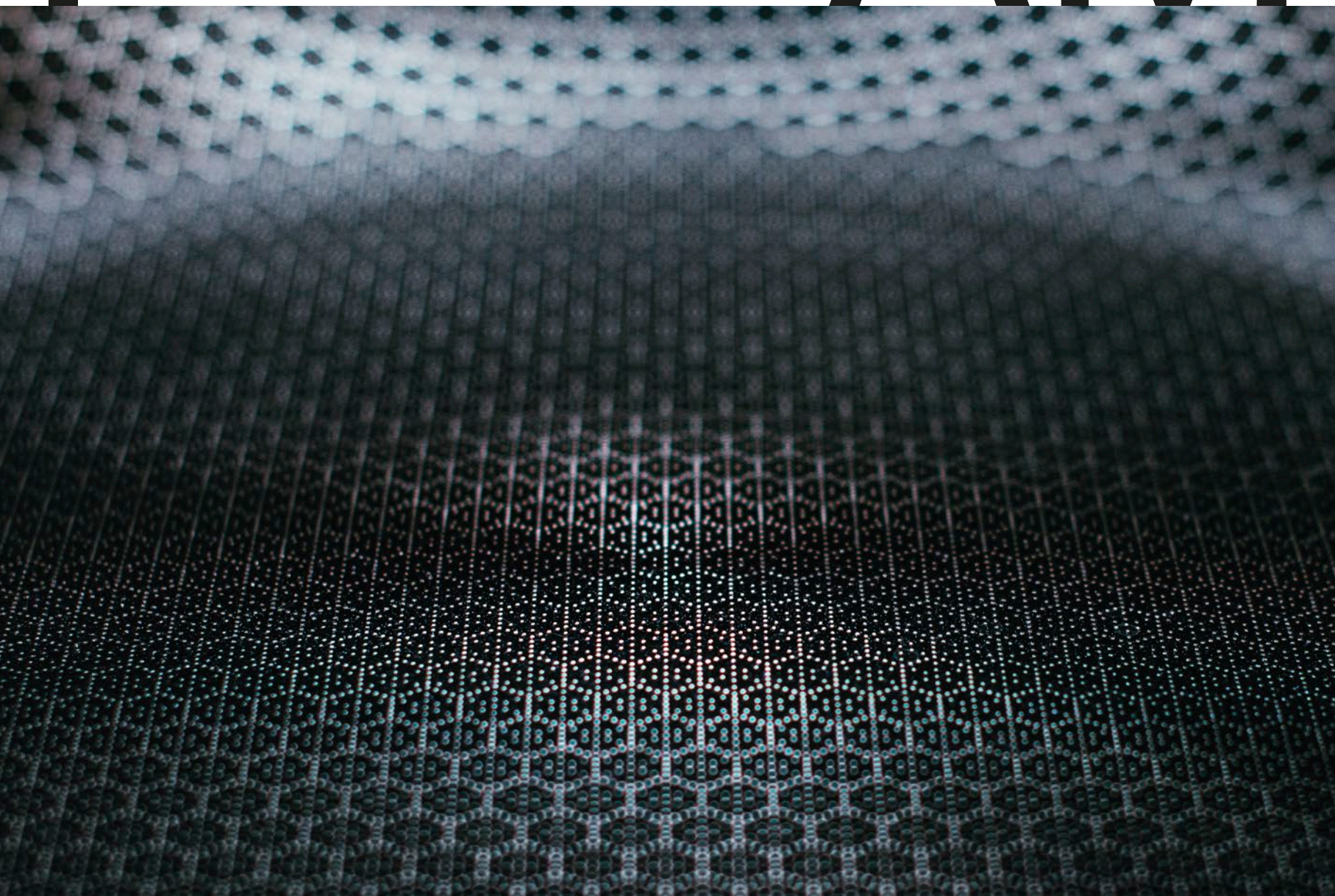


ISSUE  
3

culture and focus periodical

GIUGNO  
2021

# I AM





Vivo da sempre in un'azienda che ha fatto della ricerca scientifica e dell'eccellenza tecnologica la sua bandiera, ma si sa che nel mondo dell'informatica la necessità di innovare è un fattore di successo imprescindibile. Quello che però sta emergendo in modo sempre più chiaro è che tutto il mondo industriale e dei servizi ha oggi la stessa esigenza perché il capitale intellettuale è diventato un vantaggio competitivo sempre più determinante ed in grado di fare la differenza molto più a lungo dell'eccellenza di prodotto o di processo. E il capitale intellettuale si genera solo investendo in ricerca, sviluppo e formazione. Un messaggio che non sempre le imprese italiane hanno saputo cogliere appieno - siamo un paese che prima di brevettare qualcosa ci pensa sempre tanto differentemente dal mondo anglosassone - ma che l'impiego sempre più esteso di tecnologie ad alto valore competitivo come l'intelligenza artificiale stanno costringendo a ripensare. Con effetti estremamente positivi e duraturi sulla competitività del nostro paese.

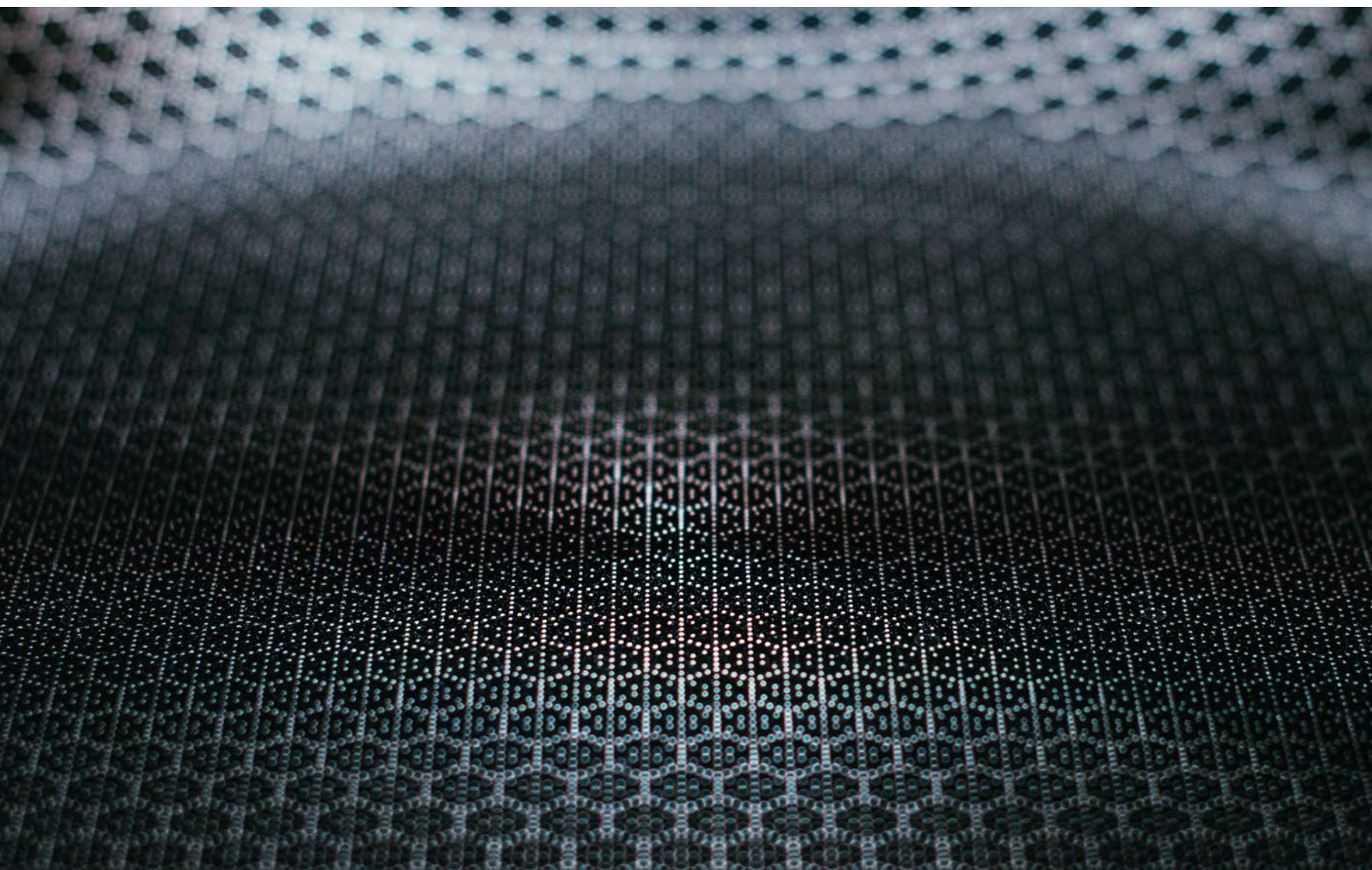
## Fabrizio Saltalippi

Director of IBM Ecosystem, Italia

Poliedrico e con una laurea in Fisica conseguita all'Università di Perugia, Saltalippi è in IBM dal 1988, azienda per la quale vanta una lunga esperienza manageriale sia in Italia che all'estero, e dove ha ricoperto il ruolo di responsabile Europeo servizi per la piccola e media impresa e successivamente di responsabile per lo sviluppo dell'ecosistema IBM, sempre a livello Europa. In Italia è stato direttore vendite Canale e direttore vendite per media impresa Nord Italia ed è stato infine responsabile del Business per il Mercato della Difesa e degli Enti Governativi Centrali.







