

ISSUE
11

OTTOBRE
2025

periodico di cultura e approfondimento

AM

Il design attuale vive una fase di profonda trasformazione. Alla saturazione visiva e all'accumulo formale risponde una ricerca di essenzialità, che porta frequentemente a chiedersi dove risieda oggi il valore del design e quale sviluppo avrà in futuro. Assistiamo da tempo ad un sistema "circolare", nel quale trend e tendenze si susseguono: dapprima il ritorno degli anni '40, poi '50 e così via, sino ad arrivare in questi ultimi anni a riscoperta, riutilizzo e riedizione di pezzi e suggestioni anni '60, '70 e '80. Tendenze e trend che nel giro di poco tempo perdono di attualità. Penso, invece, a prodotti essenziali e funzionali, dove luce, colore, utilizzo di materiali nobili e naturali esprimono una tendenza che difficilmente tenderà ad esaurirsi. Dal mio punto di vista, il valore del design contemporaneo e del suo futuro sviluppo risiedono nella capacità di sottrarre, di riportare il progetto alla sua essenza. Mi è sempre stato caro il tema del "design senza ornamento" che si colloca all'interno di una riflessione storica e critica che attraversa il progetto dal Modernismo a oggi. Già Adolf Loos, con il suo celebre saggio *Ornamento e delitto* (1908), denunciava l'ornamento come espressione superflua, destinata a invecchiare presto e a generare spreco. Con il Movimento Moderno, questa posizione si è trasformata in principio cardine: eliminare il decoro per privilegiare la funzione, la chiarezza delle proporzioni, la sincerità dei materiali. Oggi, a distanza di un secolo, la questione si rinnova in chiave etica ed ecologica. Sottrarre non significa impoverire, ma concentrare: un linguaggio ridotto ai minimi termini può esprimere significati profondi. In un'epoca di eccesso visivo, il design sobrio restituisce leggibilità, rafforza la relazione con l'utente e afferma la durata come valore estetico e culturale.

