

ISSUE
5

APRILE
2022

culture and focus periodical

I AMM

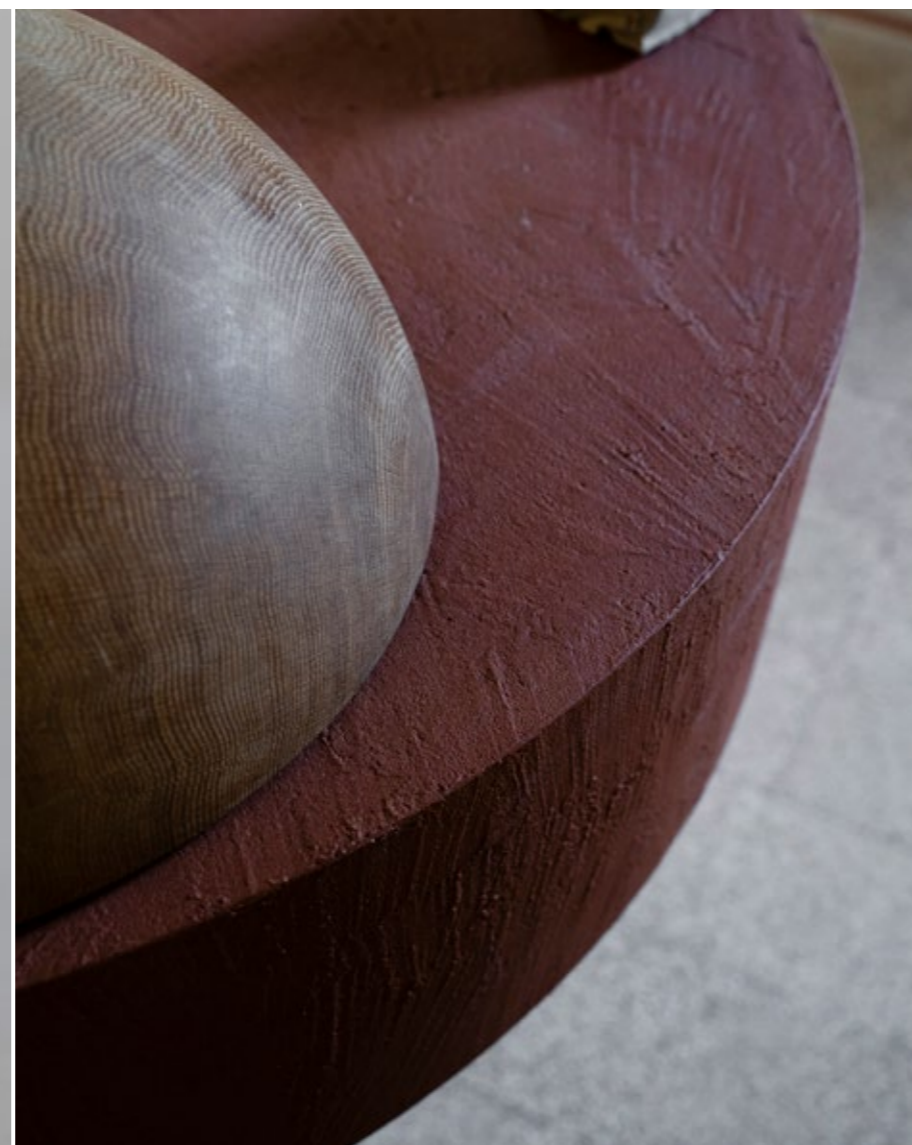


ADI, l'associazione che rappresenta dal 1956 il mondo del design italiano, si appresta a celebrare la XXVII edizione del premio Compasso d'Oro: il massimo riconoscimento alla qualità del design. Qualità che è funzionalità, tecnologia ma soprattutto rapporto tra gli oggetti e le persone e che, quindi, cambia nel tempo. È compito dell'ADI adeguare i suoi criteri di valutazione mettendoli in sintonia con la contemporaneità. Negli ultimi anni, abbiamo attribuito un'importanza preminente a tre elementi che ci sembrano oggi centrali: sviluppo, sostenibilità, responsabilità. Sono i fattori essenziali di un'economia industriale per la quale – come diceva Adriano Olivetti – sia importante produrre ricchezza e non solo denaro. Le disavventure della pandemia, che hanno colpito tutti, ci hanno anche insegnato come reagire: intensificando l'attenzione ai molti modi di fare design in Italia attraverso le nostre delegazioni territoriali, attive in ogni regione; promuovendo i rapporti tra progettisti e imprese per diffondere la cultura del design; e infine presentando al grande pubblico, attraverso l'ADI design Museum (nato nel 2021 e definito dal periodico Artribune miglior nuovo museo dell'anno) la storia e l'attualità del design.

