

Notizie per i Media
Milano, 10 gennaio 2018



Due famosi “Food Symbol” internazionali, l’Innovazione oltre i cliché,
l’eccellenza oltre il prodotto e la tradizione oltre tutti i confini:
uno sguardo al futuro del mercato, anzi due, con
il Concorso internazionale Le 5 Stagioni e il Concorso internazionale Storie di Farina
dedicati alla progettazione dei Locali Pizzeria e degli Spazi del Pane nel mondo.

Due famosi “Food Symbol” internazionali, l’innovazione oltre gli stereotipi, anche quelli più di successo, e la tradizione che trasforma i suoi linguaggi, ben al di là dei confini geografici e culturali all’interno dei quali è nata, per comprendere l’evoluzione di due mercati di fondamentale importanza nel mondo.

Questi gli elementi e gli obiettivi del “**Concorso internazionale Le 5 Stagioni – I nuovi locali Pizzeria**” e del “**Concorso internazionale Storie di Farina – I nuovi spazi del Pane**”, organizzati 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**.

Due Food Symbol per il mercato mondiale, la Pizza e il Pane

I concorsi sono dedicati a due settori di fondamentale importanza e rilievo anche commerciale nel mondo, la Pizza e il Pane, due alimenti, e contemporaneamente due simboli dell’alimentazione stessa, protagonisti della ristorazione informale, della convivialità, della tradizione ma anche dello street food di tendenza, al centro di un mercato in forte sviluppo e in trasformazione, dove gli spazi di produzione e consumo di questi prodotti sono destinati a cambiare, a riflettere mutate abitudini di consumo ed esigenze del pubblico e a definire nuovi trend.

I nuovi locali Pizzeria e i nuovi spazi del Pane, oltre gli stereotipi e oltre i confini della tradizione.

*“Il futuro dei Locali Pizzeria e dei nuovi spazi dove si produce, si vende e si consuma il Pane, va ormai molto oltre gli stereotipi, e ha da molto tempo superato i confini della tradizione italiana, che è tuttavia sempre estremamente importante dal punto di vista della qualità, degli standard di gusto, di lavorazione e di capacità di selezionare le materie prime. - afferma **Giorgio Agugiaro**, Presidente di Agugiaro&Figna Molini SpA - La nostra azienda produce e commercializza farina in tutto il mondo, e abbiamo sull’evoluzione di questi settori un punto di vista molto ravvicinato e molto vicino agli operatori. Vediamo da diversi anni come, ormai ovunque, l’eccellenza non può più limitarsi al prodotto, e che l’estetica e le caratteristiche d’innovazione dello spazio, giocano un ruolo crescente e fondamentale per il successo di un locale o di un punto vendita e, in prospettiva per la crescita dell’intero settore. Attraverso questi nuovi concorsi, - conclude **Giorgio Agugiaro** - che per i locali Pizzeria proseguono un percorso iniziato già due edizioni fa, vogliamo offrire ai progettisti e agli imprenditori uno stimolo e un momento di confronto sul respiro internazionale di questi prodotti e degli spazi, sulle loro potenzialità come motore di crescita e sul loro futuro possibile in un mondo che cambia velocemente.”*

Il Concorso internazionale Le 5 Stagioni e il **Concorso internazionale Storie di Farina** sono rivolti ad architetti ed imprenditori, in Italia e nel mondo. Premieranno con il brand di farine per pizza “Le 5 Stagioni” **tre locali pizzeria** progettati, realizzati e in attività e con il brand “Storie di Farina” **tre locali panetteria** progettati, realizzati e in attività.

I concorsi sono aperti ad architetti, aziende contract e imprenditori italiani e stranieri, e si concludono in **settembre 2018**. Il montepremi in denaro è di **Euro 15.000**.

Informazioni per partecipare su **www.concorsole5stagioni.it** e **www.concorsostoriedifarina.it**

Info e immagini per i media: direzione@concorsole5stagioni.it