Paolo Volpato

Architetto



A Design Story

Il tailor-made CIAM
tra design e innovazione tecnologica



ALCHEMICHE
VISIONI

6

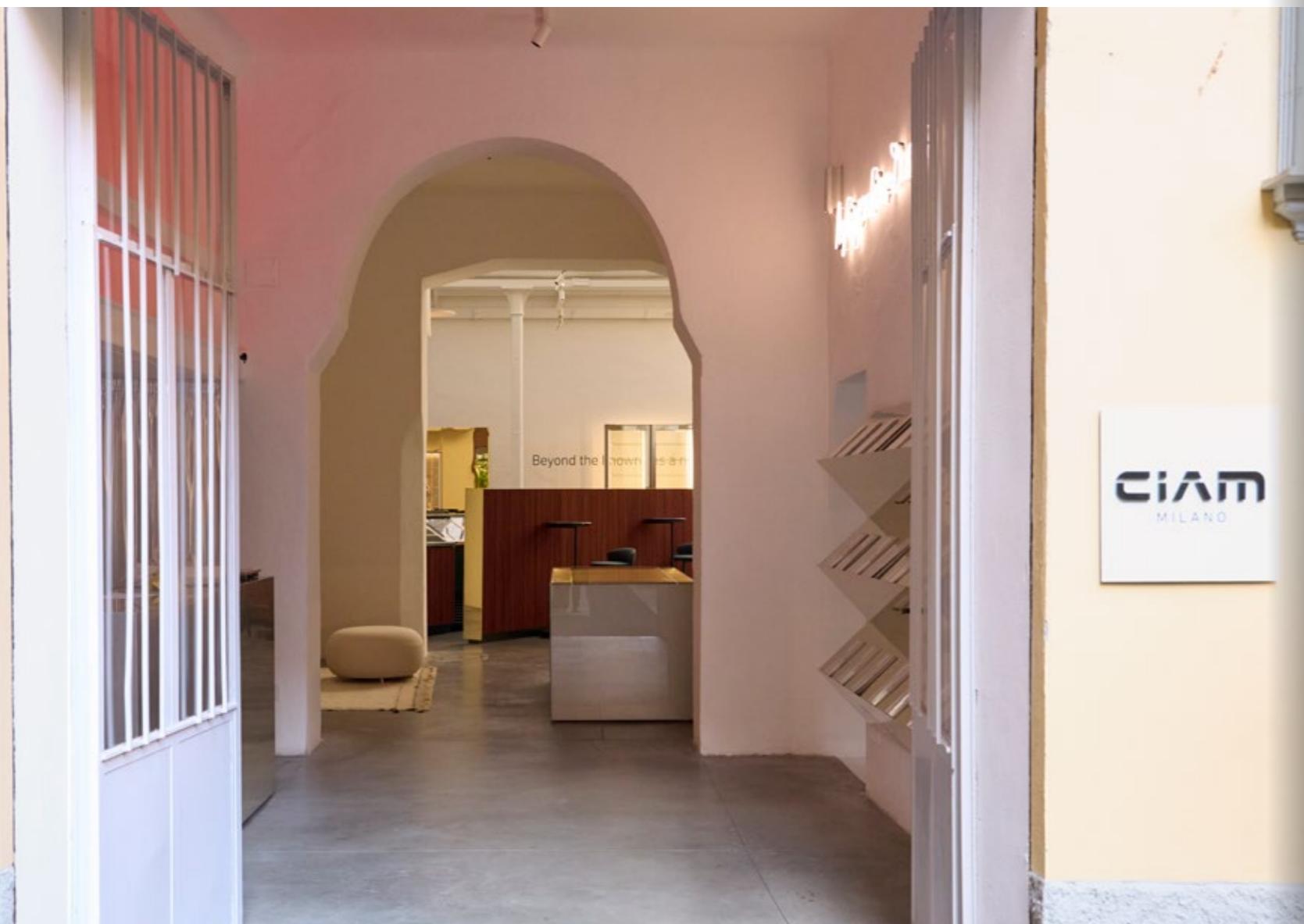
PLEINCOEUR
PARIGI

19

L'INTERVISTA:
CAMÉLÉON CONCEPT

26

MILANO



Alchemiche visioni

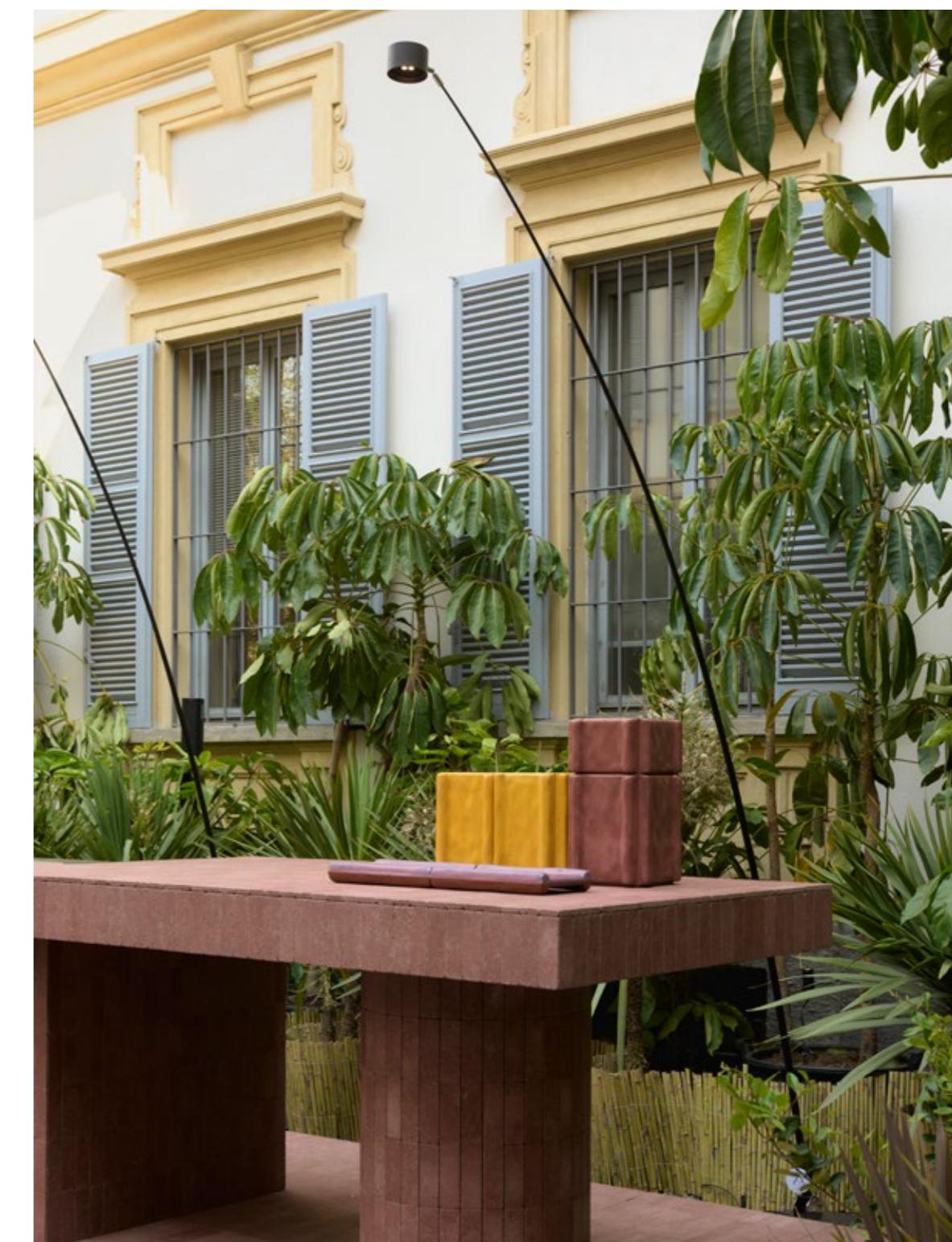
Guarda il video
dell'evento

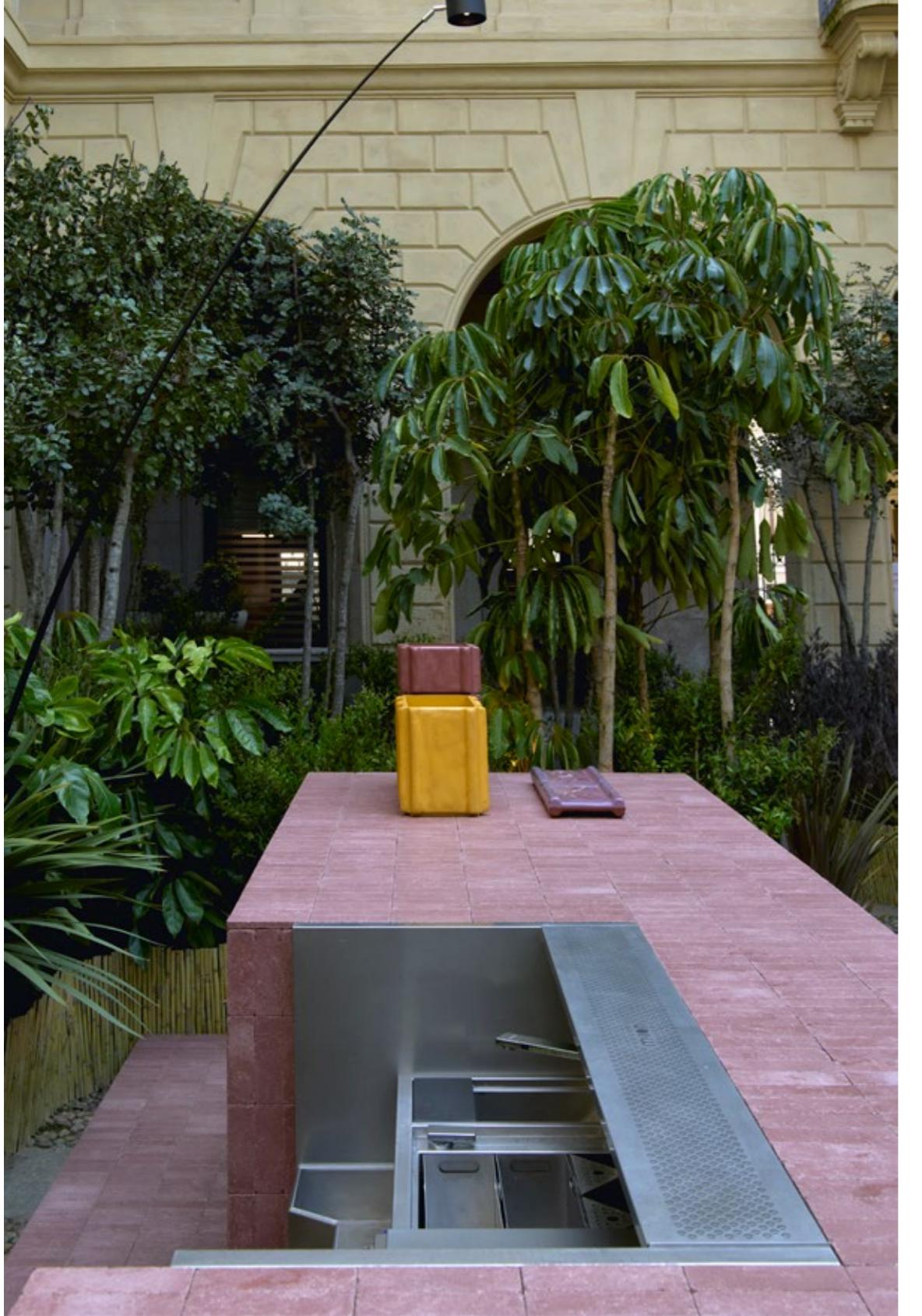


DESIGN WEEK

Il tailor-made e le competenze di CIAM
insieme ai grandi nomi del design internazionale:
il racconto della Milano Design Week 2025.

Due location per un'unica vocazione: raccontare e vivere il design come un'esperienza immersiva tra materia, spazio e innovazione. Una realtà vissuta e offerta da CIAM nel corso dell'ultima edizione della