**DNA CIAM**

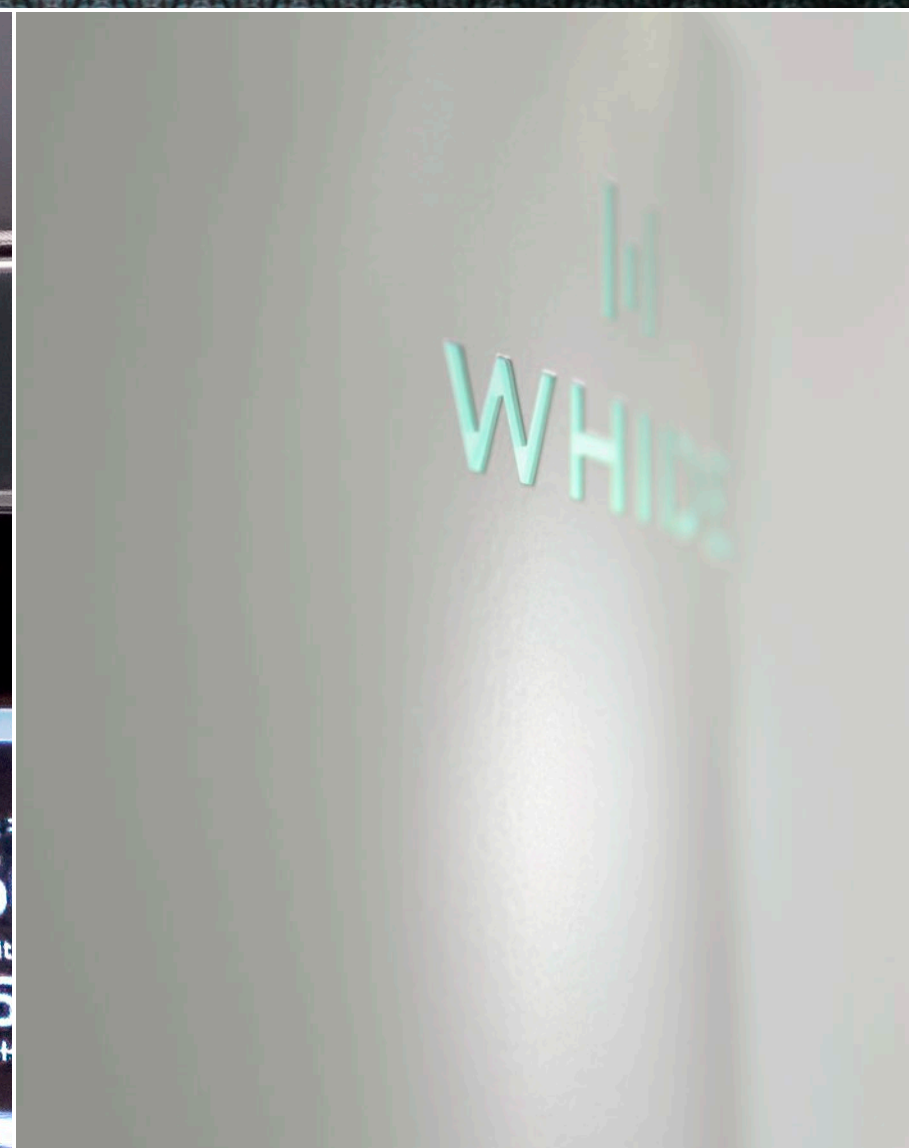
6

**WHIDE TUBE**

18

**ALESSIO  
SFORNA**

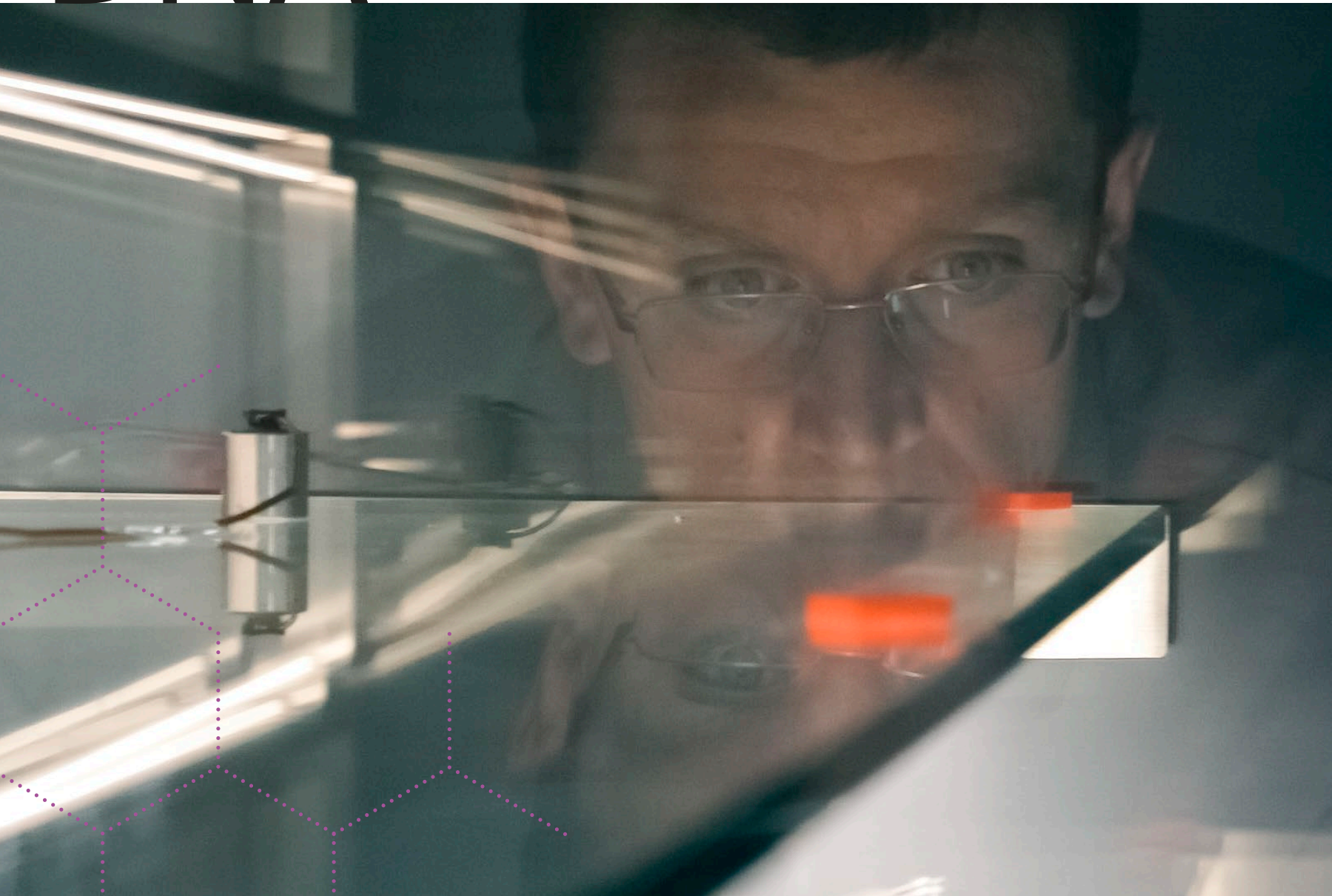
24



**PECCATO  
DI GOLA**

26





## Il polo tecnologico dal cuore umano

Nel mezzo di un'incontaminata natura tipica del centro Italia, spicca un monolitico edificio industriale dal carattere contemporaneo, le cui porte fanno da ingresso a un mondo di innovazione e ricerca. Entrando in Ciam ci si sente trasportarti in un crescendo di elementi e dettagli che si dipanano davanti al visitatore: a colpire per primo, in tutta la sua forza rivoluzionaria, è il silenzio, un silenzio intenso, fatto di menti che pensano, progettano, ridisegnano i rapporti fra uomo, macchina e natura. Ciam è l'azienda che rende speciale i sistemi di refrigerazione, e lo fa dando valore al proprio processo tecnologico e creativo.



Ciam è l'azienda che rende speciale i sistemi di refrigerazione, e lo fa dando valore al proprio processo tecnologico e creativo.



Ogni prodotto riflette fra le sue scintillanti vetrine il racconto di un'azienda cerebrale, altamente ingegnerizzata, per cui produrre non è l'obiettivo finale, ma lo strumento con cui evolvere.

