# Le 5 Stagioni premia l’innovazione in pizzeria

le-dodici-rondini-1865afe6

La seconda edizione del concorso internazionale di progettazione Le 5 Stagioni, dedicato all’innovazione nei locali pizzeria ha preso ufficialmente il via per concludersi il 1° febbraio 2015, con la premiazione dei progetti vincitori in concomitanza con Expo 2015.

Il concorso internazionale di design promosso dalla linea di farine specializzate **"Le 5 Stagioni"** in collaborazione con **POLI.design** - Consorzio del Politecnico di Milano 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 ristoranti e pizzerie 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 "Premio Le 5 Stagioni" prevede due sezioni: "Opening", per locali realizzati, e "Concept", per proposte progettuali e concept di locali pizzeria, con un montepremi complessivo di 15.000 euro.

«Nel mondo dei ristoranti e locali pizzerie – afferma **Giorgio Agugiaro, presidente di Agugiaro & Figna Molini SpA -** 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».

Tutte le informazioni e il regolamento completo su www.premiole5stagioni.it