

ISSUE  
6

culture and focus periodical

SETTEMBRE  
2022

# I AM

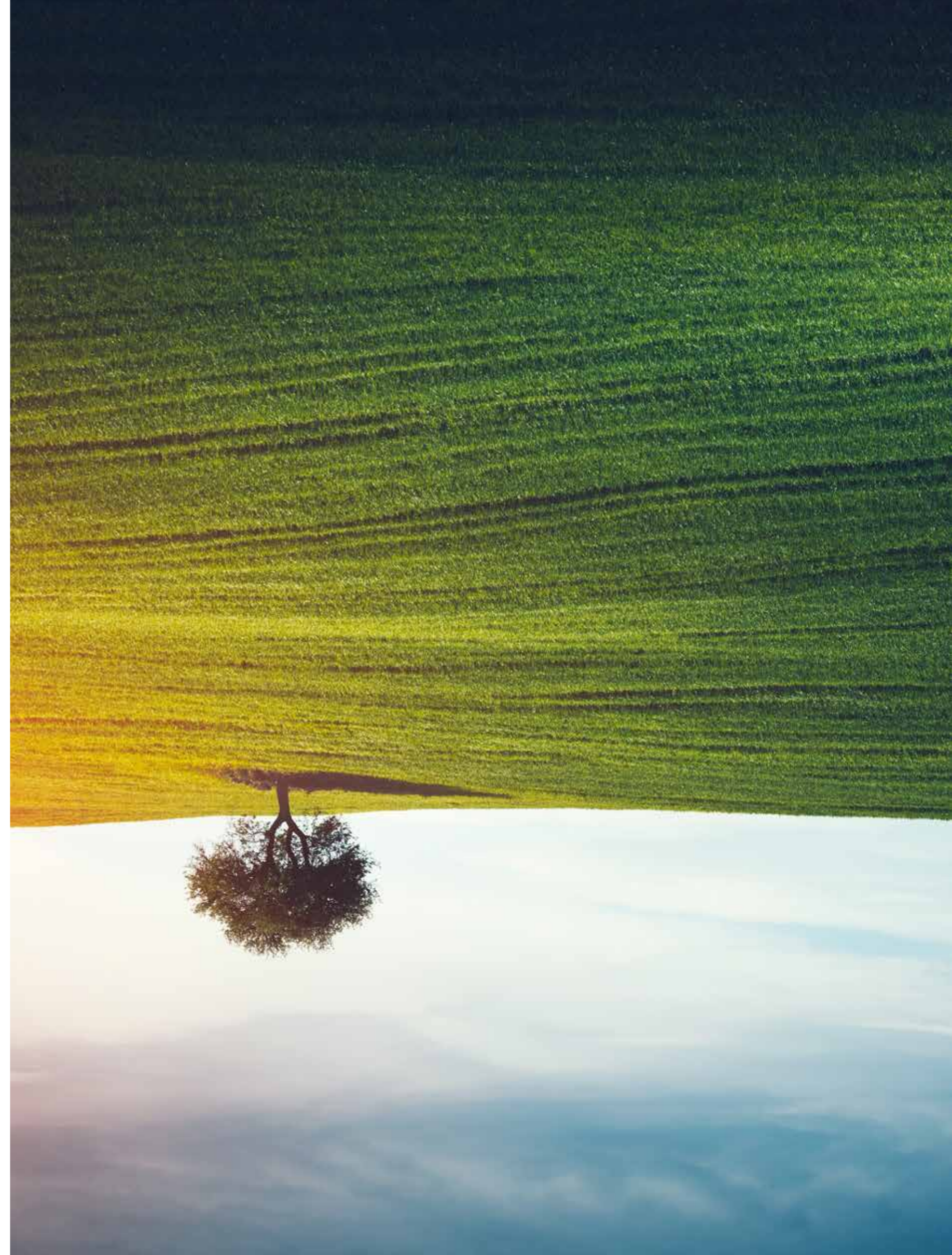


Sappiamo che tra le caratteristiche dell'Uomo - specie dominante apparsa appena una manciata di migliaia di anni fa sulla faccia di un pianeta che di rivoluzioni attorno al Sole ne aveva già compiute alcuni miliardi - c'è la sua visione egocentrica, che a una coscienza di sé pigramente immutabile, oppone invece la trasformazione rapida e profonda di tutto ciò che è percepito come ambiente circostante.