Milano Design Week con una doppia presenza espositiva, al Fuorisalone: a Palazzo Bovara, con la mostra Elle Decor Alchemica, ideata da Patricia Urquiola, e lo show-room CIAM di via Pastrengo 12, con il nuovo allestimento a cura del designer Fabrizio Milesi. Una doppia cornice e un doppio appuntamento che hanno elevato le visioni e le connessioni di un brand che da sempre si nutre di design e innovazione.





Quella di Palazzo Bovara e della mostra Elle Decor Alchemica è una storia d'incontri e collaborazioni, di visioni e sinergie che nascono e si sviluppano quando gli interlocutori sono nomi che rappresentano il design contemporaneo, e quando la cornice di tale sinergia è costituita da uno dei più prestigiosi e affascinanti palazzi storici milanesi. Un'esposizione a cura di Elle Decor Italia, ideata da Patricia Urquiola (concept e exhibition design), in collaborazione con Valerio Tiberi di k5600design (lighting design), Antonio Perazzi (landscape design), con il contributo di netsuke studio (exhibition design coordination), che si è articolata intorno alle tre fasi fondamentali del processo alchemico – Nigredo, Albedo e Rubedo – ognuna delle quali ha trovato espressione in specifici ambienti corrispondenti agli spazi più rappresentativi della casa.

Un racconto di sinergie e collaborazioni che prendono vita tra i protagonisti del design contemporaneo, all'interno di una delle più prestigiose dimore storiche milanesi.



