

a cura di

ADI ADI ASSOCIAZIONE
PER IL DISEGNO
INDUSTRIALE
DELEGAZIONE
UMBRIA

in collaborazione con



sponsor



spoleto
design
2008

World
who
is
the
best



Spoleto Design Workshop 2008 - Comunicato Stampa

Il primo *Spoleto Design Workshop* è frutto di una collaborazione fra l'**Adi Umbria**, l'Assessorato all'Istruzione Formazione Lavoro del **Comune di Spoleto**, lo **Istituto di Roma** e l'azienda **Monini**.

La formula è quella del workshop di perfezionamento tematico dedicato a giovani designers selezionati tra le sedi led di tutto il mondo (Roma, Milano, Torino, Venezia, Barcellona, Madrid, San Paolo del Brasile).

Il brief sarà improntato sull'ideazione di un concept per la degustazione dell'olio e la conseguente promozione del brand Monini. Il concept troverà la sua forma di applicazione in spazi e corner adattabili nei punti vendita in cui sia presente l'azienda. Come coronamento simbolico del concept ci si ripropone di ideare una bottiglia promozionale quale gadget del punto di degustazione.

Portavoce della sperimentazione e rappresentante del *saper fare italiano*, l'azienda Monini apre le porte al viaggio nell'industrial design per scoprire che forma e gusto si uniscono e che la bellezza del design deve essere alla portata di tutti.

I lavori dureranno dal 21 al 26 di luglio e le lezioni si terranno all'Istituto d'Arte di Spoleto.

Due docenti di progettazione esperti di foodesign, Marco Pietrosante e Francesco Subioli, si alterneranno per le lezioni frontali, i laboratori, le tesi finali. Il brief iniziale per i primi due giorni sarà affrontato da un designer di chiara fama come Marco Ferreri e un giornalista e scrittore come Virginio Briatore.

I progetti finali saranno presentati in forma di proiezione nella giornata di sabato 26 presso l'Istituto d'Arte.

Il workshop sarà documentato dal materiale prodotto da un fotografo e un grafico presenti durante tutto il periodo, al fine di avere la documentazione valida per eventuali pubblicazioni tipografiche e on-line.

Alla conferenza stampa che si terrà presso il Frantoio del Poggiolo Monini il 22 luglio alle ore 12.00, interverranno:

Maria Flora Monini - Responsabile Comunicazione Aziendale Monini

Massimo Brunini - Sindaco di Spoleto

Patrizia Cristofori - Assessore all'Istruzione Formazione e lavoro

Benno Simma - Direttore dello Iled di Roma

Francesco Subioli - Presidente Adi Umbria

per info: Delegazione Adi Umbria piazza della Libertà 7 - 06049 Spoleto (Pg)

tel 0743234093 - responsabile Sanda Sudor 3406748733 - sandasudor@adiumbria.org

www.adiumbria.org - www.adi-design.org



Docenti:

Virginio Briatore scrittore, giornalista della rivista *Interni* e direttore del portale di design *Aedo-to.com*

Marco Ferreri architetto, designer per decine di aziende e vincitore di premi prestigiosi

Marco Pietrosante designer, coordinatore generale didattica *Ied* di Roma e del master in Food Design

Francesco Subioli designer, presidente *Adi Umbria* e coordinatore del master in Food Design

Coordinatore:

Francesca Evangelisti responsabile marketing *Monini*

Programma:

domenica 20

arrivo ore 18 in stazione con trasferimento agli alloggi

lunedì 21

- accoglienza ore 10.30 agli stabilimenti *Monini* per il brief e visita aziendale

- ore 12.00 inizio lavori al Frantoio del Poggiolo *Monini*

- ore 18.00 visita alla mostra **design@km0.umbria.it**

docenti: *Virginio Briatore* e *Marco Ferreri*

martedì 22 - ore 9.30 - 18.00

lezioni all'Istituto d'Arte e workshop con brainstorming sul brief

docenti: *Virginio Briatore* e *Marco Ferreri*

mercoledì 23 - ore 9.30 - 18.00

lezioni all'Istituto d'Arte

docenti: *Marco Pietrosante* e *Francesco Subioli*

giovedì 24 - ore 9.30 - 18.00

lezioni all'Istituto d'Arte

docenti: *Marco Pietrosante* e *Francesco Subioli*

venerdì 24 - ore 9.30 - 18.00

lezioni all'Istituto d'Arte

docenti: *Marco Pietrosante* e *Francesco Subioli*

sabato 26

Presentazione dei lavori all'Istituto d'Arte

docenti: *Marco Pietrosante* e *Francesco Subioli*

- ore 21.00 cena di saluto

domenica 27

partenza



Adi Umbria

Da pochi mesi è nata l'associazione ADI Umbria, la delegazione territoriale dell'associazione nazionale ADI che ha sede a Milano.

Nata nel 1956, l'ADI gestisce dal 1962 il Premio Compasso d'Oro, il più antico riconoscimento d'Europa nel settore del Design.

Scopo dell'associazione, che riunisce imprese, progettisti, istituzioni, insegnanti, giornalisti e da poco anche la distribuzione, è quello di promuovere e contribuire ad attuare, senza fini di lucro, le condizioni più appropriate per la progettazione di beni e servizi, attraverso il dibattito culturale, l'intervento presso le istituzioni, la fornitura di servizi.

L'Adi Umbria ha sede a Spoleto, città con la quale ha sottoscritto un protocollo d'intesa per avviare una serie di iniziative volte alla divulgazione e alla promozione del design.

Istituto Europeo di Design

IED è un network internazionale in espansione, che opera nel campo della formazione e della ricerca, nelle discipline del Design, della Moda, delle Arti visive e della Comunicazione.

È un grande laboratorio creativo, flessibile e dinamico, che arricchisce la sua cultura di matrice italiana con le visioni più innovative provenienti da ogni angolo del pianeta: una scuola del progetto che organizza percorsi formativi per le persone di talento, di ogni età e di ogni lingua, dotate di ambizioni creative.

La missione

Formare i cittadini colti del mondo, gli innovatori: persone capaci di realizzare i sogni con passione, libertà e responsabilità.

Monini

Azienda all'avanguardia per strutture e tecnologia, la Monini può, grazie ad un lavoro capillare del suo staff, garantire un effettivo ed efficace controllo della qualità (Sistema Qualità ISO 9001 e BCR). Ogni anno vengono monitorate e seguite attentamente le migliori aree produttive locali e di tutto il bacino del Mediterraneo ed i migliori frantoi, controllandone l'igiene e le tecnologie di trasformazione del prodotto.

La quota principale dell'attuale produzione (nel 2007 oltre 29 milioni di litri totali con un fatturato di 139 milioni di euro) è rappresentata dall'ormai tradizionale extra vergine Classico, dal gusto equilibrato ed armonioso, con lieve sapore erbaceo e con un profumo netto di oliva, oltre che dall'extra vergine Gran Fruttato, selezionato con cura nei migliori frantoi dell'Italia centromeridionale e caratterizzato da un gusto intenso e leggermente pungente, con inconfondibili note floreali, retrogusto di mandorla, profumo intenso e persistente di oliva fresca; completa la gamma il Poggiolo, extra vergine dal sapore delicato.