

# Concorso "Le 5 Stagioni"

Concorso Internazionale  
per progettare il successo dei locali pizzeria

## Regolamento

### 1. Descrizione del Concorso

Il Concorso internazionale "Le 5 Stagioni" è un'iniziativa aperta ad architetti, imprenditori, designer, studi di progettazione e progettisti di aziende contract, chiamati a confrontarsi sul tema della realizzazione di locali e spazi in attività rivolti alla preparazione e consumo di pizza.

Il concorso è organizzato da Agugiaro & Figna Molini SpA con la linea di farine per pizza "Le 5 Stagioni" in collaborazione con ARD&NT Institute (Politecnico di Milano e Accademia di Belle Arti di Brera) e premierà **3 locali realizzati** da concorrenti singoli o gruppi di concorrenti.

L'istituzione di questa nuova iniziativa prosegue un percorso iniziato da Agugiaro & Figna Molini SpA nel 2010, volto a valorizzare e premiare internazionalmente l'innovazione nella progettazione dei locali per la produzione e il consumo di pizza, e che ora si sviluppa mettendo a fuoco la prospettiva molto attuale del rapporto tra soluzioni progettuali e le nuove esigenze del mercato.

### 2. Tema del concorso

Il Concorso ha come obiettivo la **valorizzazione dell'innovazione nell'ideazione, progettazione e realizzazione di spazi con produzione e consumo di pizza**, esprimendone le potenzialità di rinnovamento e di stimolo all'evoluzione con attenzione al rapporto tra il progetto, l'architettura d'interni e le nuove richieste del mercato dei consumi fuoricasa.

Oggetto del Concorso è l'innovazione nei locali e spazi commerciali dedicati alla preparazione, alla vendita e al consumo del prodotto pizza, sotto il profilo dell'ideazione, progettazione e arredamento dei nuovi spazi.

Il concorso è internazionale e riservato a:

**progetti di locali e spazi con preparazione e produzione di pizza con consumo all'interno o asporto**

**I locali devono essere stati realizzati, essere in attività** e inaugurati nell'arco di tempo compreso tra il 1° settembre 2016 e il 1° ottobre 2018.

### 3. Partecipanti

Il Concorso è aperto a tutte le persone fisiche di maggiore età.

La partecipazione è gratuita e può essere individuale o di gruppo. In questa seconda ipotesi deve essere necessariamente indicato un rappresentante, che sarà unico ed esclusivo referente per tutti i membri del gruppo imprenditoriale o di progettisti in ogni fase del concorso.

Il concorso non prevede limitazioni di accesso legate al possesso di requisiti di natura professionale, geografica o di altro tipo, salvo quanto di seguito previsto.

#### **4. Modalità d'iscrizione gratuita e partecipazione**

L'iscrizione è gratuita, e la partecipazione al Concorso avviene esclusivamente attraverso la regolare compilazione del modulo di partecipazione, scaricabile dal sito [www.concorsoLe5stagioni.it](http://www.concorsoLe5stagioni.it) e l'invio degli elaborati richiesti, secondo le modalità tecniche indicate di seguito al punto 6.

Tutti gli elaborati richiesti al punto 6 dovranno pervenire tassativamente, pena esclusione dal Concorso, **entro il giorno 30 novembre 2018.**

Entro il 30 dicembre verranno comunicati direttamente e sul sito i 3 progetti selezionati.

Tutta la documentazione richiesta dovrà pervenire per posta raccomandata o corriere al seguente indirizzo:

Concorso Le 5 Stagioni  
Corso Vittorio Emanuele 15  
20122 Milano (Italia)

**Saranno respinte tutte le consegne con pagamento od oneri doganali di qualsiasi tipo a carico del destinatario.**

Gli elaborati non saranno restituiti.

L'organizzazione del concorso non assume alcuna responsabilità in caso di perdita, furto o danneggiamento degli stessi.

La consegna dei premi ai vincitori avverrà entro il 30 gennaio 2019.

#### **5. Informazioni**

Tutte le informazioni relative al concorso sono disponibili sul sito [www.concorsole5stagioni.it](http://www.concorsole5stagioni.it)

Per eventuali ulteriori precisazioni inerenti ad ogni aspetto della partecipazione al Concorso, i candidati potranno rivolgersi all' indirizzo:

[info@concorsole5stagioni.it](mailto:info@concorsole5stagioni.it)

entro il 30 novembre 2018, termine ultimo previsto per il ricevimento degli elaborati.

## **6. Documentazione richiesta**

Per la partecipazione al Concorso è necessario inviare i seguenti materiali:

- Da un minimo di 3 ad un massimo di 6 tavole in formato A3 (29,7 x 42 cm) di elaborati grafici (piante, sezioni, render, disegni) montate su cartoncino leggero
- Da 6 a 10 fotografie del locale realizzato, vuoto e in attività, stampate in A4 (21 x 29,7), montate su cartoncino leggero
- Due pagine in Word, in formato A4, in italiano o inglese, (massimo 3.500 caratteri) esplicative delle scelte progettuali e posizionamento di mercato, con precise indicazioni sull'ubicazione, target e attività commerciale del locale
- Domanda di partecipazione al concorso, scaricabile dal sito [www.concorsole5stagioni.it](http://www.concorsole5stagioni.it) , compilata con i dati richiesti
- Un CD, DVD o chiavetta USB con i file delle tavole (.pdf o .jpg) sopraindicate, delle fotografie e della relazione (.doc), con immagini in risoluzione adeguata ai requisiti di stampa (300 dpi)

Tutti i materiali dovranno riportare il nome del progettista, imprenditore o del gruppo di progettisti e il nome del locale.

