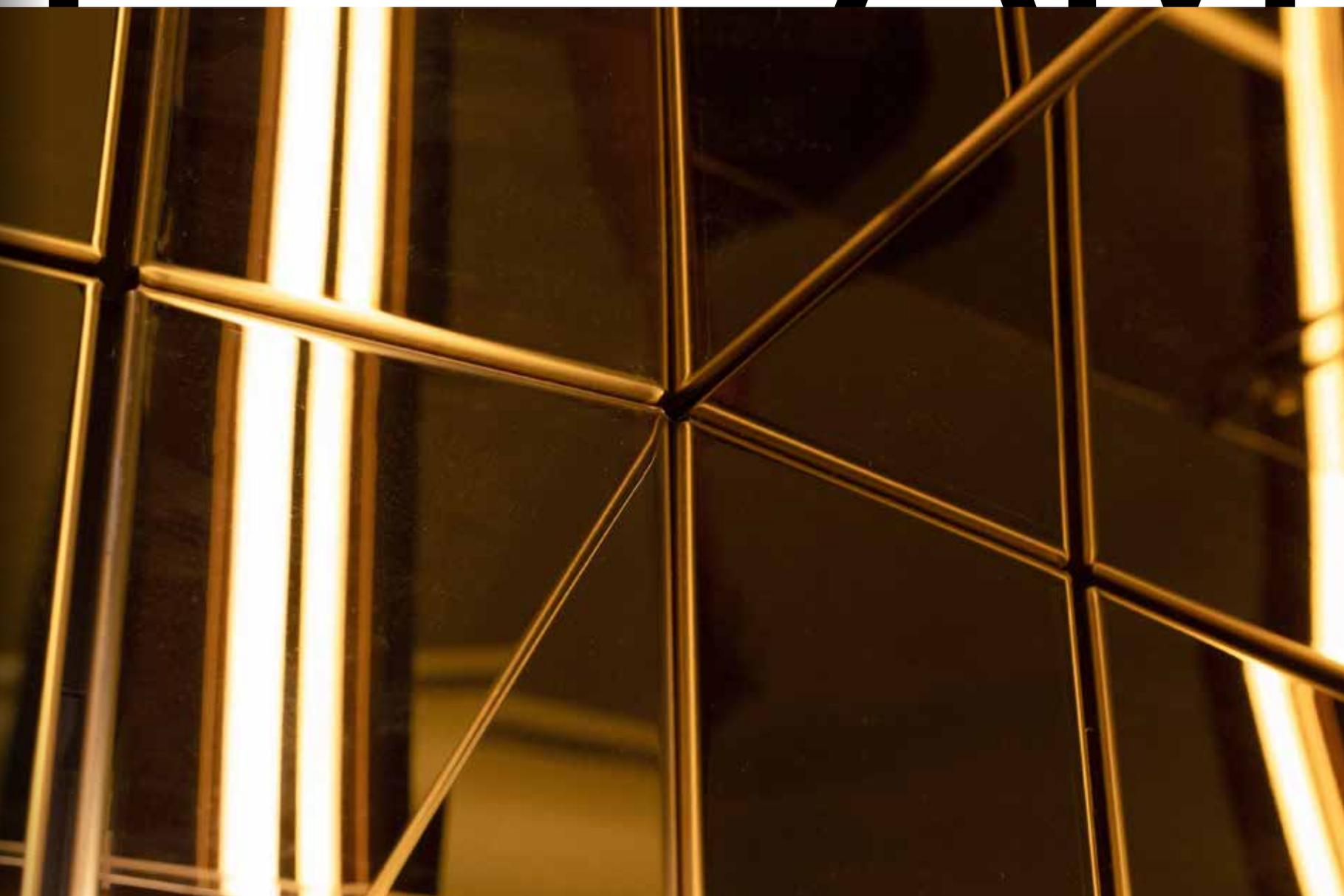


ISSUE
9

GENNAIO
2024

culture and focus periodical

I AMM

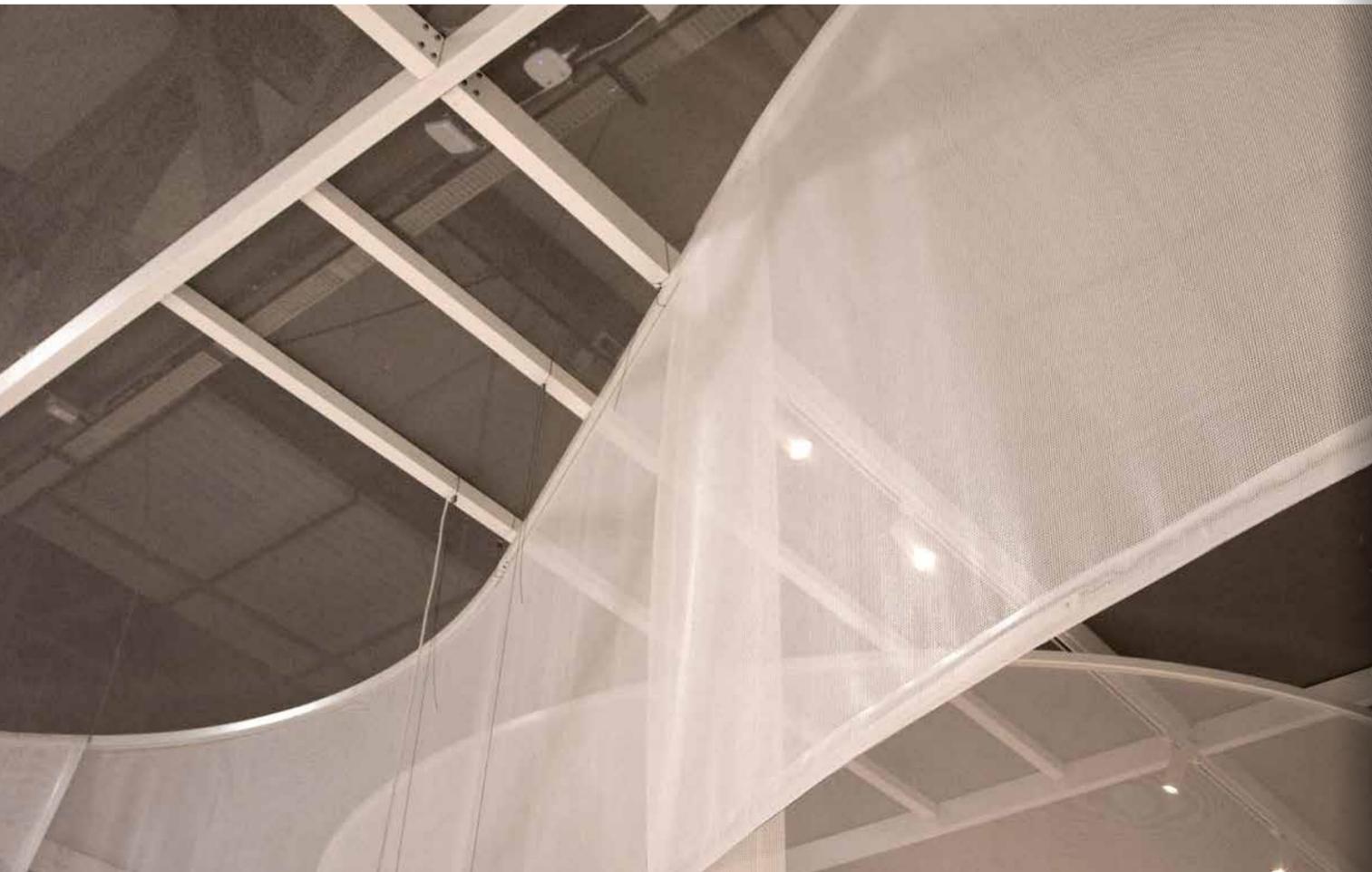


L'umanità non ha mai conosciuto momenti di staticità o equilibrio assoluto. Può aver vissuto periodi di quiete, ma non ha mai interrotto il suo costante procedere verso il cambiamento. L'evoluzione, sosteneva Pitagora, è la legge stessa della vita. Se il Novecento ha portato trasformazioni di natura inedita, sia sul piano quantitativo che qualitativo, gli anni che stiamo vivendo sembrano segnati da un'accelerazione ancora maggiore dell'incessante flusso della storia, spingendo ciascuno di noi a oscillare di continuo fra l'entusiasmo e la preoccupazione. Dal mondo del lavoro alle dinamiche familiari, dall'avanzamento tecnologico alle condizioni climatiche: non c'è ambito dell'esistente che non appaia alla soglia di mutamenti epocali. La società, per la prima volta, non è chiamata solo a cogliere le opportunità del progresso, ma a riscrivere in profondità le sue abitudini e i suoi modelli organizzativi, conscia della lezione di Darwin per cui, alla fine, a sopravvivere non sarà la specie più forte, ma quella che saprà meglio adattarsi al cambiamento. In questo contesto incerto, mentre si affermano nuove regole per gestire lo spazio urbano, professionale, aziendale e ambientale, si staglia una certezza su tutte: il ruolo delle donne può essere determinante per plasmare una cultura dell'innovazione inclusiva, collaborativa e davvero incentrata sulla responsabilità sociale. La diversità di genere nella leadership può aprire la strada a nuove idee e prospettive, delineando una comunità in cui tutti possano prosperare. L'empowerment femminile è un investimento diretto nel domani, poiché si traduce in una società più coesa, capace di affrontare le sfide emergenti in un modo diverso e più giusto. Riconoscere e sostenere il contributo delle donne non è solo una questione di parità, ma è anche la chiave per sbloccare il pieno potenziale di un futuro incoraggiante e sostenibile per tutti. Un futuro da guardare non più come una minaccia, ma come una promessa.