**התא**



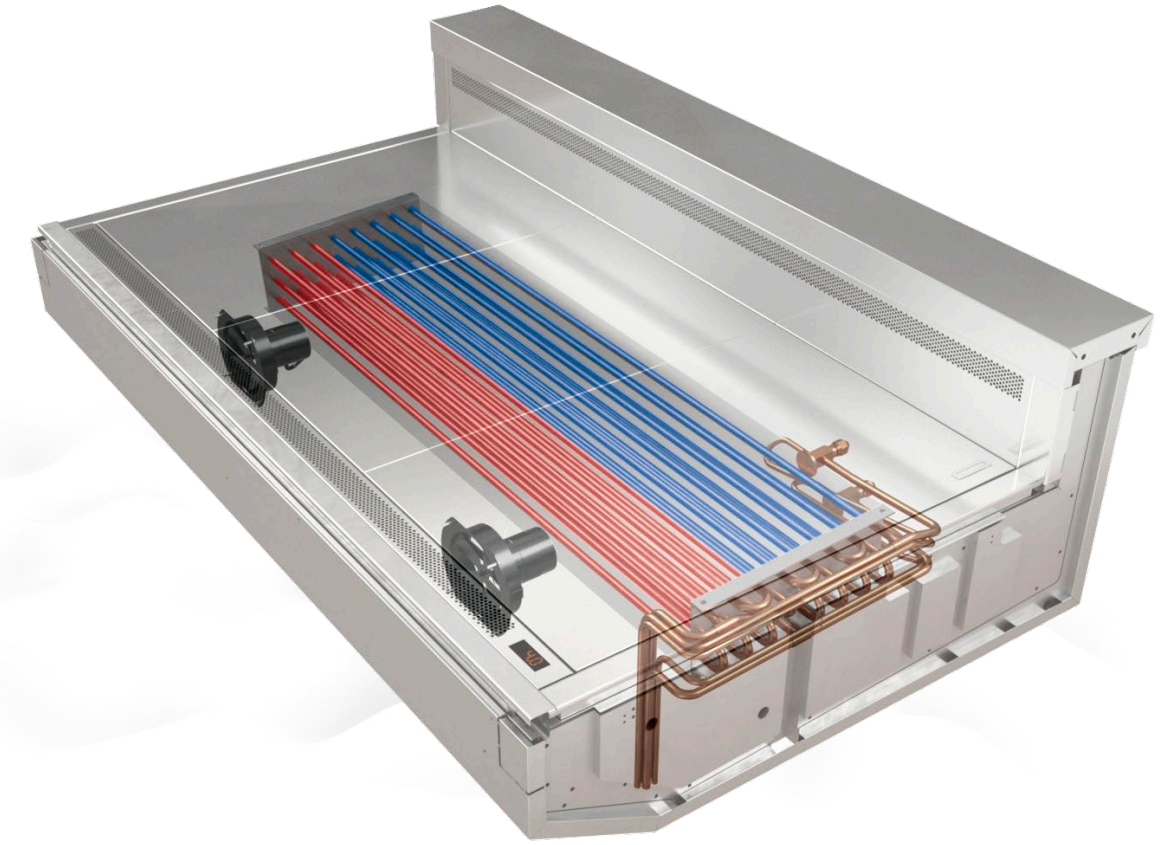
-La visione industriale di CIAM è fondata su due piloni: il design e la tecnologia,- afferma Federico Malizia, CEO di Ciam.  
-Ritengo che sia fondamentale investire costantemente nella ricerca di soluzioni al passo delle tecnologie moderne per dare valore aggiunto ai nostri prodotti sotto l'aspetto di utilità e servizio oltre a quello stilistico.-

Una capacità di sviluppo cooperativo che effettivamente si respira in tutta l'azienda: i feedback e le richieste dei professionisti della pasticceria e gelateria mondiali diventano il motore di idee e soluzioni innovative, trasformando il prodotto finale in un'opera a quattro mani fra Ciam e l'utilizzatore dei suoi sistemi di refrigerazione. Questo continuo brainstorming collettivo si traduce in bozze progettuali, schizzi, prototipi che costituiscono il flusso di un incredibile know-how tecnologico da cui emergono nuove possibilità industriali, brevetti ed elementi dal design unico. Un albero di conoscenza e tecnica da cui potere liberamente cogliere i frutti e trasformarli in oggetti capaci di rivoluzionare il settore. Quelli non abbastanza maturi vengono custoditi, osservati, ripensati fino a quando non ottengono la forza e la bellezza di un'icona del design, concepito nella sua duplice natura funzionale ed estetica.



“Solo negli ultimi anni, dall’attività R&D di CIAM sono uscite soluzioni innovative e brevetti che hanno abbracciato a 360° la tecnologia di prodotto.”

Federico Malizia



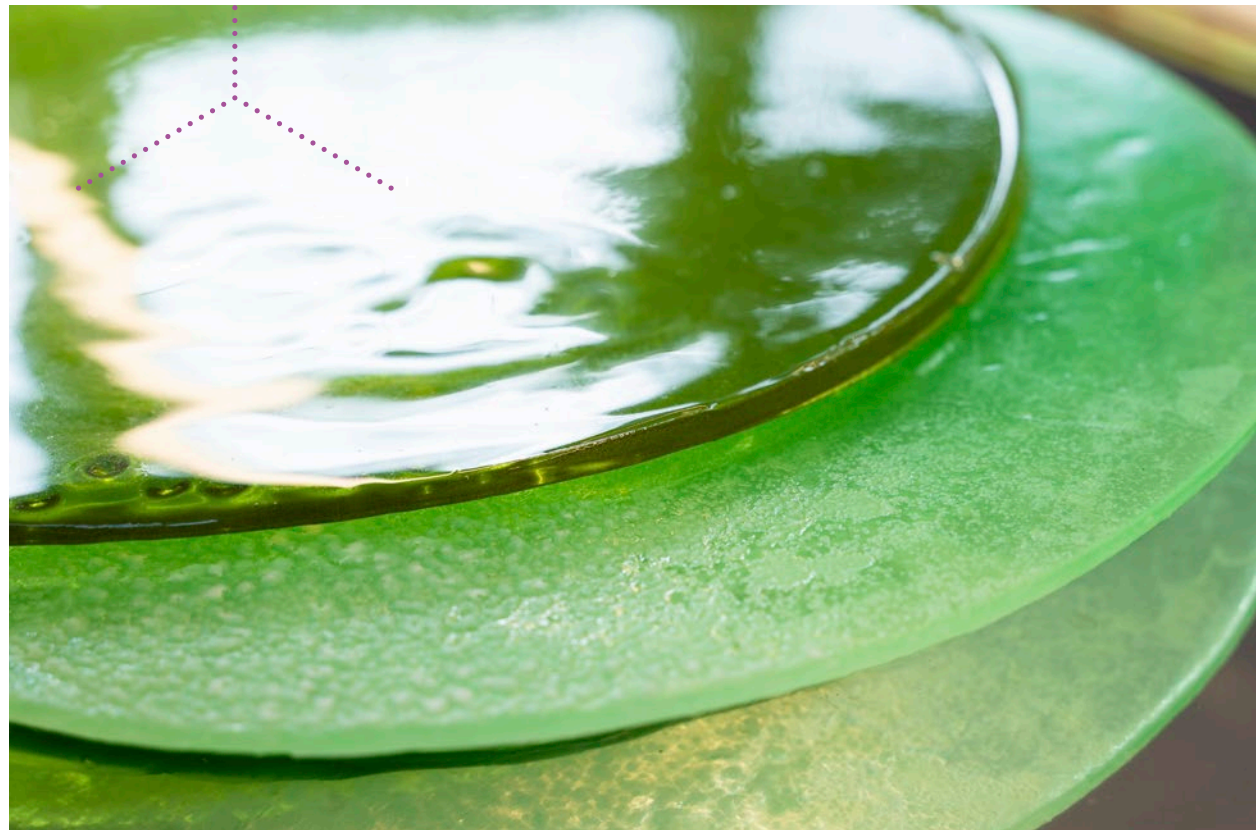
-Solo negli ultimi anni, dall’attività R&D di CIAM sono uscite soluzioni innovative e brevetti che hanno abbracciato a 360° la tecnologia di prodotto- continua Malizia, -come le automazioni di Move16 e Mirror, i nuovi sistemi di refrigerazione tra cui Multix, l'utilizzo intensivo dei gas eco-friendly, la comunicazione remota con i frigoriferi grazie a Ciam Connect, i materiali come il vetro NoFog, l'igiene e la sicurezza del sistema di sanificazione White/Tube, conferendo valore aggiunto e funzionalità alla vasta gamma dei nostri prodotti. In particolare, Multix è un sistema di refrigerazione brevettato che permette di combinare differenti piani di lavoro all'interno dello stesso prodotto, oltre che ottenere un importante risparmio energetico grazie ai compressori a inverter abbinato a una sofisticata elettronica.-

Tecnologia umana e meccanica che imparano a collaborare e a potenziarsi a vicenda, diventando una estensione dell'altra: il sogno Ciam si nutre di questa armonia, da cui sboccia una visione contemporanea legata alla cultura del design, al territorio, alla natura e alle persone che rendono tutto questo possibile ogni giorno. L'azienda, infatti, non rappresenta solo un polo tecnologico nato casualmente nel bel mezzo del verde umbrato, ma un concetto imprenditoriale che mette al primo posto il significato letterale della vita.

