzio del Politecnico di Milano.
Borse di Studio per i due nuovi corsi per architetti in
“Food Experience Design – Panetteria Pasticceria Gelateria”
e “New Entertainment Design – Progettare locali innovativi”**

E' sempre più spesso il design l'elemento chiave degli spazi rivolti al pubblico, dove diventa motore di trasformazione ed esprime e interpreta l'innovazione dal punto di vista estetico, dei format commerciali e delle nuove funzioni offerte al pubblico.

Questa evoluzione, iniziata alcuni anni fa nei locali di entertainment serale, bar e lounge, è ora evidente anche nel settore del retail alimentare, ambito un tempo legato a canoni estetici e di comunicazione tradizionali, ma ora in profondo cambiamento.

A questi temi e a questi settori di mercato **POLI.design – Consorzio del Politecnico di Milano** dedica i corsi di Alta Formazione “Design Experience” (www.designexperience.it) e, tra questi, “**New Entertainment Design - Ideare, progettare e arredare locali serali innovativi**” e “**Food Experience Design – Gelateria Panetteria Pasticceria Cioccolateria - Ideare, progettare e arredare i punti vendita del retail alimentare**”.

I corsi sono rivolti ad architetti e designer, selezionati in Italia e all'estero, che usufruiscono tutti di Borse di Studio messe a disposizione dagli Sponsor Accademici.

I nuovi locali: spazi d'atmosfera per nuovi stili di vita e di consumo

“**New Entertainment Design**”, il primo corso di Alta Formazione in Europa dedicato all'ideazione, progettazione e arredamento di locali serali innovativi. Bar, lounge e locali diurni e serali sono in evoluzione, e, in sintonia con nuovi stili di vita e di consumo e con i nuovi linguaggi estetici diventano ambienti di design e atmosfera, e richiedono ai progettisti nuove competenze progettuali e conoscenze aggiornate su materiali e tecnologie di creazione di atmosfere sonore e luminose. Il corso, di 210 ore, è alla 12a edizione, e si svolge dal 27 settembre al 12 novembre 2010.

Gelato, Pane, Cioccolato, Pasticceria: l'innovazione parte dal design e dal prodotto

Food Experience Design – Gelateria Panetteria Pasticceria Cioccolateria è il primo corso per architetti e designer dedicato all'ideazione, progettazione e arredamento dei punti vendita del retail alimentare, spazi legati da molto tempo a format tradizionali, sia nella progettazione che nell'offerta al pubblico, che si stanno oggi progressivamente trasformando in spazi multifunzionali e a contenuto di design.

Il corso, di 168 ore, si svolge dal 29 settembre al 29 ottobre 2010, ed è alla 5a edizione

I corsi comprendono lezioni di docenti del Politecnico di Milano e di architetti specializzati nei diversi settori, educational tour guidati dai docenti ai più interessanti spazi di Milano e un Project Work finale che consiste nella riprogettazione virtuale dello spazio multifunzionale T35 del Nhow Hotel di via Tortona 35, che sarà immaginato dai partecipanti, secondo l'indirizzo dei singoli corsi, come un locale serale innovativo o un punto vendita alimentare di nuova concezione.

Borse di Studio da Partner e Sponsor Accademici

I corsi hanno il supporto attivo, mirato a sostenere la ricerca e l'innovazione, degli Sponsor Accademici **Sigep 2011** manifestazione specializzata di Rimini Fiera, **Cersaie**, Salone internazionale della ceramica per l'architettura e dell'arredobagno che ha luogo a Bologna, e le aziende, attente alla ricerca e all'innovazione e leader nei diversi settori di attività **Florim, Simas Aqua Space, Mec 3** e la linea di farine specializzate **Le Sinfonie**, che mettono a disposizione Borse di Studio per architetti e designer italiani e stranieri.

Le selezioni per l'assegnazione delle Borse di Studio sono aperte **fino al 10 settembre 2010**.

I progettisti interessati devono inviare il CV a: POLI.design, Daiana Bossi, Tel.02 23997275 formazione@polidesign.net www.designexperience.it