Cristina Colaiacovo

Presidente di Fondazione Perugia



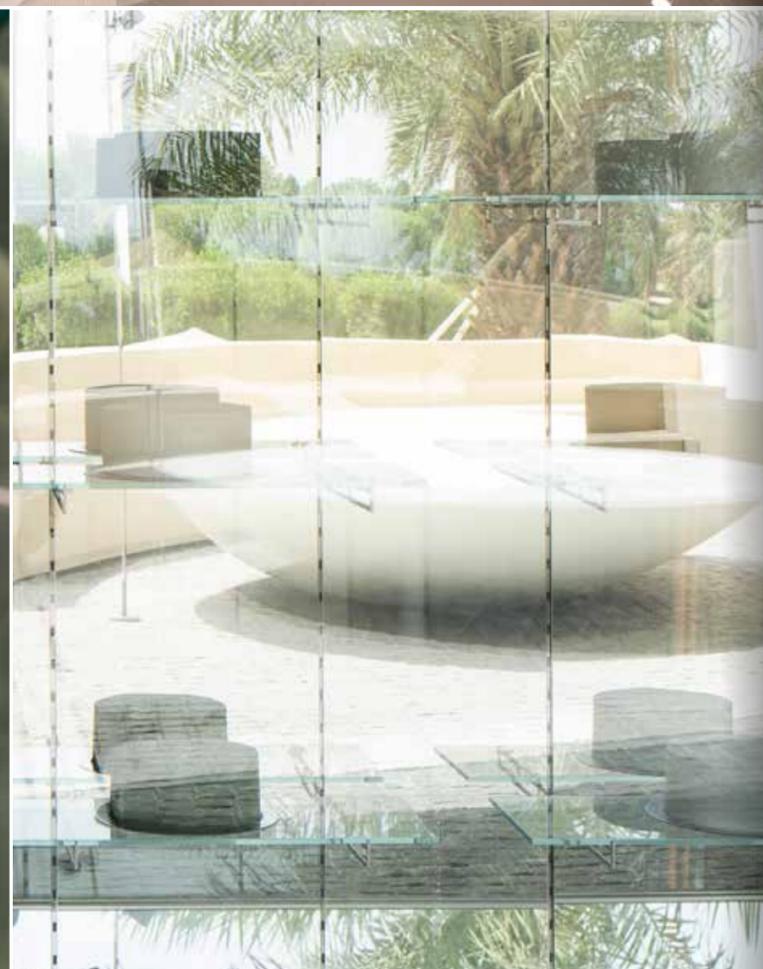


PUREVOLUTION

6

MUROZERO

18



ANNA GERASI

24

CARAMEL

26

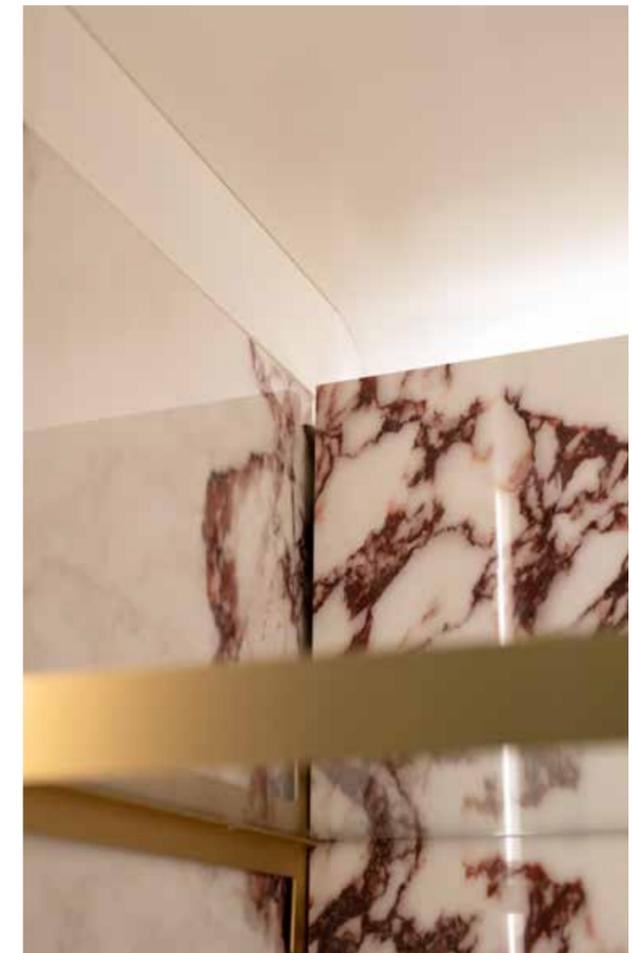
P U R E V O

L U T I O N

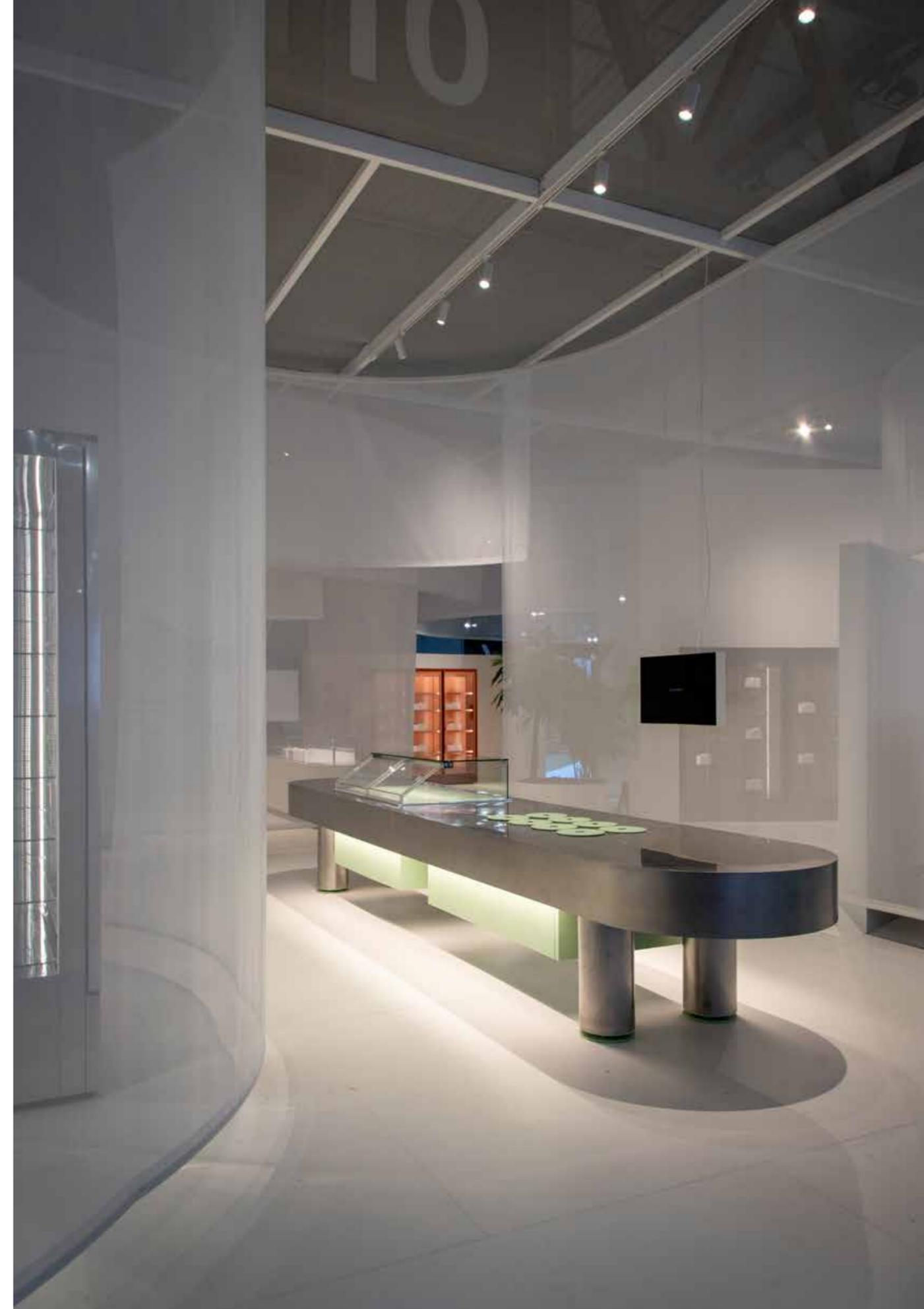
La pura evoluzione a HOST 2023



Un universo in cui ogni azione, idea, prodotto e progetto apre una narrazione fluida e autentica con l'evoluzione: questa è la proposta che CIAM ha portato all'ultima edizione di Host 2023, l'evento espositivo che a Milano raccoglie le eccellenze internazionali del mondo dell'Ho.re.ca e del Food Service. Tecnologia, materia e design hanno fatto da base al progetto di Fabrizio Milesi, Art Director di CIAM, che per l'occasione ha sviluppato uno spazio monocromatico dove la purezza del bianco diventa il simbolo metaforico di un'innovazione continua che aspetta solo di seguire le sue prossime dimensioni. Il concept, Pure Evolution, riassume la visione di CIAM in questi ultimi anni di sperimentazioni e grandi rivoluzioni: un'evoluzione potente ma essenziale nel design, che ha espanso le possibilità di interazione e aumentato radicalmente le capacità dei sistemi di refrigerazione.



Per i tanti visitatori e importanti attori del settore che hanno attraversato lo spazio CIAM nel padiglione 10P, stand E52-E58, l'esperienza di Pure Evolution a Host 2023 è stata magnetica e sorprendente. Uno stand aperto all'incontro, al nuovo, alla contaminazione reciproca, a giochi prospettici, con filtri e maschere che mostrano le potenzialità progettuali del prodotto oltre al suo aspetto nudo. Gli ospiti hanno avuto la possibilità di immergersi in una dimensione fatta di trasparenze e varchi, in cui le definizioni di ingresso e uscita perdono di senso in favore di un percorso personale e istintivo che non ammette alcun vincolo. La visione di una modalità di fruizione individuale e unica è stata tradotta da CIAM anche nei suoi prodotti, sempre più all'avanguardia nel lasciare spazio alla creatività e alla gestione soggettiva di piani di lavoro, funzionalità e composizioni tailor-made. In esclusiva per l'evento, CIAM ha presentato le novità della sua famiglia di sistemi verticali, una vera e propria rivoluzione che ha affascinato gli ospiti per la cura del dettaglio e per la capacità di fornire ulteriori possibilità di applicazione progettuale.