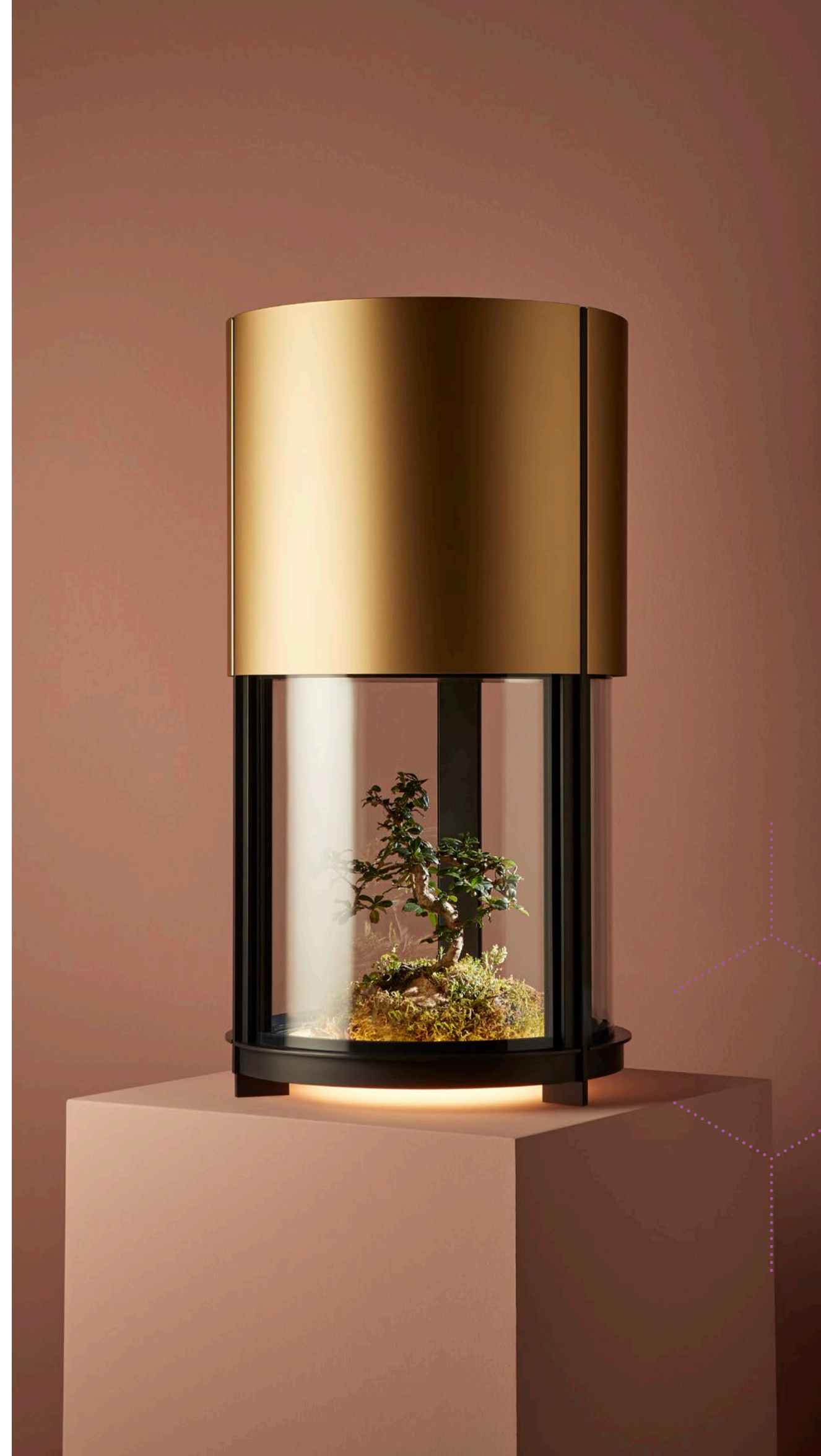


Con una grande attenzione alle tematiche ambientali, dentro e fuori le proprie mura, Ciam ricerca incessantemente forme di tecnologia sostenibile e diventa un impulso per il cambiamento delle realtà che la scelgono. Drastica riduzione delle emissioni e dei consumi, tecnologie a impatto zero, digitalizzazione e utilizzo di materiali sostenibili sono solo alcuni dei pilastri di sostenibilità su cui poggiano le sue linee produttive.

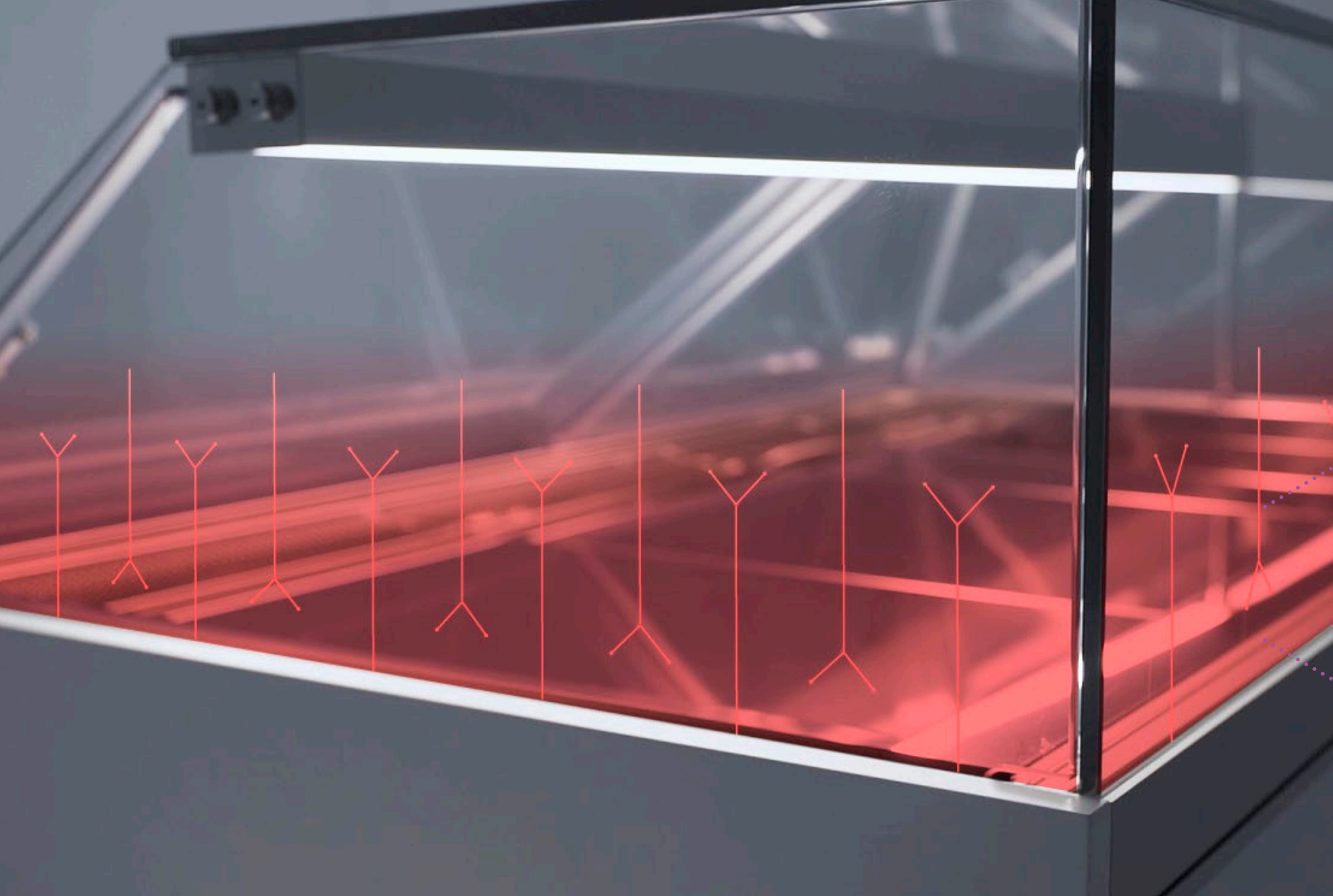
Un pensiero realmente green che fa da fondamenta su cui costruire, perché nella visione contemporanea di Ciam può realmente dirsi innovazione solo ciò che poggia su solidi e consapevoli principi ecologici. Con in mente l'idea di un ciclo vitale da conservare tanto all'interno delle sue vetrine, quanto nel verde che la circonda, Ciam mette la propria tecnologia e i propri spazi al servizio dell'ambiente anche partecipando a eventi di sensibilizzazione, ospitando e collaborando con menti geniali del design sostenibile internazionale.



Ciam ricerca incessantemente forme di tecnologia sostenibile e diventa un impulso per il cambiamento delle realtà che la scelgono.