Nel corso della nostra evoluzione abbiamo risposto via via alle sopravvenute necessità — di alimentazione, residenza, mobilità, interazione sociale — con conquiste scientifiche, tecnologiche e industriali, che ci hanno permesso di modificare grandemente il contesto esterno, rimanendo però quanto più possibile simili a noi stessi, cioè aderenti alla nostra primigenia fisionomia e natura. Evitando accuratamente di valicare i confini — progressivamente allargati — della nostra comfort zone, abbiamo rifuggito ogni urgenza nell'affrontare cambiamenti nel nostro modo di pensare, sentire, agire. Ma oggi appare evidente che sarà invece proprio la rapida modifica di mentalità e comportamenti, molto più che l'imposizione di limiti normativi, il solo strumento efficace a fronteggiare la crisi climatica e i suoi effetti. Che non investono tanto il futuro del nostro pianeta quanto quello della sopravvivenza della nostra specie sul pianeta, che è questione ben più viva e cogente. Dati incontrovertibili lampeggiano di fronte ai nostri occhi e lanciano un preciso segnale di allarme: appare sempre più concreta la prospettiva di assistere già nel corso del secolo attuale alla trasformazione di una parte consistente del globo — quella in cui oggi vivono oltre due miliardi di persone — a territorio inabitabile o comunque inospitale, con tutto ciò che ne potrà conseguire in termini di accesso alle risorse alimentari e nuovi flussi migratori ovvero di tensioni sociali e conflittualità. Per fronteggiare tale rischio, è richiesto un deciso cambio di rotta. Occorre ridefinire cioè le nostre aspettative, la nostra idea di vita urbanizzata, le nostre consolidate abitudini di spostamento, di produzione e circolazione delle merci, il nostro modo di costruire, riscaldare e raffrescare, di alimentarci e di curarci. Occorre riposizionare nell'immenso organigramma degli esseri viventi il ruolo dei vegetali e degli animali, o meglio, degli altri animali. E ricordare che non si tratta solo di riconnettere — attraverso la geniale torsione di un nastro di Mobius — le facce apparentemente contrapposte di Uomo e Natura, seguendo l'invito formulato già mezzo secolo fa da un artista visionario come Joseph Beuys. Bensì di riconoscere e gridare a gran voce, con la disinibita spontaneità del fanciullo, che in realtà il re è nudo e lo è sempre stato: esiste semplicemente la Natura, con l'Uomo dentro. Ri-definire, ridesignare i limiti — ovvero ridisegnare — diventa in sostanza la mossa chiave, l'azione strategica da intraprendere per imboccare la via del cambiamento.

# Andrea Margaritelli

Presidente Istituto Nazionale di Architettura / Brand Manager Listone Giordano





# REFLECTION FROM THE FUTURE

6

# N — FOR NATURE

18



# LAILA GOHAR/ GOHAR WORLD

22

# SANMAGNO CAFFÈ

26

## Reflection from the future



Il portato della Milano Design Week 2022 è stato immenso da molti punti di vista e per molti attori e partecipanti coinvolti: un grande coinvolgimento emotivo per un evento che torna al suo splendore dopo edizioni annullate o mitigate dall'emergenza mondiale, un'affluenza che ha superato le attese, e un numero elevato di esposizioni e installazioni che hanno guidato il pubblico attraverso la mappa urbana della città. In un flusso di rivalutazione di spazi magnifici - spesso caduti in disuso - si è celebrata una rinnovata collaborazione fra CIAM e Alcovia che ha dato vita a un nuovo concept che ha presentato molteplici mondi futuri da cogliere e osservare attraverso lo specchio. REFLECTIONS FROM THE FUTURE è la visione che CIAM ha portato alla Milano Design Week 2022, raccontando riflessi che arrivano direttamente dal futuro e che si fanno portatori di una realtà in cui design, natura e automazione si incontrano creando un nuovo ordine delle cose.