Ogni singola tavola deve essere impaginata sul foglio preimpostato scaricabile dall'area Download del sito [www.concorsole5stagioni.it](http://www.concorsole5stagioni.it) e completata con i dati richiesti:

- nome del locale
- nome del progettista, o dell'imprenditore o del gruppo

Qualsiasi progetto presentato con materiali differenti dalle tavole previste non verrà ritenuto valido ai fini della partecipazione al concorso.

## **7. Giuria**

La Giuria sarà composta da 5 membri con diritto di voto.

Arturo Dell'Acqua Bellavitis (Politecnico di Milano e Presidente Fondazione Triennale Design Museum) (Presidente della Giuria)

Davide Paolini (Il Gastronomo - Scrittore e giornalista Sole 24 Ore e Radio 24)

Roberto Capello (Presidente FIPPA. Federazione Italiana Panificatori Pasticceri Affini)

Nicola R.Ticozzi (Corsi HoReCa Workshop – Architettura & Marketing e coordinatore Milano Business School)

Il giudizio espresso dalla Giuria è insindacabile ed inoppugnabile.

## **8. Criteri di giudizio**

La giuria valuterà gli elaborati pervenuti secondo i seguenti criteri:

- Originalità e forza innovativa del locale
- Valori estetici e funzionali espressi dal locale
- Soluzioni di arredo e illuminazione
- Valorizzazione, anche estetica, delle materie prime alimentari o del processo produttivo
- Potenzialità commerciale e replicabilità del format

## **9. Premi**

Il montepremi complessivo in denaro è pari ad Euro 7.500,00 (settemilacinquecento) che sarà ripartito in tre premi.

- Al 1° classificato: € 3.500
- Al 2° classificato: € 2.500

- Al 3° classificato: € 1.500

## **10. Termini di partecipazione**

I partecipanti al Concorso dichiarano e garantiscono che i materiali inviati per la presente iniziativa sono:

- di loro titolarità esclusiva con riguardo sia al diritto d'autore sia al diritto di sfruttamento economico e pertanto non esiste alcun diritto di privativa da parte di terzi su di essi;
- originali e frutto del lavoro personale di ogni singolo partecipante o del gruppo di lavoro;
- inediti e, quindi, non rappresentano alterazioni e riproduzioni di immagini ed elaborati attinti da soggetti e/o fonti terzi.

I partecipanti riconoscono che l'organizzatore e i suoi aventi causa sono pertanto esonerati da ogni responsabilità per eventuali contestazioni circa l'originalità e la paternità delle opere.

I partecipanti, tramite la propria iscrizione e l'inoltro del proprio materiale all'organizzazione del Concorso, manifestano in maniera inequivocabile l'accettazione integrale di quanto contenuto nel presente regolamento, nonché il proprio consenso al trattamento dei dati personali di cui al punto 13.

## **11. Diritti di utilizzazione**

I partecipanti autorizzano Agugiario & Figna Molini SpA e i loro aventi causa a pubblicare i loro progetti in cataloghi, libri, siti, riviste specializzate o altri mezzi di comunicazione internazionali, e ad esporli in occasione di eventi e manifestazioni fieristiche. Nulla sarà dovuto ai partecipanti per tali utilizzi. Agugiario & Figna Molini SpA indicherà comunque sempre la paternità dell'opera, e non sarà responsabile nel caso di media o terzi che non dovessero riportarla.

## **12. Risultati / Pubblicazioni**

L'organizzazione del Premio si impegna a divulgare e a valorizzare internazionalmente i risultati del Concorso stesso attraverso le azioni che riterrà più opportune.

L'organizzazione comunicherà a tutti i partecipanti i risultati del Concorso, secondo le tempistiche indicate nel presente regolamento, sul sito [www.concorsole5stagioni.it](http://www.concorsole5stagioni.it). Il sito pubblicherà anche le immagini dei progetti ritenuti più interessanti dalla Giuria e meritevoli di Menzione Speciale.

I tre premiati saranno avvisati anche mediante comunicazione via mail entro il 1° dicembre 2018 e attraverso il sito [www.concorsole5stagioni.it](http://www.concorsole5stagioni.it)

### **13. Privacy**

I dati personali relativi ad ogni partecipante saranno trattati da Milano Business School Srl (Titolare del trattamento) al solo fine di consentire la partecipazione al Concorso e l'adempimento delle attività ad esso connesse, come sopra evidenziate.

I dati potranno essere trattati sia in formato cartaceo che elettronico. Il conferimento dei dati è obbligatorio per tutto quanto è richiesto al fine della partecipazione al Concorso e, pertanto, l'eventuale rifiuto a fornirli o al successivo trattamento, potrà determinare l'impossibilità per il concorrente di partecipare al Concorso stesso, nonché per l'organizzazione di svolgere tutte le attività connesse.

I dati forniti, ai sensi di quanto sopra specificato, potranno essere oggetto di diffusione. I dati forniti verranno trattati per l'intera durata del concorso ed anche successivamente per l'espletamento di tutte le attività previste dal presente regolamento.

Il partecipante potrà esercitare i diritti previsti secondo quanto indicato dal Regolamento Europeo N. 679/2016.

### **14. Legge applicabile e Foro competente.**

Il Concorso sarà regolato dalle norme della legge italiana. Ogni controversia sarà di competenza esclusiva del Foro di Padova.