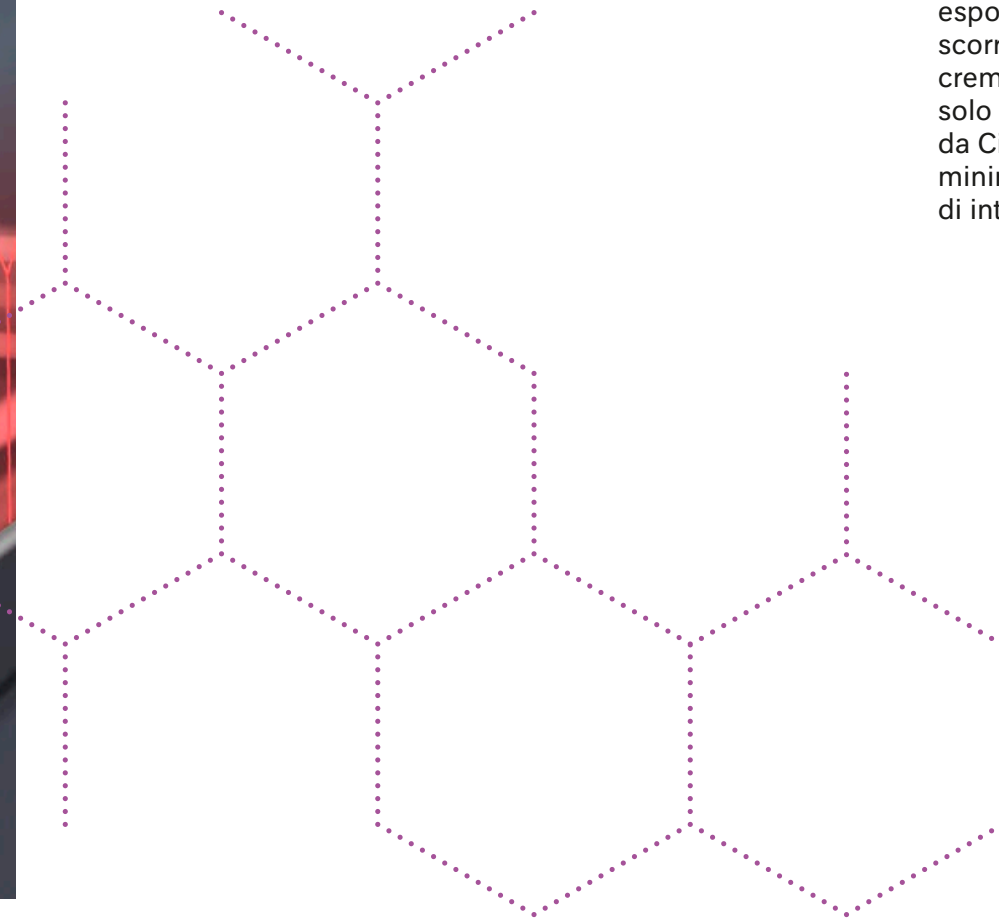




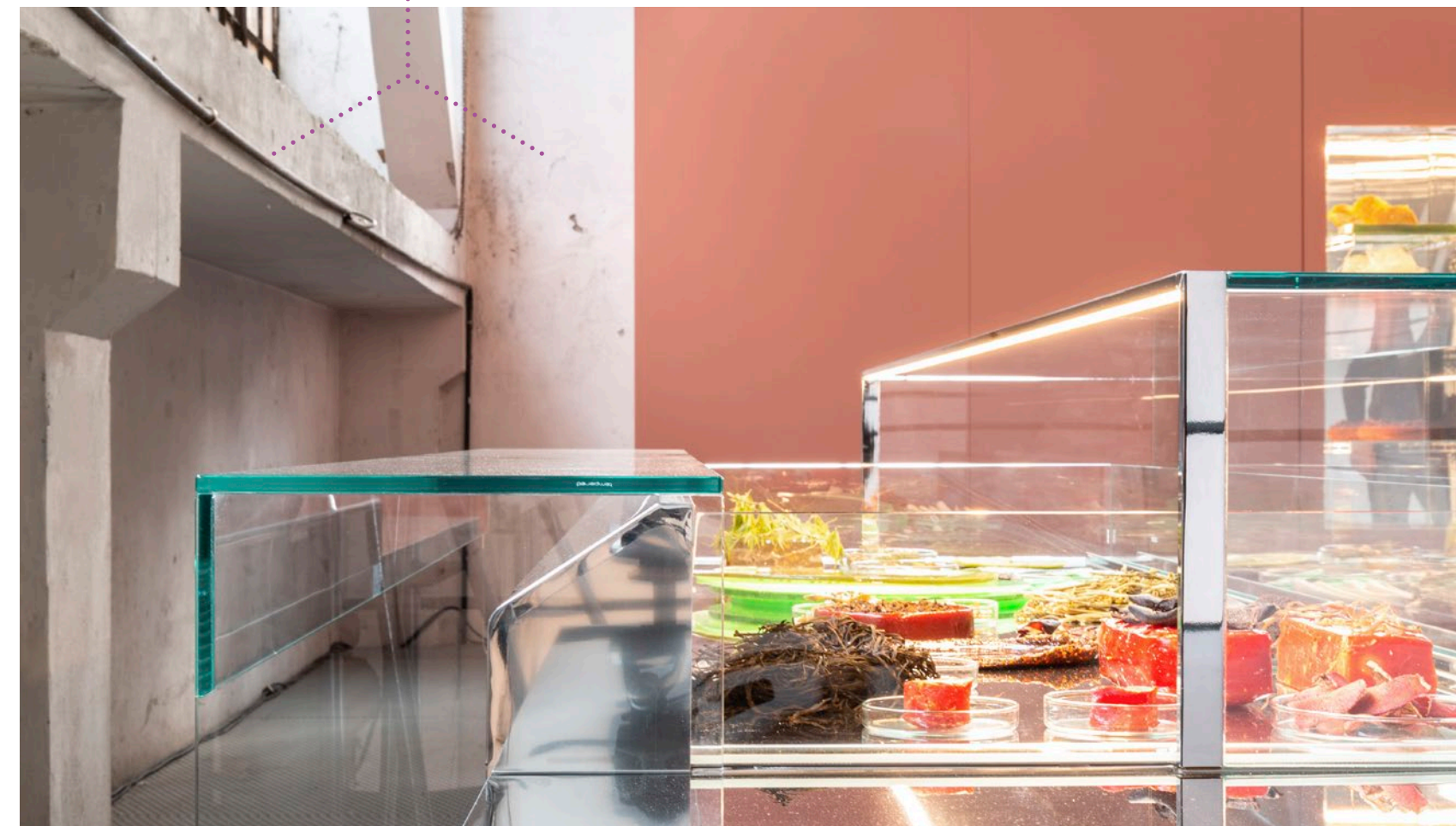


Cuore green, e una ricerca tecnologica sempre volta a potenziare senza compromessi funzionalità ed estetica, lavorando sul rapporto fra i due e avendo sempre in mente gli utilizzatori e l'utente finale: NoFog, il brevetto anti-appannamento firmato Ciam, fissa una nuova pietra miliare per i vetri a bassa tensione con un'innovazione che aumenta la performance delle vetrine refrigerate valorizzando la presentazione dei prodotti all'interno. NoFog permette di mantenere l'effetto trasparente dei vetri standard anche quando riscaldati grazie all'utilizzo di vetri pirolitici da 8 mm e all'assenza di resistenze a vista. Una tecnologia invisibile, che innova in favore del design e dell'esposizione.

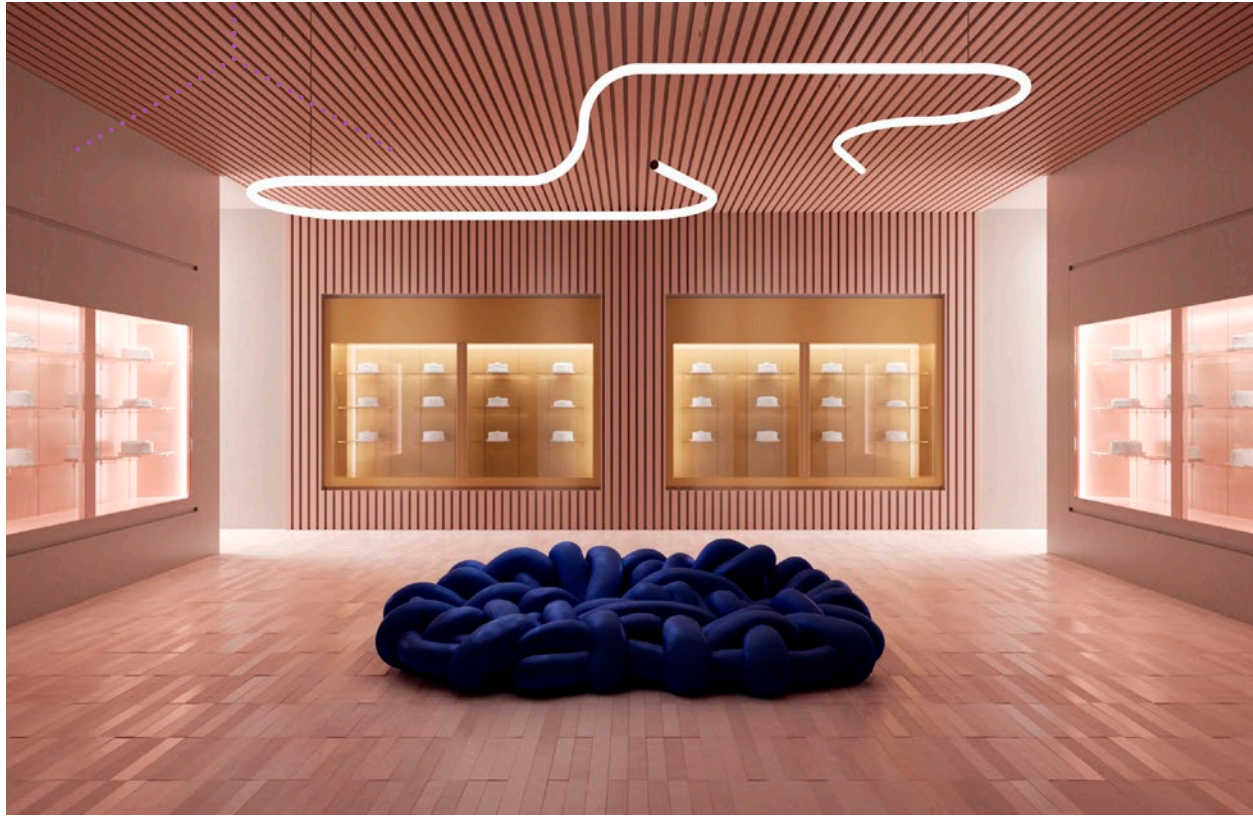
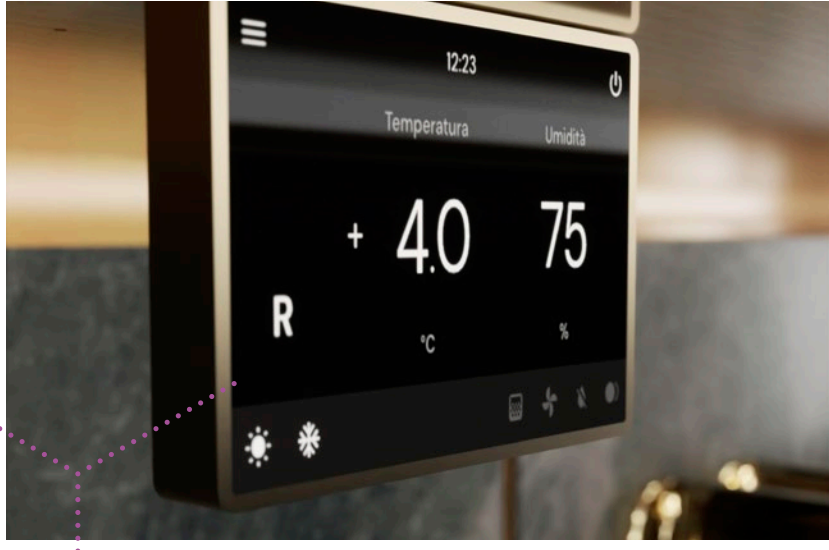
Cuore green e una ricerca tecnologica sempre volta a rafforzare potenzialità ed estetica senza compromessi.