# Alcova

Milano — via Simone Saint Bon 2

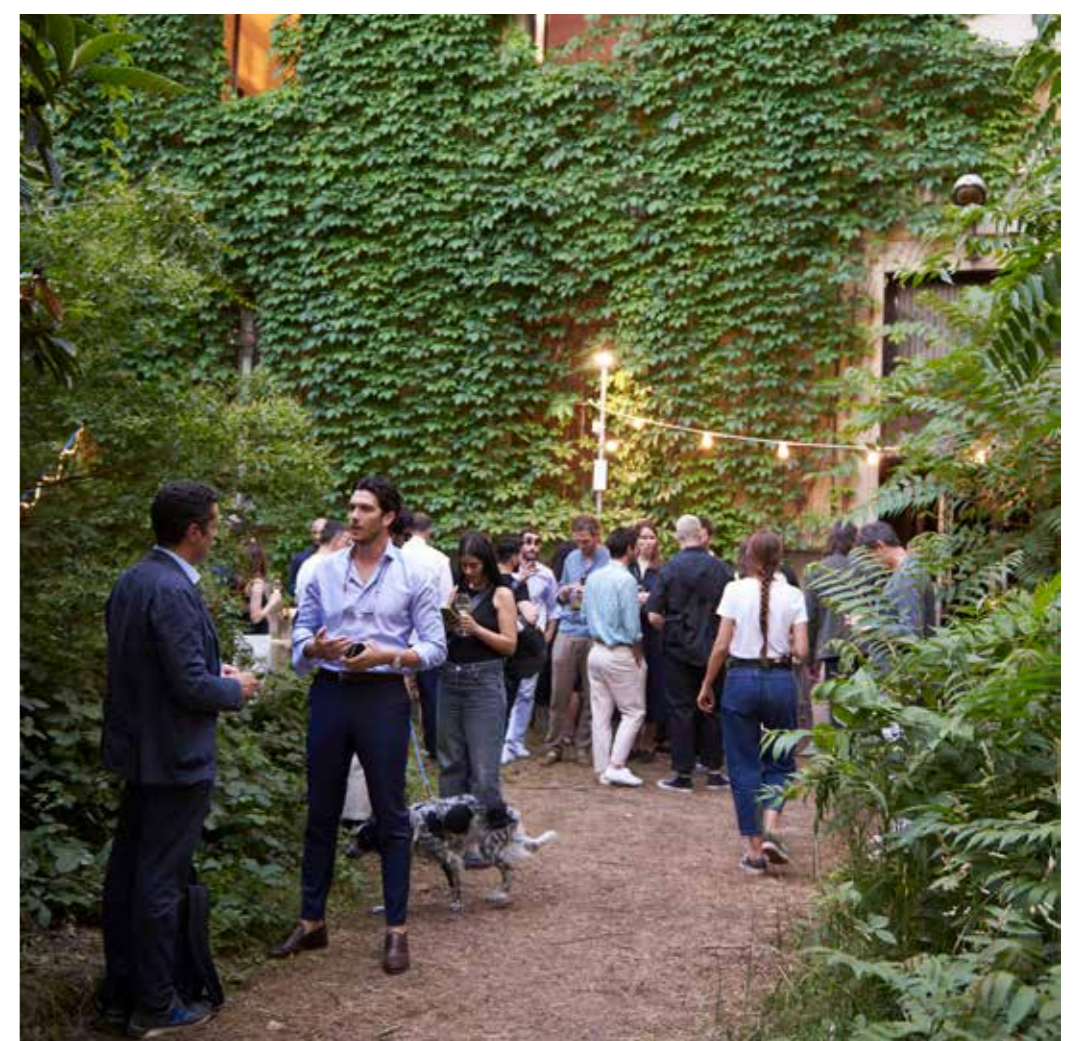
L'evocativo spazio di Alcova, l'evento fondato da Joseph Grima e Valentina Ciuffi che in questa edizione ha ripopolato gli edifici del Centro Ospedaliero Militare di Milano, in via Simone Saint Bon 1, diventa ancora una volta teatro di un'esposizione che coinvolge brand, designer e artisti di tutto il mondo, e in cui CIAM ha aperto una finestra su dimensioni inedite. THROUGH THE LOOKING GLASS è il titolo dell'installazione che attraverso il set disegnato da Fabrizio Milesi ha accompagnato l'ospite-visitatore a scoprire, grazie allo specchio, orizzonti altri e a interagire con la verve artistica e visionaria di Laila Gohar/ Gohar World.