Luciano Galimberti

Presidente ADI



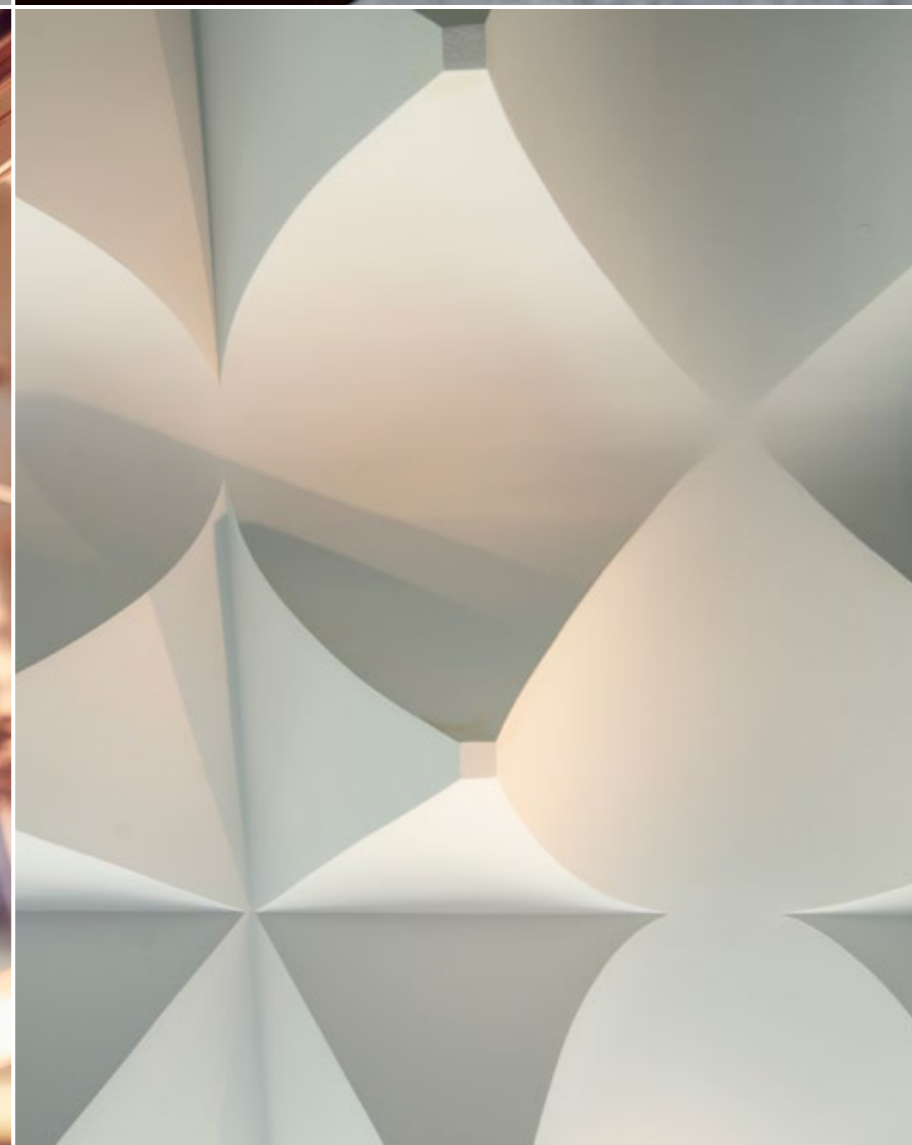


D — COME DESIGN

6

ATELIER CARRARA

18



SIMONE MICHELI

24

BODEGA

26

D COME

DESIGN

L'esperienza custom come responsabilità



Non solo estetica, né solo funzione: il Design è una missione che spinge a rivedere il mondo attraverso regole nuove.