Anche il movimento diventa oggetto di innovazione tecnica ed elemento estetico: le automazioni sviluppate da Ciam aumentano la praticità di utilizzo e trasformano le vetrine in palcoscenici performativi in cui i prodotti si esibiscono come protagonisti. Complessi sistemi brevettati che usano leve ad azionamento automatico con attuatori elettrici per aperture della teca verso il basso, pistoni a gas che alzano il piano espositivo per una pulizia perfetta e senza sforzi, cappellotti scorrevoli in vetro con soft-closing, elevazioni meccaniche a cremagliera motorizzata dei top superiori: una lista che mostra solo alcune delle finzze tecnologiche sviluppate negli anni da Ciam grazie a un reparto ingegneristico che ha lavorato nei minimi dettagli per riuscire a creare vere e proprie esperienze di interazione con le proprie vetrine.







Ciam Connect è un pacchetto interattivo progettato per ottenere un triplice vantaggio: una connettività indipendente, un'interfaccia Cloud per la gestione da remoto e un sistema certificato Industry 4.0

Il know-how tecnologico di Ciam si focalizza sul fornire soluzioni che, oltre ad aggiungere funzionalità inedite, abbiano la capacità di aumentare e facilitare le prestazioni dei professionisti che scelgono i suoi sistemi di refrigerazione. Un'attitudine perfettamente incarnata dall'ultimo ritrovato tecnologico del brand: Ciam Connect, la soluzione integrata per monitorare e gestire da remoto tutte le funzioni del banco frigo.

-Ciam Connect è un pacchetto interattivo progettato per ottenere un triplice vantaggio-, spiega Malizia, -avere una connettività con scheda SIM svincolata dalla rete dati del locale, usufruire di un'interfaccia Cloud dedicato per interagire con la macchina, scaricando i grafici di funzionamento, monitorare gli allarmi e le performance del prodotto, avere un sistema certificato per usufruire del credito d'imposta del 50% previsto dal Piano Nazionale Industria 4.0.-

Camminando negli spazi espositivi dell'azienda, fra i prodotti, i sistemi e le innovative tecnologie che Ciam ha saputo creare nel corso degli anni, è come se si venisse attraversati da un flusso di idee, pensieri creativi e intuizioni che costituiscono un'eredità comune, un'identità collettiva: questo è il DNA Ciam.





# WHIDE

Design: Fabrizio Milesi / Whide



Istinto, capacità di vedere oltre e creatività: sono le componenti fondamentali per una ricerca sperimentale focalizzata sull'innovazione tecnologica, soprattutto in tema di sicurezza. Whide è la start-up nata da una collaborazione che fonde percorsi scientifici di alto rango e professionisti del design made in Italy. Persone, prima di tutto, che uniscono le esperienze maturate nel proprio settore per superare i limiti dei

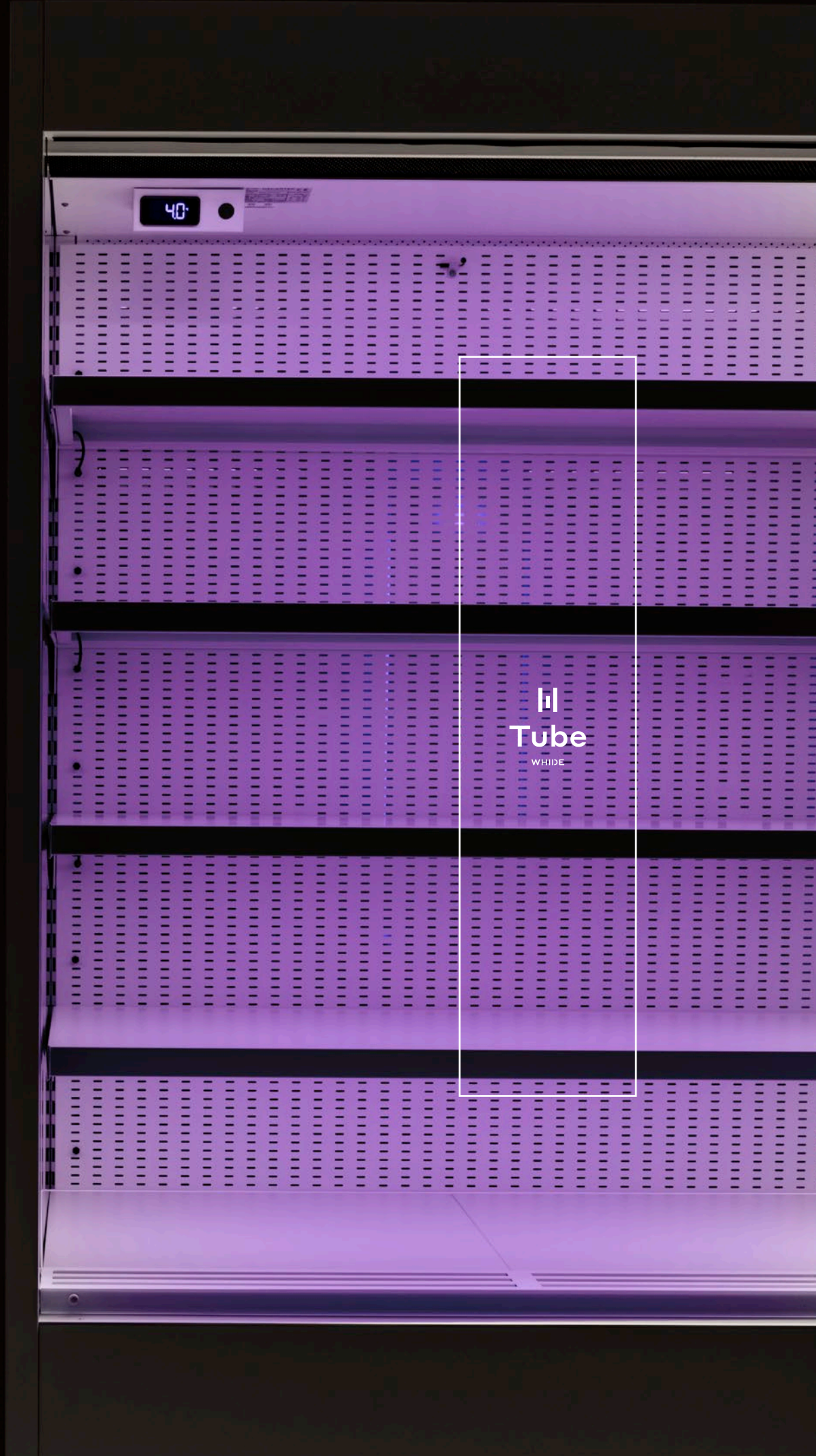
tempi attuali e costruire dispositivi di protezione rivoluzionari. Con l'ambiziosa missione di riallacciare e ridurre le distanze interpersonali dilatate dal recente periodo storico, Whide crea soluzioni tecnologiche per ripristinare ed evolvere gli spazi di attività ho.re.ca, retail, sport, wellness, industriale, medico-scientifico e privati.

Istinto, capacità di vedere oltre e creatività: sono le componenti fondamentali per una ricerca sperimentale focalizzata sull'innovazione tecnologica, soprattutto in tema di sicurezza.