Moon Line - Patricia Urquiola concept



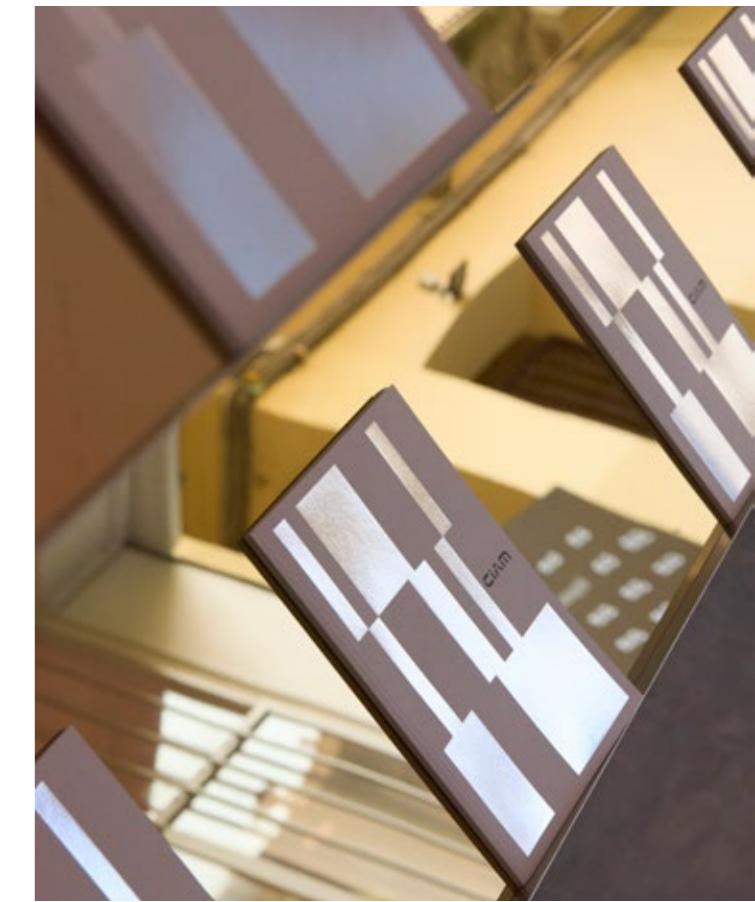
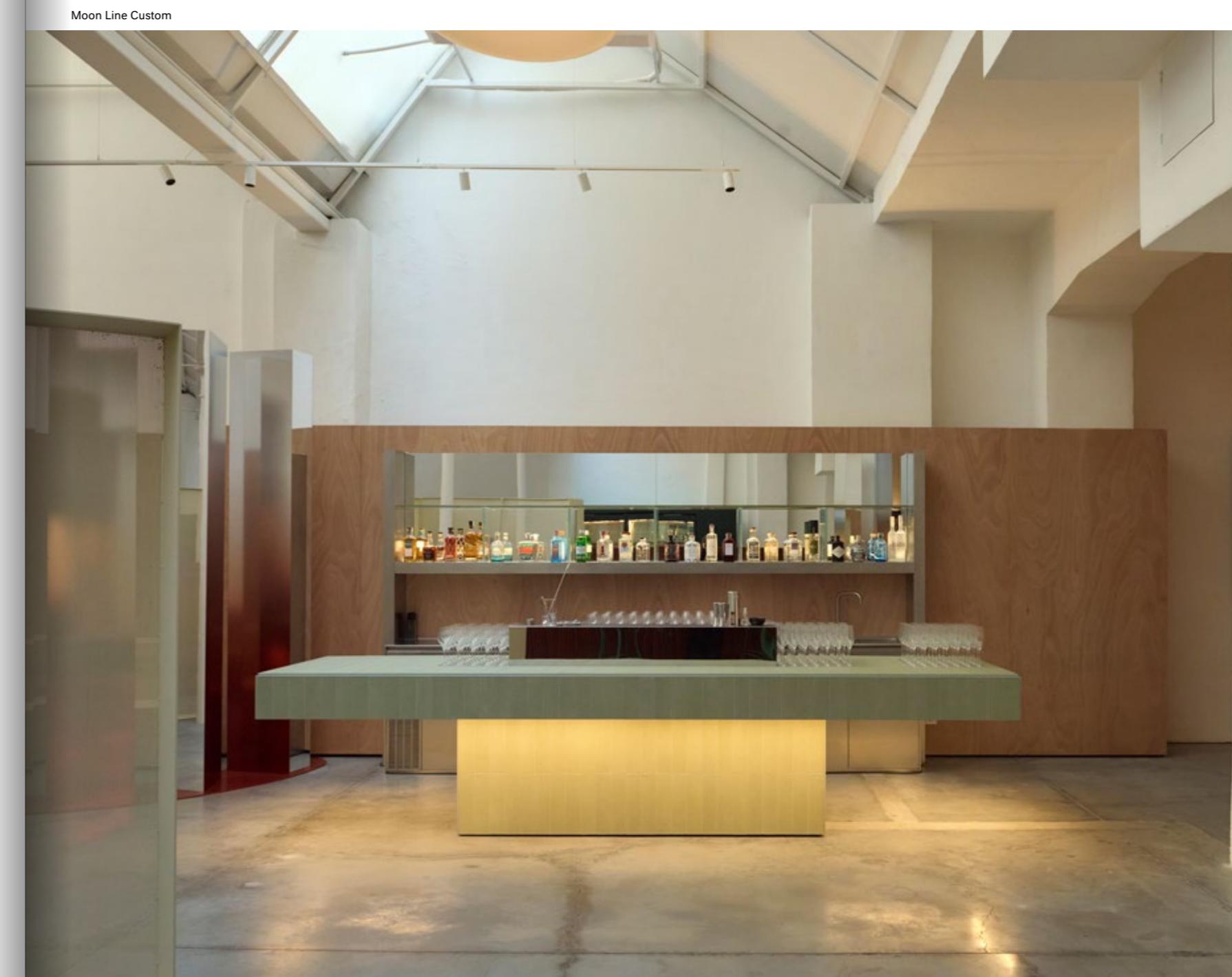
In questo contesto di eccellenza, CIAM ha presenziato alla mostra-installazione con la rivoluzionaria cocktail station Moon Line – parte della serie 4Mixology – che per l'occasione è stata inserita nel progetto espositivo di Patricia Urquiola. Un'isola di pietra compattata rossa, una presenza solida e armoniosa che in uno scenario variegato e suggestivo ha saputo incarnare i messaggi alla base di Elle Decor Alchemica, rendendosi protagonista di nuovi sguardi e significati. Posizionata nel Giardino Cosmopolita, all'interno del chiostro del palazzo, la Moon Line customizzata da Patricia Urquiola è stata parte di un progetto che ha visto la creazione di un imponente banco bar rivestito in pietra compattata rossa, in cui la station CIAM – realizzata interamente in acciaio spazzolato – è stata integrata. La naturalità del materiale insieme a un design ricercato ha valorizzato il dialogo tra l'isola e il verde del giardino, a cura del paesaggista Antonio Perazzi.