Nella decadente atmosfera degli spazi Alcova, le vetrine refrigerate e i counters CIAM hanno dialogato con i vecchi arredi cucina integrandosi quali elementi di un universo armonico e vivo.

THROUGH THE LOOKING GLASS dissolve i confini di tempo e di spazio, aprendosi completamente a una rivoluzione fluida che guarda oltre il singolo prodotto e oltre la materia. I riflessi mostrano diverse rappresentazioni e angolazioni della realtà: molteplici presenti che parlano una lingua innovativa e generano vita. Nell'atmosfera elegantemente decadente degli spazi dell'ex ospedale militare, le vetrine refrigerate e i counters di CIAM dialogano con i vecchi arredi delle cucine della casa delle Suore e appaiono come elementi di un universo futuro, eppure perfettamente integrato con l'ambiente circostante. Nei ripiani del sistema per il freddo hanno vissuto piante verdi e rigogliose, mentre dalle superfici dei banconi hanno preso vita le sculture di cibo di Laila Gohar. Come a enfatizzare una rottura con le leggi fisiche che conosciamo, le installazioni abbandonano la gravità e creano forme che richiamano la fantasia più libera dell'infanzia, un gioco di bambini che arricchisce di anima e calore. Un punto centrale nell'esposizione di CIAM è infatti il ruolo umano all'interno di spazi sempre più meccanici e digitalizzati, automatizzati e futuristici: una fonte di calore e colore insostituibile, che grazie alla sua creatività e alla sua interazione popola lo spazio di significato, sentimenti e ricordi.





# Officine Ventura14

Milano — via Giovanni Ventura, 14

“Reflections from the Future”  
è la visione che CIAM ha portato  
all’ultima Milano Design Week, frutto  
dell’incontro tra design, natura e  
automazione; una commistione che  
genera un nuovo ordine delle cose.



Lo specchio che riflette un futuro in cui la tecnologia è al servizio della natura e il design uno strumento che porta bellezza e semplificazione: sono queste le basi concettuali che CIAM ha portato nella cornice di Hybrid Restaurant. Durante la Milano Design Week, l’architetto Simone Micheli ha esposto i suoi lavori e progetti più recenti negli spazi di Officina Ventura 14, trasformandoli in una visione personale che trova un punto di incontro fra ho.re.ca, tecnologia e sostenibilità. All’apice rappresentativo di questo concept c’è GelatoWall, la gelateria progettata da CIAM e Simone Micheli, che rivoluziona il modo di consumare il gelato e di interagire con la macchina. GelatoWall regala all’utente un’esperienza totalmente autonoma e coinvolgente, mantenendo l’eccellenza del gelato con performance di refrigerazione elevate e riducendo il carico di lavoro per gli operatori.





Simone Micheli e Federico Malizia, CEO di CIAM, in uno speciale speech dedicato agli ospiti dell'evento hanno raccontato l'incontro, la chimica e lo sviluppo dietro questa collaborazione che ha dato origine al sistema murale e a un iconico universo di specchi. Il bar di Hybrid Restaurant è stato allestito da CIAM con una personalizzazione di Table, design di Fabrizio Milesi, realizzata appositamente per l'evento e composta da vetrina refrigerata T-Move, counters Compact e mensola specchiata Spirit.