Il design è un processo, un percorso che introduce a un'esperienza che inevitabilmente genera un cambiamento in chi la vive. Non solo estetica, né solo funzione: per questo è anche una responsabilità, una missione che spinge a rivedere il mondo attraverso regole nuove. Questo è il messaggio che CIAM porta avanti da anni nella sua esperienza di innovazione e che ha espresso concretamente nel corso degli ultimi eventi espositivi a cui ha preso parte: da un lato Alcova 2021, dove con il rivoluzionario "Table" sono stati ridefiniti in chiave fluida i concetti di materia e spazio; dall'altro Host 2021, dove lo stand disegnato da Fabrizio Milesi è stato il palcoscenico in cui rompere le barriere che separano i diversi mondi della pasticceria, e le innovazioni di prodotto le porte capaci di lasciarceli attraversare.



In quest'ottica, le affascinanti aperture automatiche di I-Glass Vertical, T-Move e Move22, viste a Host, non rappresentano solo un'evoluzione funzionale in termini di accessibilità, ma trasformano il movimento stesso della vetrina in design: un elemento di unione fra arte e tecnica, che con la sua coreografia genera emozioni e porta l'esperienza dell'utente su una dimensione inedita. L'estrema trasparenza degli elementi delle vetrine crea un continuum nello spazio, un ambiente in cui tutto è visibile, accessibile e percorribile dalle emozioni del cliente: una trasparenza che racconta attraverso le sue finiture e le sue sensazioni tattili. La pulizia del design, la valorizzazione di un'estetica lineare e lo sviluppo di tecnologie capaci di evolvere la lavorazione materica hanno portato CIAM alla realizzazione di vetri senza cornici: angoli che non nascondono più ma aprono la vetrina alla sua piena e totale potenza espositiva. Il sistema Frameless è la traduzione dell'impegno di CIAM nel creare una bellezza senza pari, passando dalla tecnica messa al servizio della funzione più importante: l'interazione finale con chi guarda attraverso quel vetro.





Se collocata al centro della stanza, l'innovativa Move22 è visibile su ogni lato: i clienti possono muoversi attorno al banco stesso e non più guardarlo solo dal fronte.



I murali I-Glass Vertical dispongono di un sistema brevettato di apertura e chiusura delle ante in vetro attraverso un sensore di prossimità e di sicurezza. Se collocata al centro della stanza, l'innovativa Move22 è visibile su ogni lato: i clienti possono muoversi attorno al banco stesso e non più guardarlo solo dal fronte. Il design è stato concepito in modo simmetrico ed è caratterizzato da una grande teca di vetro apribile con il sistema brevettato CIAM, che la fa schiudere delicatamente sfiorando i pulsanti integrati sulla micro-plafoniera led. Niente viene più nascosto, perché è quello stesso processo a dare valore al design.





D come Design, N come Natura, A come Automazione. Una D racchiusa nel DNA del brand, che rappresenta lo sconfinato potere della creatività, delle idee che danno forma all'innovazione.



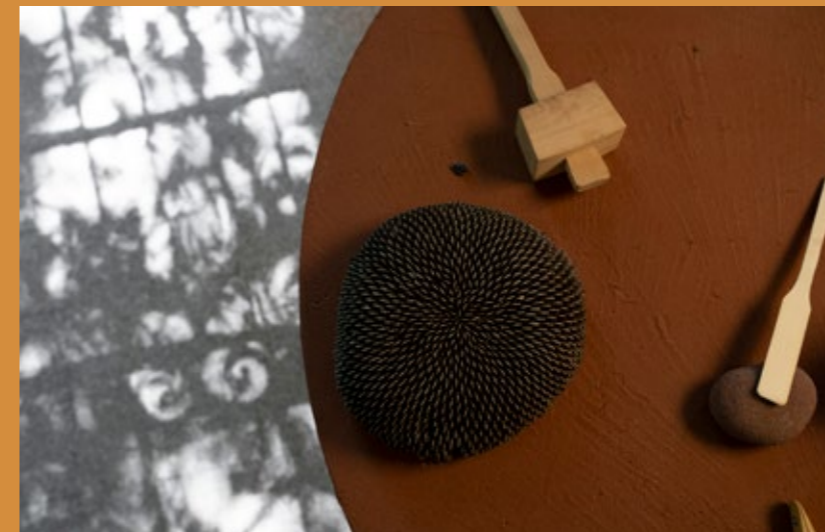
Oltre all'utilizzo potenziato del vetro come storyteller, il design CIAM trae la sua energia da un'inesauribile visione custom. Le nuove vetrine Drop-in e la nuova linea di basamenti Standard e Compact completano un processo di evoluzione del prodotto all'insegna dell'innovazione, e con la capacità di personalizzazione di CIAM fanno da portavoce all'intera identità del progetto, incanalandola in materie, dimensioni e combinazioni che ne esprimono l'essenza fuori da ogni vincolo imposto.