A Host 2023 è stata introdotta la nuova linea Exclusive Zero e Premium, i murali che soddisfano tutte le esigenze di esposizione refrigerata a parete su più livelli, con una vasta gamma di personalizzazioni nelle finiture.



A Host 2023 è stata infatti introdotta la nuova linea Exclusive Zero e Premium, i murali che soddisfano tutte le esigenze di esposizione refrigerata a parete su più livelli, con una vasta gamma di personalizzazioni nelle finiture. Il design e la tecnologia di questa famiglia di murali refrigerati rendono i prodotti flessibili a vari assetti merceologici che vanno dai vini bianchi e champagne ai vini rossi, dalla carne confezionata ai salumi e formaggi, fino alla pasticceria fresca. Host 2023 è stata anche l'occasione per celebrare il decimo anniversario di una delle icone di casa CIAM, Brilliant, con un'edizione speciale che ha reso protagonista dello spazio lo storico armadio refrigerato in una versione completamente vetrata, a temperatura positiva e negativa. Ad arricchire la serie di novità ed evoluzioni presentate a HOST 23, il restyling e l'ampliamento della gamma Murozero, in particolare con il nuovo prodotto Murozero Slide, che diventa automatico grazie al nuovo sistema brevettato Slide, composto da ante complanari scorrevoli e azionamento touch-less. Sotto i riflettori dell'evento anche gli inediti murali Grab&Go R290, una linea progettata per rispondere alle crescenti esigenze del mercato di apparecchiature refrigerate plug-in, che utilizza il gas ecologico R290. Una soluzione sostenibile ed efficiente per l'esposizione e la conservazione di prodotti refrigerati a temperatura positiva e negativa, capace di soddisfare al contempo i requisiti ambientali grazie all'uso di un refrigerante ecologico.