La visione di CIAM nei riflessi si è già trasformata in un presente che alla Milano Design Week 2022 ha mostrato la via di un futuro più bello, consapevole, performante e sostenibile.



Lo specchio che riflette una dimensione in cui la tecnologia è al servizio della natura e il design: sono queste le basi concettuali che hanno guidato CIAM nella cornice di Hybrid Restaurant, dove GelatoWall ha mostrato il futuro della gelateria.



# N FOR



## Thinking Green

Connessione, rispetto e lungimiranza: è nel profondo e autentico legame con il territorio la chiave sostenibile di CIAM.

# NATURE

Il DNA CIAM è l'impronta genetica in cui risiedono valori, obiettivi e saper fare che non riguardano solo il prodotto o il singolo progetto, ma che coinvolgono l'intero ambiente circostante. Un'azienda contemporanea che ha valori radicati nel passato e guarda al futuro ha la responsabilità di avere una doppia dimensione, quella individuale e quella sociale, intendendo la seconda come una rete di legami volti al benessere e alla buona conservazione di tanti elementi distinti, che vanno rispettati, curati, tenuti in equilibrio. La profonda connessione di CIAM con la Natura deriva dalle sue radici, dal luogo speciale in cui nasce: terre ricche di verde, cultura, arte e vita. Un nutrimento che le ha permesso di crescere in maniera responsabile e ispirata da valori verso cui l'azienda ha sempre mostrato devozione e rispetto. Nello sviluppo delle sue tecnologie, CIAM non ha mai trattato la sostenibilità come un plus opzionale da aggiungere al prodotto finale: ha invertito la tendenza, assumendo il rispetto per l'ambiente e la lotta alle emissioni come base progettuale fondamentale. Da tale approccio sono nati brevetti rivoluzionari, oltre alla promozione di una cultura green, e prodotti capaci di abbattere drasticamente il consumo energetico sia in fase di produzione che di utilizzo.



CIAM ha collaborato con Gelsystem per dare alla luce Multix, il primo rivoluzionario sistema di refrigerazione intelligente che facilita l'utilizzo degli strumenti e permette uncostante risparmio di energia. Un touch screen intuitivo implementa il controllo elettronico da remoto di temperatura, umidità e molti altri parametri, digitalizzando le funzioni delle vetrine e aumentando la sicurezza dell'attività di produzione. La tecnologia riduce le oscillazioni delle curve di temperatura e umidità al minimo e consente un ampio risparmio energetico, e quindi economico, del 40% rispetto ai sistemi tradizionali, con un taglio di 50 kWh mensili per vetrina. Grazie a un intenso lavoro del dipartimento di Ricerca e Sviluppo, CIAM ha ampliato la gamma di prodotti plug-in basati su gas ecologici a zero emissioni. Questi gas abbassano drasticamente il potenziale di riscaldamento globale (GWP): il gas R290 utilizzato da CIAM ha un GWP di 3, rispetto al GWP di un gas tradizionale che può arrivare fino a 4000.

In una condizione ambientale sempre più esposta agli errori e alla sregolatezza dell'impatto umano, CIAM si pone come faro di valori autentici e coerenti alla sua natura di azienda sostenibile, dimostrando che un rapporto fra evoluzione tecnologica e natura non solo è possibile, ma può essere il terreno fertile per sviluppare nuove prospettive e progettare con lungimiranza avendo come priorità la conservazione di quanto più possibile la Natura ci doni.



CIAM si pone come faro di valori autentici e coerenti alla sua natura di azienda sostenibile, dimostrando che un rapporto fra evoluzione tecnologica e natura è possibile.





# Il fascino indiscreto della natura e dell'arte

Negli ultimi due decenni, il mondo del cibo ha spalancato le sue porte: non abbiamo più bisogno di ristoranti stellati per vivere esperienze culinarie superlative e il mondo della moda, del design, e il lifestyle in generale, hanno rispecchiato e accolto tale cambiamento. In questo mondo alcuni nomi risuonano più o meglio di altri. Tra questi, quello di Laila Gohar.