Il design è uno dei pilastri alla base della filosofia e del lavoro di CIAM: D come Design, N come Natura, A come Automazione. Una D racchiusa nel DNA del brand, che rappresenta lo sconfinato potere della creatività, delle idee che danno forma alle più rivoluzionarie innovazioni, un istinto che unisce il saper fare al saper immaginare. È questa capacità che permette a CIAM di andare oltre gli standard, di costruire progetti unici che si adattano con estrema naturalezza allo spazio che occupano modificandolo e rendendolo uniforme.

Come con Table, il rivoluzionario tavolo realizzato con le affascinanti finiture delle terre di Matteo Brioni e ideato da Fabrizio Milesi, un prodotto il cui design raccoglie e cambia la relazione fra banco, professionista e utente finale, proponendosi come un terreno fluido di scoperta e sperimentazione. Candidato a ADI DESIGN Index 22, Table è stato presentato per la prima volta alla Milano Design Week 2021, durante il suggestivo evento "HUMUS. The Fluid Ground" che si è svolto nell'iconica cornice di Alcova, in via Simone Saint Bon 1. Un evento che ha mostrato l'ulteriore passo in avanti compiuto da CIAM nella ricerca materica e nel rapporto che costruisce fra gli elementi che popolano i progetti di cui si rende protagonista. Ruoli, prodotti, materia, spazio: tutto si fluidifica e si contamina, trasformandosi in forme ibride che ridefiniscono le relazioni sensoriali e i modi di interagire.

A enfatizzare la contaminazione, la forza visiva della food art firmata Laila Gohar che nel corso dell'evento ha penetrato lo spazio espositivo di Alcova contribuendo a definire per l'osservatore/visitatore un'esperienza unica e sensoriale. È anche attraverso l'incontro e il dialogo con mondi apparentemente distanti che materiali inediti trovano oggi applicazione nel design CIAM dando vita a nuove forme di bellezza, cariche di valori estetici e funzionali inaspettati. Una ricerca libera dagli schemi e vicina a una più reale traduzione dei desideri del cliente a cui viene lasciato il più grande regalo che il design possa fare: diverse possibilità.

Candidato a ADI DESIGN Index 22,
Table è stato presentato per la prima
volta alla Milano Design Week 2021,
durante il suggestivo evento
"HUMUS. The Fluid Ground"





ATELIER



Lucca
Italy

“Sono voluto ripartire da Lucca, dalla mia città, dalle mie origini con il mio nuovo progetto, Atelier Damiano Carrara: uno spazio che non solo è una pasticceria, ma anche un laboratorio in cui vedere tutto quello che produciamo e come lo produciamo”.

Damiano Carrara

CARRARA

Design: Chiara Paolicchi, Studio Ark - Ciam Lab / Anno: 2021

“Sono voluto ripartire da Lucca, dalla mia città, dalle mie origini con il mio nuovo progetto, Atelier Damiano Carrara: uno spazio che non solo è una pasticceria, ma anche un laboratorio in cui vedere tutto quello che produciamo e come lo produciamo.” Il Pastry Chef Damiano Carrara racconta così l'eccellenza trasparente di un luogo in cui l'artigianalità è resa totalmente visibile per dare ancora più valore alla degustazione del prodotto finale. -Con CIAM abbiamo creato uno spazio completamente custom: dal design del locale interno ai materiali, fino ad arrivare alla scelta delle vetrine-, continua Carrara. Dopo la lunga esperienza negli USA, Carrara è tornato nella sua città con la volontà di creare uno spazio elegante e coinvolgente, lontano dagli schemi della pasticceria tradizionale. Lo stesso nome, Atelier Damiano Carrara, suggerisce la vicinanza a un'esperienza sartoriale che ruota allo stesso tempo intorno al gusto e all'estetica. Una vera e propria boutique che gioca con trasparenze e movimenti fluidi, come se tutto al suo interno si muovesse in un perfetto ecosistema. Il marmo e le finiture in oro rosa creano un ambiente elegante e coinvolgente, che stimola i sensi grazie alla presenza dei prodotti iconici dello chef, una nuova chiave d'interpretazione della pasticceria contemporanea.