# TUBE





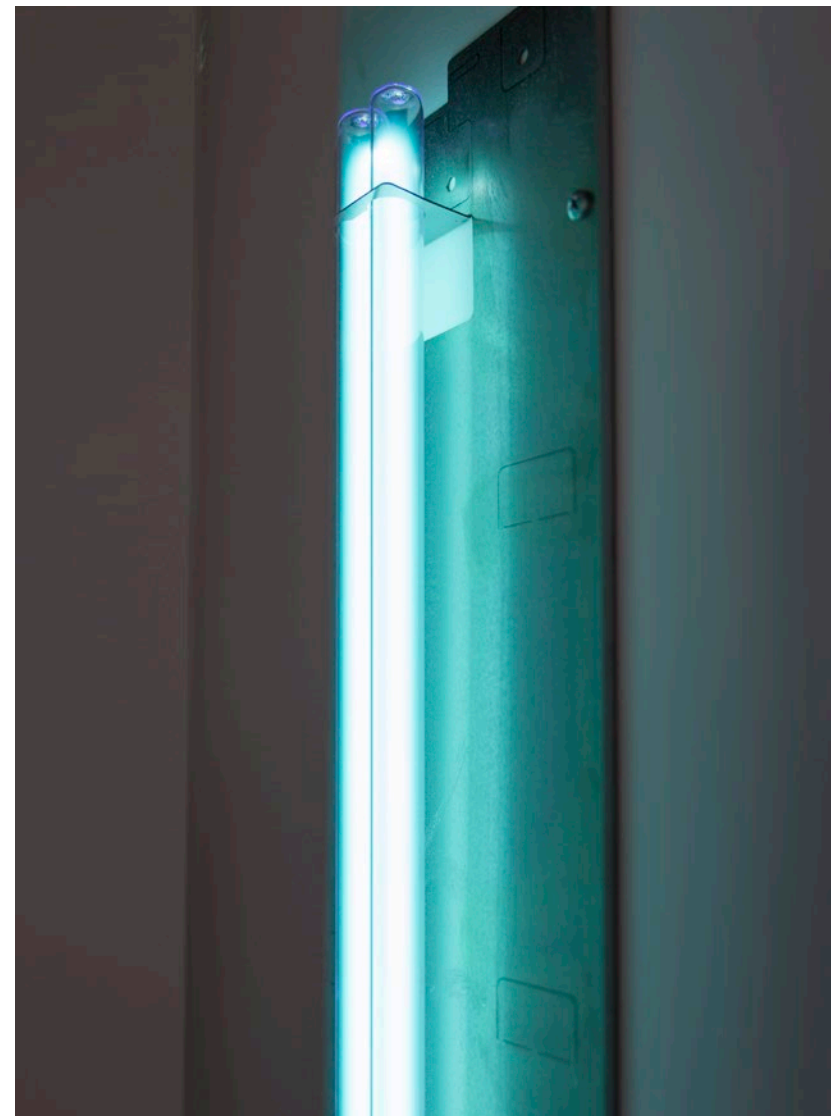
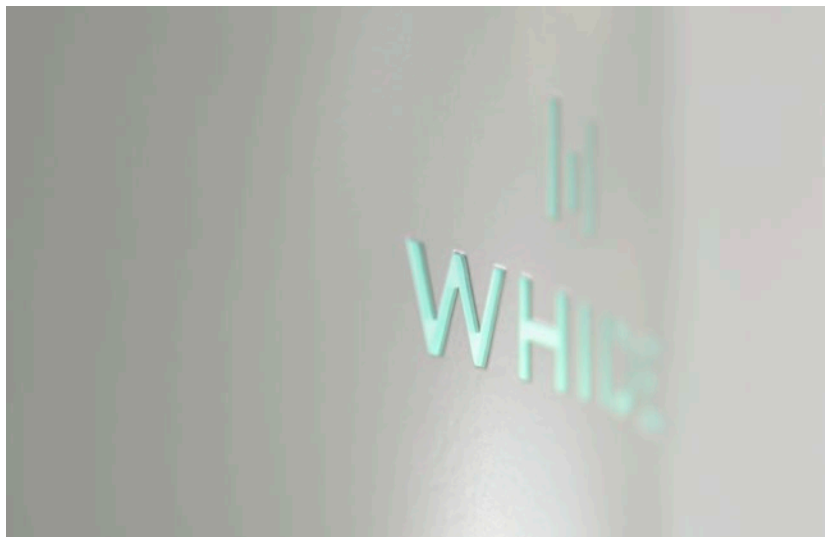


Tube è un dispositivo brevettato plug&play che si applica nei frigoriferi professionali a circolazione forzata di aria e sanifica le superfici interne e quelle dei prodotti conservati attraverso un'azione germicida efficace fino al 99% contro i microrganismi come virus, muffe e batteri.



Ciam, che da anni investe nell'innovazione consapevole, supporta questa giovane e solida realtà che ha già lanciato sul mercato due prodotti dalle caratteristiche inedite: Tube e Homy. Tube è un dispositivo brevettato plug&play che si applica nei frigoriferi professionali a circolazione forzata di aria e sanifica le superfici interne e quelle dei prodotti conservati attraverso un'azione germicida efficace fino al 99% contro i microrganismi come virus, muffe e batteri. Un elemento d'avanguardia tecnologica che aggiunge nuove funzionalità ai sistemi di refrigerazione Ciam, con tre differenti dimensioni per adattarsi al meglio alle vetrine. L'efficacia di Tube è riconosciuta e certificata dai test effettuati nel laboratorio accreditato secondo la norma UNI EN ISO CEI/IEC 17025:2005. Tube rappresenta, quindi, un faro tecnologico per un settore esposto come quello dell'ho.re.ca, aumentando la sicurezza degli spazi della socialità e del consumo di food&beverage.





Homy è l'arredo tecnologico  
brevettato per la sanificazione  
degli indumenti ed effetti personali  
contenuti al suo interno.

White ha realizzato una soluzione destinata anche ad altri ambiti ad alto rischio di contaminazione, come ospedali, cliniche, farmacie, industrie, palestre, piscine, centri benessere e abitazioni private: Homy è l'arredo tecnologico brevettato per la sanificazione degli indumenti ed effetti personali contenuti al suo interno. Grazie all'integrazione dei due sistemi a LED UVC e a ciclo di ozono, l'armadietto svolge un'azione preventiva contro i microrganismi cattivi mantenendo l'attenzione sull'impatto ambientale con un funzionamento totalmente ecologico. La certificazione UNI EN ISO CEI/IEC 17025:2005 attesta le funzionalità della tecnologia Homy, coronata da un design esclusivo e da un'estrema flessibilità di customizzazione. White rappresenta la concretizzazione del pensiero innovatore di Ciam: un impulso che permette di evolvere e superare ostacoli apparentemente insormontabili, unendo competenze tecniche e creative senza perdere mai di vista la sostenibilità.





# Alessio Sforza

R&D Engineer



## Le sfide Ciam: innovazione tecnologica, prototipazione, testing.

Alla base di un nuovo progetto c'è sempre la voglia di innovare e migliorare, fa parte del nostro DNA. Spesso l'innovazione è radicale, non ci spaventa sfatare dei concetti progettuali da sempre in uso e sostituirli con altri mai usati nel nostro settore: sono queste le sfide che ci affascinano. La direzione CIAM da sempre spinge fortemente in questo senso e tutto ciò ci consente di lavorare serenamente. Come già detto, molte risorse vengono impiegate nello studio dell'aspetto produttivo dei componenti, tutte le fasi devono essere perfettamente integrabili nel tessuto manifatturiero aziendale e per arrivare a questo è necessario stringere uno stretto legame tra progettazione e prototipazione: ogni nuova

soluzione tecnica e ogni nuovo prodotto vengono prototipati per analizzarne e migliorarne pregi e difetti. In questa fase, oltre ai nostri migliori tecnici, ci avvaliamo anche della consulenza di esperti di livello internazionale nel settore HO.RE.CA. che sono tra l'altro anche nostri clienti. La fase di test è determinante prima del rilascio del progetto: niente può essere lasciato al caso e le nostre attività si concentrano principalmente su performance, funzionalità, durabilità e movimentazione del prodotto. Quest'ultimo aspetto può sembrare banale ma esportando in tutto il mondo, e in contesti spesso molto diversi, è necessario facilitare le operazioni di installazione per preservare l'integrità del manufatto.

## Il prodotto made in Ciam: contemporaneo, funzionale, aperto.

La nascita e lo sviluppo di ogni nostro prodotto devono garantire tre aspetti per noi fondamentali: stile, innovazione e integrazione. Per stile intendo l'espressione del carattere che da sempre contraddistingue la nostra azienda: un prodotto dal design accattivante con forte attenzione alla funzionalità e, quindi, alle specifiche esigenze del mercato. Inoltre, deve rivelarsi flessibile o, come lo definiamo noi, "aperto", per prestarsi in modo naturale a una sua personalizzazione. Quando parlo di innovazione parlo della nostra linfa vitale: da sempre siamo pionieri nell'introdurre soluzioni

tecnologiche e progettuali nel nostro settore, e questo perché siamo dei grandi osservatori, e non nascondo che a volte ci lasciamo ispirare anche da altri settori produttivi che, sotto alcuni aspetti, sono più all'avanguardia rispetto all'ambito HO.RE.CA. Infine, il prodotto Ciam deve potersi integrare perfettamente con la struttura produttiva volta da sempre all'autosufficienza, ovvero che predilige la realizzazione del maggior numero di parti sfruttando le competenze interne, il che comporta un innalzamento della qualità globale del prodotto finito.