Uno spazio esclusivo dello stand a ingresso limitato è stato inoltre dedicato a un nuovo importante progetto che verrà svelato più approfonditamente nel corso dell'edizione 2024 del SIGEP: nasce PRIMA, l'inedito marchio del gruppo che apre le porte a una refrigerazione smart e in pronta consegna. Il nuovo anno si prospetta ancora più ricco di novità capaci di rispondere in maniera precisa a necessità in continua evoluzione.



Il nuovo anno si prospetta ancora più ricco di novità capaci di rispondere in maniera precisa a necessità in continua evoluzione.





MURO

Designer: Fabrizio Milesi / Year: 2024



La famiglia di murali refrigerati Murozero di CIAM convoglia dalla sua nascita le migliori capacità tecniche e la massima attenzione al dettaglio per una resa estetica impeccabile e capace di portare nuovo valore a ogni progetto. Ideali per essere inseriti su rivestimenti a muro con materiali e finiture applicabili fin dentro l'armadio stesso, i Murozero si distinguono dagli altri murali proprio per una progettazione specifica che prevede l'inserimento a raso muro e crea delle vere e proprie nicchie refrigerate. Le porte Zero termiche a doppia camera garantiscono chiusure ermetiche grazie alla presenza di guarnizioni magnetiche perimetrali, mentre l'apertura delle porte raggiunge i 95°.