“Per Mirror è stato amore a prima vista: tre temperature, tutte controllate indipendentemente, così da offrirmi quella flessibilità necessaria a poter inserirvi tutto quello che desidero”.

Damiano Carrara

-Per Mirror è stato amore a prima vista: tre temperature, tutte controllate indipendentemente, così da offrirmi quella flessibilità necessaria a poter inserirvi tutto quello che desidero - spiega Carrara. Le tre vetrine modello Mirror per pasticceria e pralineria, con interni ed esterni in acciaio con trattamento galvanico in finitura oro rosa, creano una composizione collocata a centro stanza completa dei moduli terminali, per una lunghezza complessiva di 4.190 mm. I sistemi refrigerati CIAM non solo si inseriscono, ma sono protagonisti di questo ecosistema. Con una personalizzazione estrema che ha incontrato le esigenze progettuali, le vetrine rappresentano il perfetto alleato tecnico per il mantenimento delle condizioni ottimali dei prodotti che contengono. Al tempo stesso, si trasformano in palcoscenici per dolci, praline, cioccolatini e tutto ciò che può essere espresso attraverso la fantasia e la tecnica di Carrara. Espositori dalla bellezza unica, che grazie alle tecnologie brevettate da CIAM rendono la presentazione perfetta in ogni circostanza.

A incorniciare lo spazio dell'atelier lucchese due armadi Murozero Slide, con finiture interne in acciaio con trattamento galvanico oro rosa e rivestimento esterno in carta da parati. -Murozero mi ha permesso di personalizzare perfettamente la mia vetrina-, commenta Carrara. -Grazie al lavoro svolto con CIAM, siamo riusciti a inserire all'interno la finitura oro rosato e tutte le mensole senza dover porre alcuna staffa centrale. Questo fa in modo che la mia esposizione sia sempre perfetta.- Passione, creatività e professionalità hanno reso possibile il sogno dell'acclamato Pastry Chef: uno spazio unico, piena espressione di un atelier del gusto e dell'eccellenza tecnologica.





Il futuro della gelateria diventa smart.

Simone Micheli

Architetto, Designer

Dall'intuizione del design come strumento di rivoluzione universale e rispettosa dell'individuo alla realizzazione di un prodotto che sovverte le concezioni tradizionali di spazio e realtà per costruire un mondo nuovo attorno a sé. Il designer Simone Micheli ci racconta l'essenza e la funzione dell'ultima rivoluzione nel mondo del gelato nata in casa Ciam, e frutto di una collaborazione che vede dialogare avanguardia tecnologica e progettuale in una visione che immagina il futuro per trasformarlo in presente.



Il design come strumento di interpretazione della realtà. L'intuizione di GelatoWall.

To design significa progettare, pro-gettare, gettare avanti. Dal latino projectum, costruire per arrivare nel futuro, immaginare strade comode per raggiungerlo. Per rendere migliori le esistenze di ogni essere umano, più confortevoli, più belle, più semplici. Più rispettose e responsabili dell'ambiente in cui viviamo ogni giorno. Il design, quindi, come strumento dell'individuo per modellare il mondo attorno e cogliere, conoscere, comprendere la realtà. Il design come lente colorata attraverso cui percepire ciò che c'è al di fuori di noi.

Come traccia, segno, manifesto della capacità del "fare" umana. Simbolo di epoche che si evolvono. GelatoWall, la gelateria verticale nata dall'incontro con CIAM, prende forma da questa percezione dell'universo. Nasce dall'intuizione secondo cui ogni opera è manifestazione del pensiero, storicamente determinato, socialmente influenzato, ma teso a squarciare la banalità del presente per aprire nelle menti provocatori spaccati di futuro possibile.

Alti standard tecnologici e anima illuminata. La collaborazione con CIAM.