Laila Gohar /  
Gohar World



Un'onda espressiva in punta di piedi: la forza artistica di questa giovane donna di origine egiziana trapiantata a New York, è dirompente, surreale, ironica e iconica; i suoi movimenti delicati e leggeri. Artista, performer e designer, Laila Gohar ha trovato nel cibo il suo oggetto, mezzo e linguaggio espressivo, realizzando con il suo studio e la sua raffinata ricerca installazioni e spazi pop-up in cui le sue visionarie fantasie prendono vita diventando attrazioni magnetiche ed esperienze commestibili durante i più grandi appuntamenti del gotha del fashion newyorkese e internazionale. Da quelle realizzate per il Met Gala ai lavori leggendari per Galeries Lafayette, Tiffany e Prada, le sue creazioni sembrano raccontare un rapporto magico e giocoso con l'universo organico, intimo e speciale della natura intesa come base di ogni esperienza espressiva.

Un mondo in cui a coronare un'atmosfera dal gusto vintage e immaginifico vivono o rivivono elementi umani che tornano come ricordi d'infanzia ed entrano a far parte dell'allestimento o della tavola.



In questa connessione ancestrale con la natura, in cui l'arte diventa strumento di espressione personale, CIAM e Laila Gohar hanno trovato il loro punto di contatto. L'incontro fra due strade, professioni e genius differenti, che hanno in comune un'idea di conservazione, bellezza, unicità e slancio verso il futuro. Durante le ultime due edizioni di Alcovà, l'evento che nel corso delle Milano Design Week 2021 e 2022 ha ripopolato il Centro Ospedaliero Militare di nuove frontiere in innovazione, materia, sostenibilità e interazione sociale, CIAM e Laila Gohar hanno collaborato per la realizzazione di allestimenti in cui design, cibo, arte e natura invadessero gli spazi e le esperienze delle persone facendole diventare parte della stessa installazione. Nel set disegnato da Fabrizio Milesi, ingredienti comuni e poveri come le patate hanno dato forma a colonne rivestite in resina che sconfiggono la gravità partendo dai banchi e dalle vetrine refrigerate di CIAM.



Un caos calmo e ordinato che sembra al tempo stesso essere esploso per la sua energia indomabile, eppure perfettamente regolato, come se tutto fosse esattamente nel posto in cui dovrebbe trovarsi.



L'aspetto museale delle opere di Laila Gohar, così incantate e fiabesche, ha al suo interno un'anima artigianale, l'eredità delle proprie origini egiziane esplicitata nella scelta di tessuti provenienti dalla sua terra e in progetti che coinvolgono componenti della sua famiglia, come la collaborazione con la sorella Nadia per il nuovo brand di accessori per la tavola "Gohar World". Alla base, un'ironia che sembra fare eco al surrealismo di inizio Novecento e una rivisitazione dirompente delle cene borghesi degli anni Ottanta, la collezione Gohar World prende origine dal mondo visionario di Laila e si compone di piatti, bicchieri, tovaglie e candele a forma di cassatina, bavaglino per adulti, eggdress in pizzo, porta baguette in raso e altri oggetti che uniscono l'immaginario fantastico delle sorelle con le lavorazioni dell'atelier di famiglia. Nel corso dei due eventi che hanno visto incontrare e dialogare in un flusso organico e armonioso di visioni l'arte e il design, la performer e il brand, le stanze di CIAM ad Alcovà hanno respirato un'energia viva, verde, intrisa di umorismo e leggerezza: fra zucchine lunghissime, riflessi specchiati che allungano e proiettano ancora di più le forme delle installazioni, jeans di cioccolato e camicie trasformate in tovaglie come a ricordarci che lo spazio diventa vivo quando lo percorriamo.