ZERRO

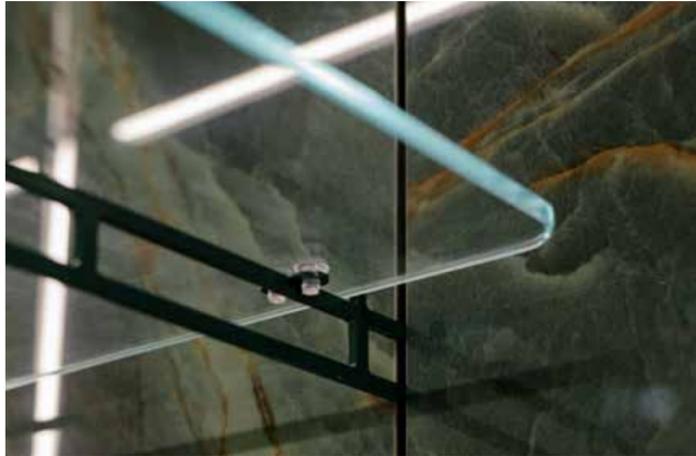


Photographer: Studiogusto

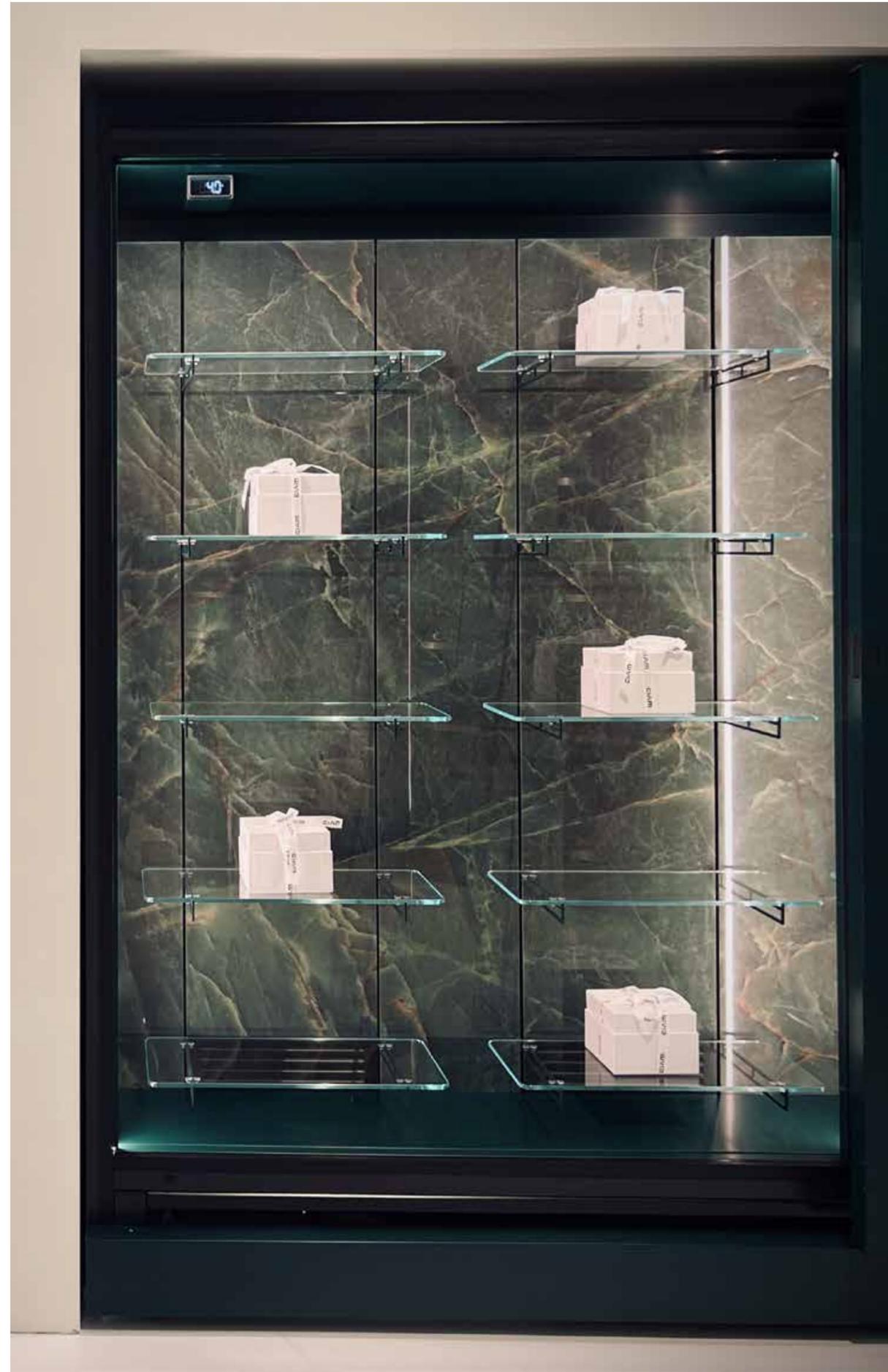
Sliding innovation



Recentemente evoluta e arricchita, la serie Murozero vede oggi l'introduzione di importanti aggiornamenti tecnici, funzionali ed estetici, e comprende: Murozero temperatura positiva e negativa, Murozero Maxi temperatura positiva, e i nuovi Murozero Slide temperatura positiva e Murozero Maxi Slide temperatura positiva. La caratteristica principale e rivoluzionaria di Murozero Slide è l'applicazione del nuovo sistema di apertura automatico brevettato Slide, un meccanismo che si basa su ante complanari scorrevoli, le cui apertura e chiusura vengono attivate elettronicamente e azionate grazie a un dispositivo touchless integrato dietro al vetro delle ante. Il nuovo sistema si avvale di numerosi comfort nel modello Murozero Slide: la maniglia scompare e diventa a filo vetro, eliminando così un componente soggetto all'usura data dall'esposizione continua al contatto, e viene sostituita da una tecnologia intelligente che risponde prontamente alle necessità dell'operatore, trasformando il movimento di apertura in un dettaglio iconico di bellezza che aumenta il fascino dell'esperienza di utilizzo.



La serie Murozero vede oggi l'introduzione di importanti aggiornamenti tecnici, funzionali ed estetici, e si arricchisce di un nuovo prodotto destinato ad assumere un ruolo centrale nella gamma CIAM.





La famiglia di murali refrigerati raso muro hanno raggiunto nuove potenzialità e possibilità applicative grazie alla capacità tailor-made di CIAM.

Fra le importanti novità tecniche introdotte nella linea dei murali Murozero anche il sistema di refrigerazione, implementato con una ventilazione a parete, anziché dall'alto, composta esclusivamente da ventilatori elettronici e non più manuali, che consentono una gestione da remoto oltre che garantire maggiori funzionalità di controllo. L'illuminazione standard è indiretta con LED diffusi di gradazione neutra 3000°K - su richiesta è possibile ricevere gradazioni più calde (2700°K) o più fredde (4000°K). Un altro importante upgrade raggiunto dal restyling di linea è la riduzione del rumore, dimezzato grazie a nuovi dispositivi tecnici e a un importante investimento nell'ingegnerizzazione di nuovi componenti. Murozero Slide e il resto della famiglia di murali refrigerati raso muro hanno raggiunto nuove potenzialità e possibilità applicative, come sempre rese ancora più prestanti e soddisfacenti grazie alla capacità tailor-made di CIAM nell'adattare qualsiasi prodotto alle esigenze progettuali.



Anna Gerasi

Pastry Chef e Maestra d'Arte



La pasticceria: espressione naturale di uno spirito vivace Anna Gerasi, la Pastry Chef e Maestra d'Arte che investe in evoluzione.