Innovazione, avanguardia tecnologica e progettuale. Estrema attenzione alle esigenze del fruitore, l'essere umano, che non è uno standard da raggiungere ma una persona da rispettare. I focus specifici su queste tematiche, alla base di GelatoWall, prendono forma proprio dall'incontro con CIAM, azienda leader nel settore Ho.Re.Ca, che unisce design e tecnologia

per dare forma a progetti inaspettati, capaci di rivoluzionare le risposte ai bisogni dei fruitori. Dalla commistione delle nostre visioni, dall'incontro tra il know-how di CIAM e la mia concezione progettuale hanno preso vita illuminati pensieri e brillanti concretizzazioni di sogni a cui abbiamo dato una forma grazie a GelatoWall.

La scelta di un design verticale. Il concetto di salvaspazio.

Tradurre in semplicità di approccio la complessità del nostro tempo iper-frenetico, e a tratti estenuante, rappresenta il fil rouge che anima il mio fare progettuale e costituisce anche la base ideologica che ha dato vita a GelatoWall. In particolare, mi ha spinto a immaginare ambiti volumetrici ridotti e rivoluzionari, abili nel sovvertire le concezioni tradizionali di realtà. Per invitare la mente a esplorare l'ignoto, a non fermarsi, ad avere il coraggio di osare e scoprire. Dare vita a una vetrina verticale ha significato

modificare il volto umano della gelateria portando al centro l'idea di spazio non come mera estensione, ma come dimensione dell'universo che, insieme al tempo, costituisce il palco sul quale si svolgono i fenomeni fisici. In questo modo, salvare lo spazio significa diminuire lo speco di superfici e di materia, favorire la dimensione ideale della realtà, quella filosofica, concettuale, indispensabile per immaginare il futuro e provare a trasformarlo in presente.

Libertà e unicità. Abbattimento delle barriere con il cliente.

GelatoWall è un murale a temperatura negativa, un'opera dalle caratteristiche uniche, pensata per racchiudere in un unico elemento tutto il suo universo innovativo e interattivo. Superare la frammentazione delle conoscenze, dare vita a un organismo univoco, altamente distintivo, riconoscibile, in cui ogni componente assume un ruolo che deriva anche dalle connessioni in grado di stabilire con l'Altro.

Le barriere saltano sia nella definizione delle forme pulite e integrate, sia nei confronti del cliente che diventa il centro di un'esperienza nuova, plasmata sui suoi desiderata, immersiva perché i concetti di mondo virtuale e terreno si combinano. L'operatore è libero da ogni possibile disturbo nella preparazione del gelato, spinto a interagire con il cliente, a comprendere in un istante i suoi bisogni, senza filtri.



L'importanza della semplificazione in chiave tecnologica.

Automazione_

Un approccio semplice, diretto, immediato è anche il cuore dell'innovazione tecnologica che plasma GelatoWall. L'automazione dei servizi tende verso un concetto di funzionalità assoluta che, però, non è pura ma diventa commistione di contenuto e forma, sintesi hegeliana che oltrepassa la somma delle parti e fonda nuovi concetti. Favorisce le possibilità di azione dell'operatore che muovendosi, grazie al rilevamento laser, attiva l'apertura degli sportelloni coibentati. Tutto è ordinato, immaginato per facilitare l'esecuzione, e impattare il meno possibile sull'ambiente.

Centralina Touch Pro_

I sistemi touch, diretti, veloci, intelligenti che non necessitano intermediari, creano un'esperienza immersiva per il fruitore, che è il protagonista. La nuova centralina touch favorisce il controllo termico in modo che il gelato mantenga sempre una perfetta

temperatura che facilita la sua lavorabilità, spatolabilità, e la sua consistenza. In modo che le caratteristiche intrinseche del gelato possano essere esaltate al massimo: vivo il suo vero sapore, originale il gusto, intatte le sue caratteristiche di produzione, affascinante la sua forma e presentazione.

Cassa automatica_

La multifunzionalità ha plasmato la realizzazione di GelatoWall, dalla sua concezione teorica, alla concretizzazione pratica. In modo che ogni componente risulti essenziale all'opera finita. Anche la cassa automatica è parte fondamentale del processo, permettendo al cliente di interagire direttamente con la scelta, di visualizzarla grazie allo schermo, di esporre l'universo completo di possibilità, di prendere coscienza e agire. Una relazione diretta con il prodotto.



Il design come chiave per plasmare il futuro. La fusione tra virtuale e reale.