Moon, Exclusive Premium

Usciamo da Palazzo Bovara, per vivere un'altra storia di design ed evoluzioni, quella che da oltre un anno vede CIAM protagonista all'interno dello showroom milanese di Via Pastrengo 12: uno spazio disegnato e allestito dal designer Fabrizio Milesi per essere fluido e aperto a esperienze visive che raccontano le contaminazioni del contemporaneo. Un percorso che per l'occasione della Milano Design Week 2025 è stato segnato da un nuovo allestimento di totem riflettenti, forme in cui la luce e il colore hanno contribuito a interpretare lo spazio circostante, guidando i visitatori alla scoperta delle ultime novità presentate dall'azienda. Immancabile, anche in questo caso, la Moon Line rivestita in pietra compattata, nella sua versione verde salvia.

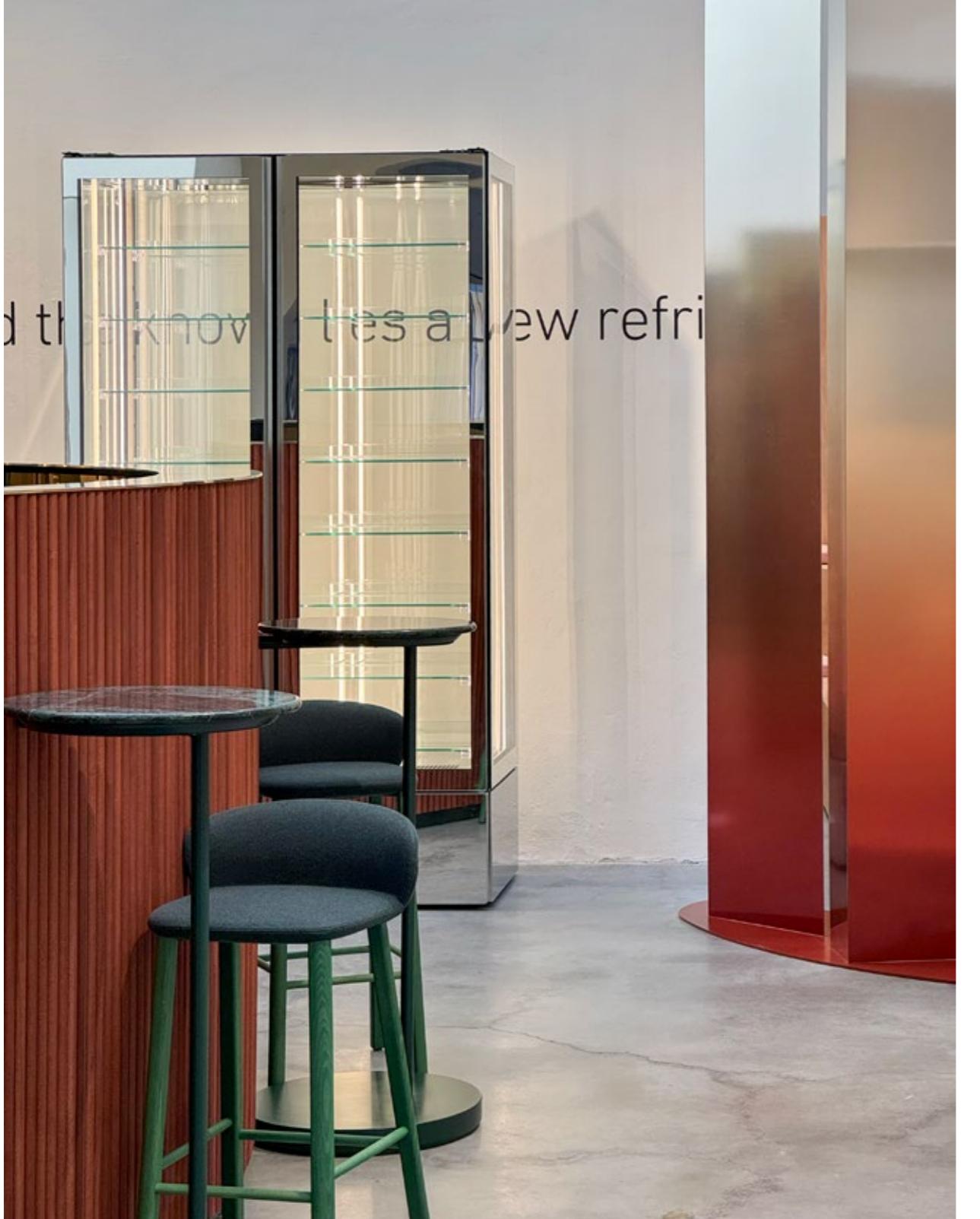


Moon Line Custom

La Milano Design Week 25 ha rappresentato per CIAM l'ennesima tappa che conferma ed evolve la sua abilità di trasformare tecnica e design in esperienze uniche e personali, attraverso la versatilità e la capacità di customizzazione e interpretazione dei suoi prodotti. Un metodo e un background di competenze che sanno muoversi a 360° intorno alle esigenze più variegate e sofisticate del design contemporaneo.

Un sistema che si nutre di visioni, esperienze, significati ed estetiche diverse a seconda dei progetti in cui il prodotto CIAM si inserisce, e che si basa sulle alte competenze interne, in grado di trasformare ogni idea in un progetto di successo.

Brilliant



Un'esperienza immersiva in cui riflessione e colore rivelano lo spazio, accompagnando i visitatori tra le ultime novità CIAM