Photographer: Gampaolo Pauselli

Una serie di scenografie che si susseguono, come gli atti all'interno di uno spettacolo teatrale, e che vuole comunicare a chi arriva differenti atmosfere, creando mondi da esplorare per i clienti.

Design : Fabrizio Milesi / Anno: 2022

## Foligno Italy



Nell'atmosfera viva e in grande fermento della città di Foligno, in provincia di Perugia, che con i suoi tanti locali e attività si è trasformata negli ultimi anni in uno dei poli enogastronomici e del divertimento dell'intera regione umbra, il San Magno Caffè rinnova i propri spazi in grande stile. Fino dalla sua origine, il San Magno Caffè è stato pensato per offrire una molteplicità di funzioni differenziate, dal bar alla ristorazione: svolte in fasce orarie durante tutto l'arco della giornata in maniera continuata, queste funzioni raccolgono i bisogni di una clientela che può trovare piena soddisfazione a tutti i suoi desideri, sia durante viaggi e svago che nelle pause dal lavoro, con colazioni, merende, pranzi, aperitivi, cene e dopo cena. Partendo da questo concetto di trasversalità, il nuovo progetto di ampliamento e restyling, a 12 anni dalla prima apertura, ha cercato di rafforzare e rendere subito percepibile l'idea della successione degli spazi, ognuno con il proprio carattere deciso e riconoscibile, ma tutti dialoganti all'interno di un unico grande contenitore. È una serie di scenografie che si susseguono, come gli atti all'interno di uno spettacolo teatrale, e che vuole comunicare a chi arriva differenti atmosfere, creando mondi da esplorare per i clienti. Il San Magno Caffè ha scelto la tecnologia e gli arredi CIAM per questo importante restyling estetico, funzionale e soprattutto concettuale, disegnato dall'Art Director di CIAM, Fabrizio Milesi.



Ogni parte del locale è caratterizzata da volumi e superfici, materie e colori: la prima cosa a colpire la vista è il grande segno del banco bar, un volume monolitico dorato realizzato su disegno interamente in ottone naturale che si staglia sulla superficie policroma in grès, opera della designer Cristina Celestino che crea un fondale dal forte impatto emotivo. Un filtro inclinato e traforato realizzato da elementi in cotto naturale colorato, montati a gelosia separano e filtrano la zona dei tavoli del ristorante fino alla cantina, una stanza isolata da una grande vetrata e rivestita interamente in legno. Il banco bar è composto da una linea di vetrine refrigerate Move22, una gelateria e una pasticceria, e da una vetrina dinamica T-Move, entrambi i modelli hanno l'esposizione in acciaio spazzolato. Il banco prosegue con la zona miscita e cocktail, con il frontale realizzato in ottone brunito acidato. Nel retrobanco si vedono basamenti neutri e refrigerati Serie Standard, mentre la parte superiore è attrezzata con mensole Spirits e un pensile Multipiano refrigerato verniciato a polveri epossidiche RAL 8004 Marrone Rame, in finitura opaca.



Un mondo onirico fatto di scoperta che si coglie solo muovendosi al suo interno dove zone di quiete invitano a fermarsi e altre più frenetiche fatte per una consumazione più fugace.



Il volume cilindrico e indipendente della pizzeria è rivestito con piccoli elementi ceramici tridimensionali, che conferiscono alla superficie quasi l'idea di essere gonfiabile. Due armadi custom realizzati appositamente per il progetto completano la gamma di tecnologie in uso: un Exclusive Custom 74P per vini dotato di porte Zero e finiture in RAL 7021 e un armadio vetrato Brilliant per pasticceria surgelata (-18°C) con porte Premium e maniglie in ottone brunito acidato. Un susseguirsi di episodi dialoganti, seppur tutti differenti tra loro, pensati come un paesaggio metafisico attraversato dalle persone durante tutto l'arco della giornata. Un mondo onirico fatto di scoperta che si coglie solo muovendosi al suo interno dove zone di quiete invitano a fermarsi e altre più frenetiche fatte per una consumazione più fugace.







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.