

stage

design

Pizzeria, le linee guida per il futuro



Concluso il secondo corso di Alta Formazione in Food Experience Design per l'innovazione di spazi e locali pizzeria. Presso il POLI.Design Consorzio del Politecnico di Milano, i partecipanti hanno dimostrato come la pizzeria si possa trasformare in una location creativa e molto redditizia



Proviamo a immaginare il futuro della pizzeria. Non è solo migliorare la qualità della materia prima – e di conseguenza del prodotto finale – ma sta anche nella capacità dell'imprenditore-pizzaiolo di sfruttare al meglio lo spazio

del locale per renderlo più accogliente, innovativo e commercialmente più redditizio. È solo fantasia penserete voi: come si può guadagnare di più trasformando la pizzeria nella sua struttura? È possibile eccome. La risposta è arriva-

ta con la IIª edizione del corso di Alta Formazione in "Food Experience Design – Design per l'innovazione di spazi e locali pizzeria" che si è svolto in marzo al POLI.Design Consorzio del Politecnico di Milano. Guidato dal direttore Nicola Ticozzi e dall'architetto Gianpietro Sacchi, allo stage di 120 ore di ricerca e lezioni hanno partecipato 32 tra giovani architetti, ingegneri e designer provenienti da tutt'Italia che, con i loro progetti – certamente futuribili ma assolutamente realizzabili – hanno dimostrato come la pizzeria sia un universo che può essere trasformato in location ad alta redditività. I progetti presentati alla fine del corso sono visionabili sul sito www.foodexperience-design.it e saranno oggetto di una mostra multimediale alla prossima edizione di Sigep, nel 2010 a Rimini. Gli architetti hanno potuto partecipare al corso gratuitamente grazie alle borse di studio messe a disposizione da sponsor accademici importanti come le farine Le 5 Stagioni di Agugiaro&Figna, Lanterna Alimentari Genova, Florim Ceramiche, ST Rubinetterie, Simas Acqua Space e dal partner accade-



stage



L'architetto Gianpietro Sacchi

mico Sigep di Rimini che sono intervenuti nelle lezioni fornendo utili consigli ai giovani progettisti. Tra gli interventi, anche quello di Giorgio Agugiario, che ha spiegato l'importanza di conoscere la pizzeria anche sotto l'aspetto delle materie prime e in particolare della farina. Così come Andrea Dall'Olio di Forni Ceki, che ha contribuito al programma formativo dei progettisti con un intervento mirato sulle caratteristiche dei forni a legna, gas ed elettrici. I giovani architetti hanno poi toccato con mano il mondo pizzeria in una serata organizzata alla Fabbrica-Pizzeria con cucina di Milano, dove il titolare Francesco Tafuro ha spiegato come funziona una pizzeria e quali sono le problematiche legate al lavoro dentro a un locale.

Progetti innovativi

Ma veniamo ai progetti presentati, davvero curiosi. Il tema era la ridefinizione di una porzione del piano terra (circa 400 mq) con una parte esterna di 175 mq dello storico Palazzo Montecatini situato nel cuore di Milano (Largo Donegani), progettato da Giò Ponti nel 1951 e oggi sede di Radio Monte Carlo, anch'essa partner del corso. I gruppi di lavoro erano 6, mediamente composti da 5-6 giovani professionisti. Ecco i loro concept. Il gruppo Rosemary (Camilia Fucili, Mirko Landena, Cristiano Lenzi, Marco Mugnai, Carla Maria Giovanna Sorrentino) ha progettato Bella Nap che, sulla base della teoria americana del power sleep, si presenta come un locale pizzeria nel quale è possibile mangiare e fare napping (da qui il brand Bella Nap) cioè una "riposino" rigenerante per la mente. Il team 6Fuori (Maria Letizia Gatti, Stefano Oglietti, Rosario Sorbo, Serena Tibaldi, Giangaspere Mingione, Cristina Zuccarello) si è legato al mondo del lusso e al brand

design

Duca con il concept D, in cui la pizza si degusta in un ambiente con un servizio personalizzato e con le moto della celebre azienda in bella mostra nella zona dehors. I 10.240 (Ana Paula Garcia y Colomè, Vincenzo Grigoli, Vincenzo Lalli, Vivy Lombardo, Samantha Lucini) che prendono il nome dalla distanza tra il Messico e l'Italia (Ana Paula viene da lì) hanno proposto la pizzeria