Da Brescia, città dove è nata quarantacinque anni fa, a Parigi, città in cui è approdata per vincere il concorso World Chocolate Master 2022. Dalla tradizione della pasticceria di famiglia agli studi d'arte dell'Accademia di Brera, dalla carriera di imprenditrice alla vita familiare. Abbiamo incontrato Anna Gerasi, titolare insieme al fratello Gianpaolo, anche lui pastry chef, della storica Pasticceria Piccinelli dal 1862 di Brescia, di cui oggi è anche direttrice artistica e responsabile per il settore Ricerca e Sviluppo. Diplomata Maestra d'Arte all'Accademia di Brera, ama da sempre la pittura e la scultura, due passioni che ha saputo trasformare in competenze e che ha unito con grande naturalezza e successo alla tradizione pasticceria di famiglia.

La pasticceria, una passione familiare che per Anna Gerasi non è questione di genere, oppure sì?

Direi una passione naturale, innanzitutto perché mi è stata trasmessa e poi perché ha visto parallelamente la crescita e l'evoluzione di un'altra grande passione: l'arte. I miei genitori mi hanno permesso l'iscrizione all'accademia perché già sapevano quanto l'amassi, ma nel frattempo continuavo a lavorare in pasticceria: non ho mai scelto, è stato naturale per me. Ma io sono un caso a parte. È innegabile che il mondo della pasticceria abbia una tradizione ancora molto maschile, anche se non ne farei più una questione solamente di genere, perché le cose per alcuni aspetti sono cambiate o stanno cambiando. Spesso dimentichiamo che il nostro mondo, le lavorazioni e in generale le attività che vengono svolte all'interno dei laboratori presuppongano sforzi fisici importanti, per cui la donna risulta evidentemente svantaggiata, sicuramente

lo è stata di più nel passato. Oggi, il supporto della tecnologia permette anche a noi di far parte di una catena di montaggio agevolata che ci inserisce nei vari processi di produzione allo stesso livello di un uomo, almeno fisicamente. Inoltre, sta cambiando la sensibilità, la cultura, sempre più donne si avvicinano alla pasticceria professionale, anche se le difficoltà innegabilmente non mancano: per i turni di lavoro, per i sacrifici, per il fatto che per fare carriera e farsi notare sia necessario viaggiare e ancora questo, a livello di mentalità, si concilia male con il ruolo della donna. Come dicevo, so che io sono un caso a parte in quanto titolare di un'azienda e per questo, ad esempio, ho potuto partecipare alla competizione di Parigi nel 2022: nessuno mi avrebbe candidata altrimenti, e non per mancanza di titoli, piuttosto per abitudine, ne è la prova che fossi l'unica donna a gareggiare. Un ambiente quello dei concorsi, ancora sì, purtroppo terribilmente maschile rispetto ad altri che animano il nostro mondo.