## Il processo produttivo: un dialogo che parte dall'esperienza diretta.

Mi rifaccio al concetto d'integrazione: per garantire al meglio questa caratteristica l'azienda ha investito molto su ricerca e sviluppo creando un gruppo di lavoro autonomo dotato di uno spazio produttivo finalizzato solo ed esclusivamente alla prototipazione e alla industrializzazione dei prodotti, avvalendosi di attrezzature e strumentazioni specifiche a tal fine. Inoltre, ci tengo a precisare che la progettazione viene realizzata tutta internamente: per noi un progettista deve aver "vissuto" l'azienda altrimenti non riuscirebbe a percepire cosa deve avere un prodotto CIAM per offrire un vantaggio competitivo sul mercato, e

deve anche conoscere la storia dei nostri prodotti sposando a pieno la filosofia aziendale. Per la riuscita di un buon progetto, è fondamentale il dialogo e il confronto con tutte le aree produttive: per questo siamo soliti dedicare molto tempo alla fase dei briefing, coinvolgendo molto spesso gli operatori addetti alla realizzazione e al montaggio dei componenti. Alla fine è il gruppo R&D a prendere le decisioni, ma non prima di aver analizzato tutte le informazioni a disposizione: riteniamo, infatti, che questo processo sia decisivo per cogliere al meglio il dettaglio che può fare la differenza.

## Il futuro secondo Ciam: eccellenza in continua evoluzione

Non possiamo che continuare a immaginare il nostro prodotto come un concentrato di design e tecnologia ma soprattutto deve poter attestare l'eccellenza assoluta che ci contraddistingue e che il mercato ci riconosce, collocandoci in una fascia alta. Questo riconoscimento non deve rappresentare un punto di arrivo ma una spinta per migliorarci e innovarci costantemente. Testimonial indiscussi di questa nostra attitudine sono alcuni degli ultimi progetti sviluppati e che meritano un approfondimento.

### Certificazione 4.0

Ciam Connect è l'ultimo progetto sviluppato per garantire ai nostri clienti l'accesso agli incentivi previsti dal Piano Nazionale Industria 4.0, ma non solo, la nostra piattaforma consente la connettività a livello mondiale di tutti i nostri dispositivi oltre il controllo da remoto con smartphone e tablet, tramite un portale Cloud dedicato, di tutte le funzioni del banco frigo. Se il cliente lo desidera può anche accedere a un servizio premium che consente al nostro Customer Service di intervenire tempestivamente qualora si verificassero dei malfunzionamenti.

### Multix

È un sistema di refrigerazione intelligente che elimina le resistenze elettriche sostituendo il generatore di calore con iniezioni di gas caldo, in questo modo vengono ridotte le oscillazioni delle curve di temperatura e umidità evitando sbalzi che possono danneggiare il prodotto esposto, oltre a questo si ha un risparmio energetico di circa il 40% rispetto ai sistemi tradizionali

### Automazioni

Abbiamo sviluppato e brevettato una gamma di prodotti dotati di automatismi per l'accesso al prodotto refrigerato, sia self-service che serv-over, evitando il contatto da parte dell'operatore e del cliente con le superfici della vetrina; la gamma verrà ampliata a breve visto il particolare contesto sanitario che stiamo vivendo e che ci costringe a evitare il più possibile il contatto con le superfici dei locali commerciali e quindi anche dei nostri espositori.

### Sistema NoFog

Si tratta di un rivoluzionario sistema di anti-appannamento dei vetri a bassa tensione, anch'esso brevettato, che prevede l'utilizzo di vetri pirolitici da 8mm di spessore, completamente trasparenti e senza resistenze a vista in modo da ottenere l'effetto di una teca vetro standard anche nel caso di vetri caldi.

### Sostenibilità e risparmio energetico

Negli ultimi anni l'efficienza energetica degli impianti frigoriferi è un tema molto sensibile che CIAM sta affrontando con orgoglio e soddisfazione: per noi la tutela e la salvaguardia dell'ambiente sono un dovere imprescindibile; non a caso abbiamo introdotto nel nostro processo produttivo un sistema di isolamento eco friendly assolutamente innovativo, inoltre, stiamo continuando ad ampliare la nostra gamma di prodotti plug-in che utilizzano gas ecologici a zero emissioni come l'R290; infine, tutte le applicazioni di CIAM con centrali esterne possono essere predisposte per il funzionamento a CO2.



# PECCATO

Designer: CIAM Lab / Year: 2020

# DI

# GOLA



Alla guida della Pasticceria Peccato di Gola, a Fondo, in provincia di Trento, Diego Verber crea prodotti che spaziano dai biscotti tradizionali ai lievitati delle festività, dalle torte alle mignon passando per i gelati, durante il periodo più caldo. Il pasticcere si definisce pignolo, ma consapevole di quanta precisione, dedizione e costanza richieda il suo lavoro. Proprio per fare fronte alle esigenze dei professionisti moderni, CIAM ha brevettato una tecnologia rivoluzionaria, pensata per essere il perfetto supporto nella produzione di eccellenza: Multix. Il sistema di refrigerazione intelligente è stato realizzato in collaborazione con Gelsystem e permette un notevole risparmio energetico e un grande alleggerimento gestionale. Applicata alla vetrine 6040 di CIAM, la tecnologia Multix permette di combinare differenti piani di lavoro all'interno dello stesso prodotto, facilita e digitalizza le funzionalità delle vetrine e aggiunge la possibilità del controllo da remoto, aumentando la sicurezza dell'attività lungo tutto il processo.

## La tecnologia al servizio dell'eccellenza



Il touch screen è l'interfaccia rapida e intuitiva per il monitoraggio elettronico costante di temperatura e umidità, in modo da raggiungere nuove vette di qualità con i prodotti conservati all'interno. Grazie alla tecnologia a inverter e al software di controllo che elimina le resistenze elettriche sostituendo il generatore di calore con iniezioni di gas caldo, le oscillazioni delle curve di questi valori vengono ridotte al minimo, evitando sbalzi e mantenendo gli andamenti lineari. Per questo Verber ha scelto Multix nel rinnovo di Peccato di Gola. Il pasticcere racconta di aver cercato una vetrina che rispettasse le caratteristiche del prodotto, in modo da garantire una qualità costante dal mattino alla sera, e di aver trovato nella tecnologia firmata da CIAM e Gelsystem l'alleata perfetta: il cioccolato non opacizza né forma condensa, le caratteristiche delle mignon restano perfette tutto il giorno, le glasse sono brillanti, frolla e sfoglia mantengono friabilità e fragranza.



“Ho cercato una vetrina che rispettasse le caratteristiche del prodotto, in modo da garantire una qualità costante dal mattino alla sera, e di aver trovato nella tecnologia firmata da CIAM e Gelsystem l'alleata perfetta.”







Oltre alla partnership con Gelsystem, CIAM ha collaborato al progetto interno di Peccato di Gola insieme a Tecnohotel s.a.s., creando uno spazio elegante e contemporaneo che non rinuncia alla vivibilità e al calore umano. L'arredamento è composto dalla vetrina pasticceria modello 6040 TS, da mm.2600 con tecnologia Multix, e dalla vetrina totalmente refrigerata modello Tortuga 3 da mm.2000 h.1350 con 03 ripiani intermedi regolabili in altezza. Gli interni sono in acciaio verniciato color Nero RAL9005 e il pianetto di servizio della vetrina 6040 è stato realizzato in Florim Nero Marquinia, come il rivestimento frontale e del banco cassa delle vetrine, predisposte per la teleassistenza a norma 4.0. Le vetrine sono state fornite predisposte per la teleassistenza secondo la normativa 4.0. Il retrobanco neutro della Linea Standard è stato personalizzato laccando color Nero RAL9005 le ante di chiusura, la tramoggia rifiuti, il vano a giorno e il piano di servizio in Florim Nero Marquinia. Perfezione nel mantenimento delle caratteristiche dei prodotti, cura del design dell'esposizione e della vetrina stessa con l'ampio ventaglio di possibilità custom firmate CIAM, ma anche un fondamentale vantaggio economico: la regolazione costante di Multix permette infatti un risparmio energetico del 40% rispetto ai sistemi tradizionali, tagliando 50 kWh al mese per vetrina. Peccato di Gola è l'ennesima conferma delle capacità di Ricerca e Sviluppo CIAM, che trova strade inedite e tecnologie innovative per fornire un supporto concreto ai professionisti di oggi e di domani.

Peccato di Gola è la conferma delle capacità dell'R&D CIAM, che trova strade inedite e tecnologie innovative per fornire un supporto concreto ai professionisti di oggi e di domani.





I AM

by CIAM Spa  
32 pages, 240x320 mm  
print on Munken Print White 80 gr/m2 by Grafiche Diemme Srl  
art direction by Studiogusto

I AM is the periodical exploring the world from CIAM's perspective. It is a wide open eye on technology, art and culture, and also a living space aiming to create new ground for innovation. We like to think about it as a room to get closer and deeper inside the brand, by looking at what is around us.