Tra i partner anche Le 5 Stagioni

Tra gli sponsor accademici del corso di Alta Formazione in "Food Experience

Design - Design per l'innovazione di spazi e locali pizzeria" c'erano anche le farine Le 5 Stagioni di Agugiario&Figna. Interessante l'intervento di Giorgio Agugiario che ha spiegato ai giovani architetti le caratteristiche della farina e i vari modi di applicazione. Curiosa anche l'affermazione "non esistono farine speciali per i vari prodotti" fatta nel corso del suo intervento. "In realtà - ha spiegato il presidente della Agugiario&Figna Molini - esistono farine specifiche per le diverse lavorazioni dei singoli prodotti. Quindi, per fare degli esempi concreti, non esiste una farina speciale per pizza ma esistono 4 farine per i 4 sistemi diversi per produrre la pasta per la pizza: una per il metodo diretto, 2/3 ore di lievitazione (pizza napoletana), una farina per 6/8 ore di lievitazione, una per 18/22 ore di lievitazione e una per la lunga lievitazione nei frigoriferi. Ugualemente non esiste una farina speciale per pane, ma una farina per i pani a pasta dura (pane ferrarese), una per le rosette romane, una per il pane toscano, una per i pani a pasta morbida a lunga lievitazione (ciabatta, michetta milanese) e così via". Giorgio Agugiario è intervenuto anche nella giornata finale, nella quale ha consegnato gli attestati di partecipazione; si è detto "assolutamente e positivamente sorpreso dalla capacità dei giovani architetti" e convinto che la crisi, cambiando le abitudini alimentari e sociali dei consumatori, possa offrire ai progetti presentati delle ghiotte opportunità di realizzazione.

Nel vivo dello stage



Choose con servizio da asporto di nuova concezione dove ognuno può comporre e acquistare un kit personalizzato con pallina e ingredienti per prepararsi a casa la pizza preferita, oppure può, con un touch screen sui tavoli del locale comporla e farla preparare dal pizzaiolo degustandola sul posto.

Il team Five Art (Elisa Angeletti, Francesca Blanco, Letizia Bredi, Gianluca Garritano, Stefania La Spada), in co-

marketing con l'azienda di elettrodomestici Miele, ha progettato The Wash House Pizza, pizzeria che si integra (ma con zone ben separate) con un servizio di lavanderia che consente di farsi lavare gli indumenti mentre in un'altra zona si mangia la pizza. Il gruppo chiamato 3G.am (Alessandro Battezzati, Martina Dezzani, Giorgia Mirabella, Gianluca Pedone, Giulio Tarquini), ha presentato invece la pizzeria Nino Ortopizza

nella quale accanto al celebre piatto è stato creato un mercato ortofruttilicolo dove i prodotti sono in vendita oppure offerti per il consumo sul posto. Infine i 360° Design (Giuseppe Caliandro, Maria Capogreco, Paola Di Iusto, Manuela Spadaro, Salvatore Sprio, Martina Valentino) che, per cele-



Giorgio Agugiario e Nicola Ticozzi

brare i 30 anni di vita del Libraccio (una libreria per universitari con libri usati a poco prezzo) ha progettato Tomo Tomato by Libraccio immaginando che la celebre catena di librerie lanci un nuovo format di locale pizzeria giovane e dinamico dove mangiare, socializzare, comprare e vendere libri usati.

Insomma, questi progetti dimostrano quanto la pizzeria attuale sia un concept che può essere trasformato per soddisfare le richieste dei consumatori giovani e non e come possa diventare un luogo di forte ricettività. E, in ultima analisi, un'attività molto redditizia.

Roberto Lucemi