I Plus di una pasticceria al femminile

Estetica, ordine, organizzazione, precisione, cura dei dettagli, sperimentazione. Siamo spiriti dotati di sensibilità varie e trasversali e nel mio caso, non c'è dubbio che la parte estetica ed artistica prevalga, ma credo che in generale le donne possano apportare molto alla pasticceria contemporanea. Ovviamente, non tolgo nulla ai miei colleghi, trovo che molti di loro siano splendidi, soprattutto quando parliamo di alta pasticceria, ma nel mondo dei laboratori, delle bakery, ambienti senz'altro più informali, per non dire spartani, sono sicura che la precisione, l'ordine e l'organizzazione tipiche di noi donne possano risultare un grande vantaggio. Il mio laboratorio ne è una prova, ed anche in questo sono fortunata, perché ho un socio come mio fratello che crede molto nel valore del cambiamento che le donne possono dare alla nostra azienda, e infatti ne abbiamo molte, ma devo dire che abbiamo anche molti uomini: per noi non è tanto una questione di genere quanto saper includere e trovare a ognuno il proprio posto speciale in grado di dare valore al processo evolutivo dell'azienda.

Innovazione e tecnologia, anche questo un binomio declinato al femminile

Se crediamo nel cambiamento crediamo anche nell'innovazione, nella chimica, sempre più presente nel mondo della pasticceria, nella scienza. La tecnologia è un apporto fondamentale per tutto questo in quanto al suo contributo possiamo ottimizzare i tempi di produzione. Faccio un esempio: i primi abbattitori degli anni Novanta hanno rappresentato l'innovazione che più nel nostro campo ha permesso grandi risparmi di tempo e nuovi approcci di organizzazione e visione del lavoro. Nel nostro caso, abbiamo investito il tempo guadagnato proprio nel campo della ricerca e sviluppo, un ramo in cui crediamo moltissimo. Ma in qualità di direttore artistico non nego che anche per la parte espositiva tutto debba essere curato fin nel minimo dettaglio, e l'innovazione tecnologica così come il design dei nuovi arredi e delle vetrine espositive che caratterizza no l'offerta contemporanea rendono tutto molto più ottimizzante. Dalla conservazione dei prodotti, delle loro qualità organolettiche ed estetiche, alla valorizzazione della loro esposizione, direi che ogni pasticceria che guardi seriamente al futuro oggi debba necessariamente investire nel campo tecnologico.

La pasticceria del futuro

Credo che proprio la parola cambiamento sintetizzi a pieno ciò che io e la mia azienda vediamo quando parliamo di futuro. La pasticceria e i suoi ingredienti sono cambiati, come è cambiata la tecnologia, appunto, ma è cambiata anche la sfera dei consumatori e dei nostri clienti. Accettare il cambiamento, prenderne visione, saperlo rendere un valore e un plus è sicuramente la strada che abbiamo intrapreso. I nostri investimenti guardano proprio alla novità, a partire dalle diverse esigenze nutrizionali che coinvolgono sempre più ampie fette di popolazione, di cui una gran parte bambini. E sì, la pasticceria non sarà mai vegetale - chi può togliere la magia di certi ingredienti e preparazioni? - ma allo stesso modo credo che il mio lavoro sia quello di non togliere la magia del dolce e delle creazioni pasticciare a un bambino, così come a qualsiasi altra persona che presenti esigenze nutrizionali per le quali la tradizione non è adeguata. Nel nostro caso, possiamo sperimentare, studiare, aprire le porte a nuove soluzioni e ad alternative che sono il frutto di un grande lavoro di ricerca e sviluppo grazie a un team giovane e appassionato, personale raro e un po' controcorrente oggi giorno. Anche questo è il futuro della pasticceria ed è un valore che amiamo trasmettere.

C A R A M E L

Bneid Al Gar Kuwait

Architects : ATELIER AZIZ ALQATAMI @atelierazizalqatami
Photographer : Nelson Garrido @ngphoto.com.pt

Un'esperienza eterea, minimale e deliziosa: Caramel Bakery, a Bneid Al Gar, Kuwait, è uno spazio monocromatico e luminoso che coinvolge per la sua essenzialità e il suo design impeccabile. La pasticceria d'eccellenza di Caramel Bakery è avvolta da un'aura museale che trasforma ogni scorcio in un pezzo d'arte, motivo per cui Murozero Slide di CIAM riveste un ruolo da protagonista nella progettazione.



Uno spazio monocromatico e luminoso
che coinvolge per la sua essenzialità
e il suo design impeccabile.