Le scelte che fino a poco fa erano basate soltanto sulla percezione del momento, oggi diventano interattive, abili nel generare un'esperienza a 360° per il cliente, che diventa totalizzata e in grado di trasformarsi in ricordo nella mente della persona. Un'esperienza capace di attivare la sensorialità completa, e a volte perduta dell'uomo. La fusione tra virtuale e reale sta sempre più dando vita a un nuovo significato di

mondo, in ogni campo di conoscenza e azione umana. Una percezione delle cose che incentiva l'ignoto, l'inconscio, il non esplicitamente detto. In cui le componenti si integrano e connettono. Con GelatoWall anche il futuro della gelateria diventa smart. Cioè intelligente, capace di cogliere, percepire e soddisfare i desideri dell'essere umano, superando la passiva esecuzione.

B

O

D

E

G

A

Architetto, Designer : Atelier Aziz Alqatami / Anno: 2021



Nella capitale del Qatar nasce un nuovo spazio che rimescola ruoli e funzioni normalmente nascosti creando una nuova ricetta di bellezza architeturale: a Doha, la sinergia che lega Bodega, Atelier Aziz Alqatami e CIAM dà origine all'omonimo locale Bodega. Il termine di origine ispanica, che indicava una cantina per vini e che è ora sinonimo di piccole botteghe e minimarket di prodotti tipici, diventa la piena espressione del concept di uno spazio ambizioso che rivoluziona le regole dando valore visivo a ciò che abitualmente viene celato. Nello spirito di una mensa, di una rosticceria o, per l'appunto, di una bodega, Atelier Aziz Alqatami decide di concentrare le funzioni solitamente attribuite al retro della casa in un'isola centrale aperta nel cuore dello spazio. L'isola si permea così di un nuovo linguaggio estetico e simbolico, agendo come collegamento fra i diversi elementi dello spazio: un nesso che guida la circolazione e l'interazione di clienti e lavoratori, che ospita la preparazione del cibo, l'esposizione degli alimenti, e assolve anche alle funzioni di bar e punto vendita.

Il local partner di CIAM, Comet Group, ha collocato all'interno di Bodega i basamenti Compact neutri, refrigerati con pianetti in Corian color designer white e profili in alluminio verniciati in bianco segnale ral 9003, e due vetrine semilavorate Flat customizzate con teca TS12, piano di lavoro e piano perimetrale in corian designer white e lamiere in bianco segnale ral 9003. Le vetrine CIAM sono state protagoniste di un ulteriore importante lavoro di customizzazione, non solo nelle dimensioni realizzate ad hoc e nelle funzioni inserite, ma anche nell'applicazione di speciali tendine plissettate bianche di chiusura sul lato operatore. La plissettatura fa eco ai tagli interni del soffitto dell'isola, richiamandone il gioco geometrico e ottico di salite e discese. Anche i taglieri in legno sono un elemento custom firmato CIAM: realizzati interamente in legno di faggio, sono integrati alla superficie del bar e fungono da ponte collegando le vetrine da esposizione.



Photographer: Nelson Garrido

Doha Qatar



Il contrasto concettuale fra la raffinatezza dell'ambiente e il suo attaccamento al vero, al genuino e al tradizionale, è stato reso attraverso un particolare trattamento materico e finiture che potenziano le luci e le ombre generate dalle forme architettoniche. Il modulo centrale è realizzato con una vernice spray dalla texture cementata, un senso di ruvidezza che veicola quello di una qualità artigianale. Il materiale appare come "affettato" da semplici forme geometriche per esporre la preparazione e l'esposizione del cibo. La grezza texture esterna contrasta con l'interno liscio, come a richiamare la metafora del taglio di una torta di alta pasticceria. Lo schema di archi e forme intrecciate che compone la parte sovrastante l'isola suggerisce la precisione di un pattern geometrico senza rinunciare a una sensazione organica, quasi in movimento, regalata dalle luci e dalle ombre proiettate sulle forme.

Bodega è la perfetta rappresentazione dell'impegno di CIAM nel costruire una visione sinergica con partner, clienti e studi di architettura coinvolti nella progettazione e nella creazione, per raggiungere l'ambito risultato finale di spazi iconici in cui vivere esperienze uniche.



Bodega è la perfetta rappresentazione dell'impegno di CIAM nel costruire una visione sinergica con partner d'eccellenza per raggiungere l'ambito risultato finale di spazi iconici in cui vivere esperienze uniche.



I AM

by CIAM Spa
32 pages, 240x320 mm
Print on Munken Print White 80 gr/m2
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.