B A K E R Y



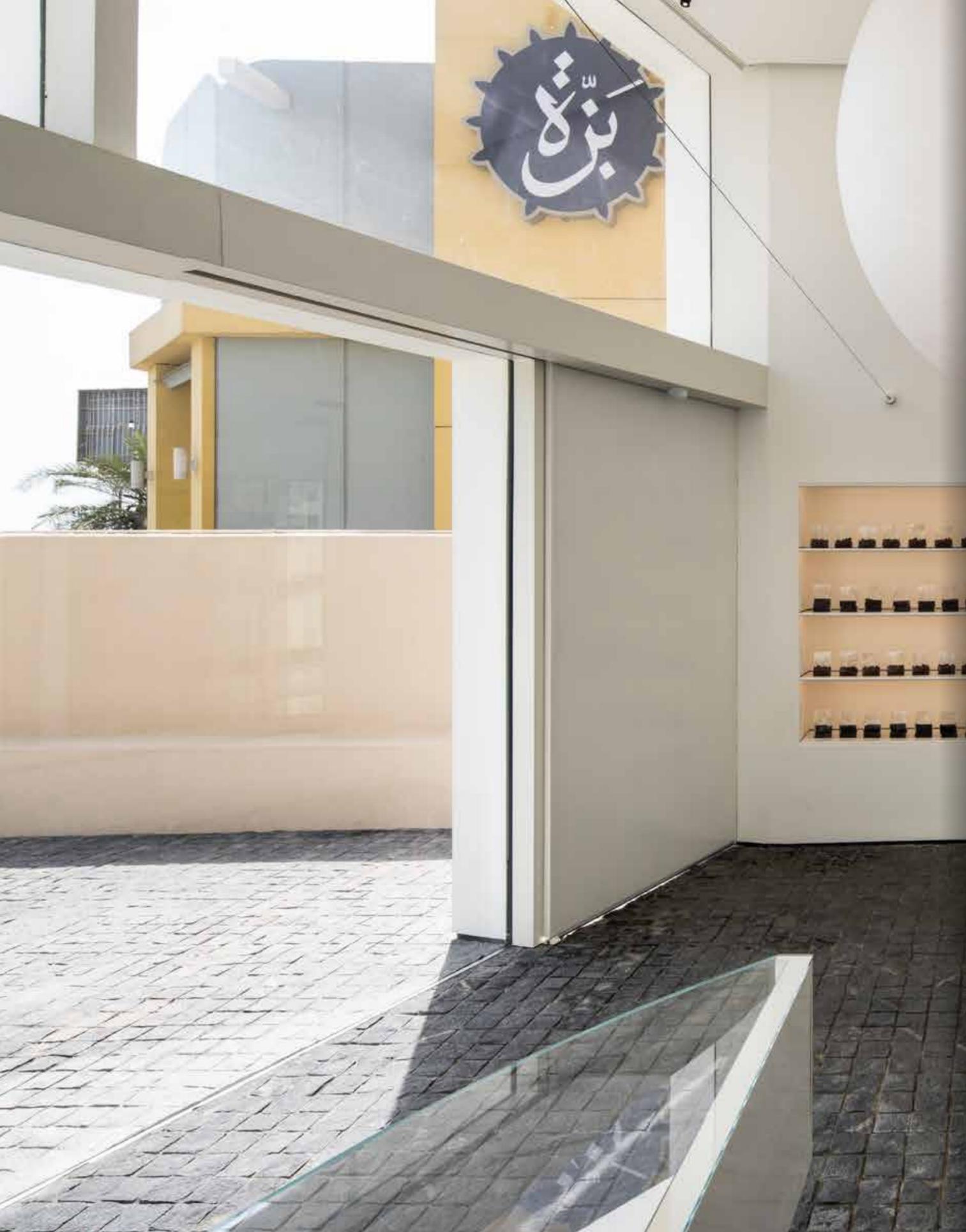


Il progetto curato da Atelier Aziz Alqatami è un'oasi bianca nel cuore della capitale Kuwait, città in cui si fondono elementi del più antico insediamento della regione ed elementi contemporanei come Caramel Bakery. Sono tre gli straordinari ambienti ricchi di installazioni ed elementi di alta tecnologia di conservazione: la facciata frontale di ingresso, ufficio e cucina sperimentale con giardino, e il deposito. L'idea che ha ispirato la progettazione è stata quella di sfumare il confine tra interno ed esterno in tutti gli ambienti, utilizzando la stessa pavimentazione esterna in pietra e massimizzando l'uso del vetro. L'ingresso, infatti, fa da fonte di luce naturale con una grande facciata in vetro e una fontana bianca dalle forme organiche che accompagnano verso le vetrine su cui sono esposte le colorate delizie di alta pasticceria di Caramel Bakery. È proprio in questo spazio iconico che, in un gioco di alternanza fra murali verticali e piani orizzontali, si incontra Murozero Slide, il prodotto CIAM che ha fatto innamorare l'Atelier Aziz Alqatami e Caramel Bakery.

**" Non solo abbiamo trasformato la pasticceria in arte,
ma l'abbiamo trasformata in un'esperienza memorabile. "**

In questo punto d'eccellenza dell'arte dolciaria internazionale, Murozero Slide è stato scelto nella sua versione per pasticceria fresca, con interni realizzati con una speciale finitura a specchio e acciaio lucido che amplificano l'effetto di bellezza ovattata e sospesa del progetto, ed esterni con porte in finitura RAL 9016 Bianco Traffico per legarsi ai muri degli ambienti. L'illuminazione interna del frigo è dimmerabile in intensità: un dettaglio tecnico ed estetico fondamentale per un progetto che gioca a creare emozioni attraverso luci naturali e artificiali, trasparenze e riflessi sia durante il giorno che all'imbrunire.





I AM

by CIAM Spa
32 pages, 240x320 mm
Print on Munken Premium 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.