Scopri
CIAM Milano

Murozero, Flat, 6040





PLEIN

CŒUR



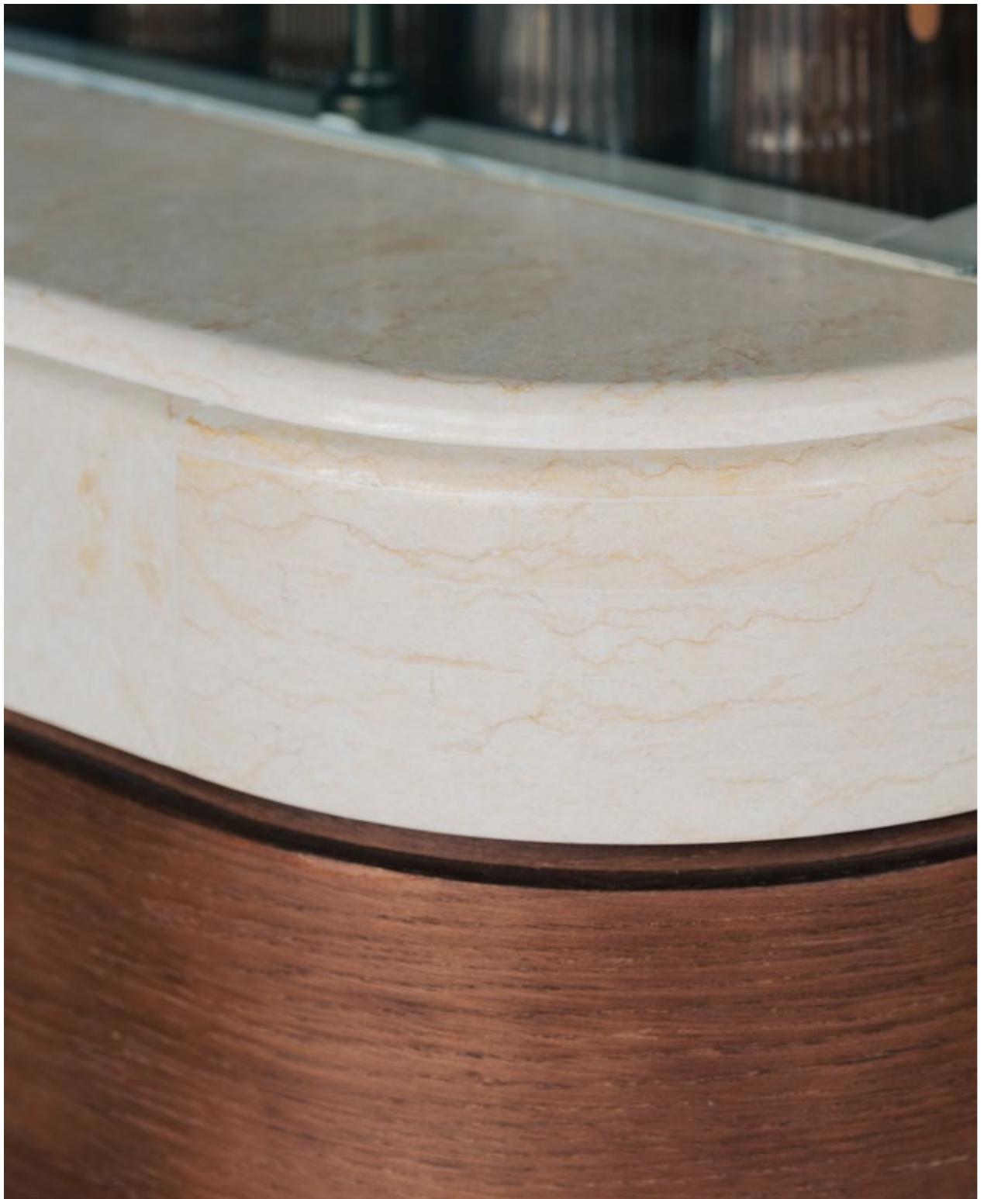
Nel cuore di un design autentico

Un luogo unico che si ispira alla sua amata regione, la Normandia, e alle sue romantiche atmosfere. Il rinomato Chef Maxime Frédéric, già pastry chef del prestigioso Cheval Blanc e del Café Vuitton di Parigi, sceglie la ville lumière e il pittoresco quartiere Batignolles - nel 17° arrondissement - per inaugurare, insieme alla moglie Claire, al co-fondatore e chef pâtissier Gaëtan Lucas, e allo chef boulanger Antonin Racinet, la nuova boulangerie e pâtisserie Plein cœur.



Un nome, quello del pastry chef Maxime Frédéric, che a dispetto della sua giovane età può raccontare molte storie, molti dettagli del mondo della pasticceria internazionale. Votato come pasticcere più creativo da La Liste, è stato recentemente eletto miglior pasticcere del mondo dalla World's 50 Best 2025, e oggi, nel nuovo laboratorio/punto vendita parigino esprime suggestioni che vengono dal passato: ricette pensate insieme al suo giovane team per creare dolci che si ispirano ai ricordi delle nonne e al rispetto della tradizione.

Creazioni in cui ogni ingrediente racconta una storia: come quella delle nocciole coltivate nel Lot-et-Garonne da un team di amici intimi, che si trasformano in delizie al cioccolato, o quella del latte delle mucche della Normandia, che diventa yogurt. Un nome, Plein cœur, che incarna un racconto fatto di passione, tradizione e poesia: storie vere che si esprimono nella genuinità e nell'eccellenza dei suoi prodotti, così come nell'atmosfera intima e raffinata di uno spazio, in cui ogni cliente viene accolto come membro di una famiglia.



Maxime Frédéric eletto miglior pasticcere del mondo dalla World's 50 Best 2025.

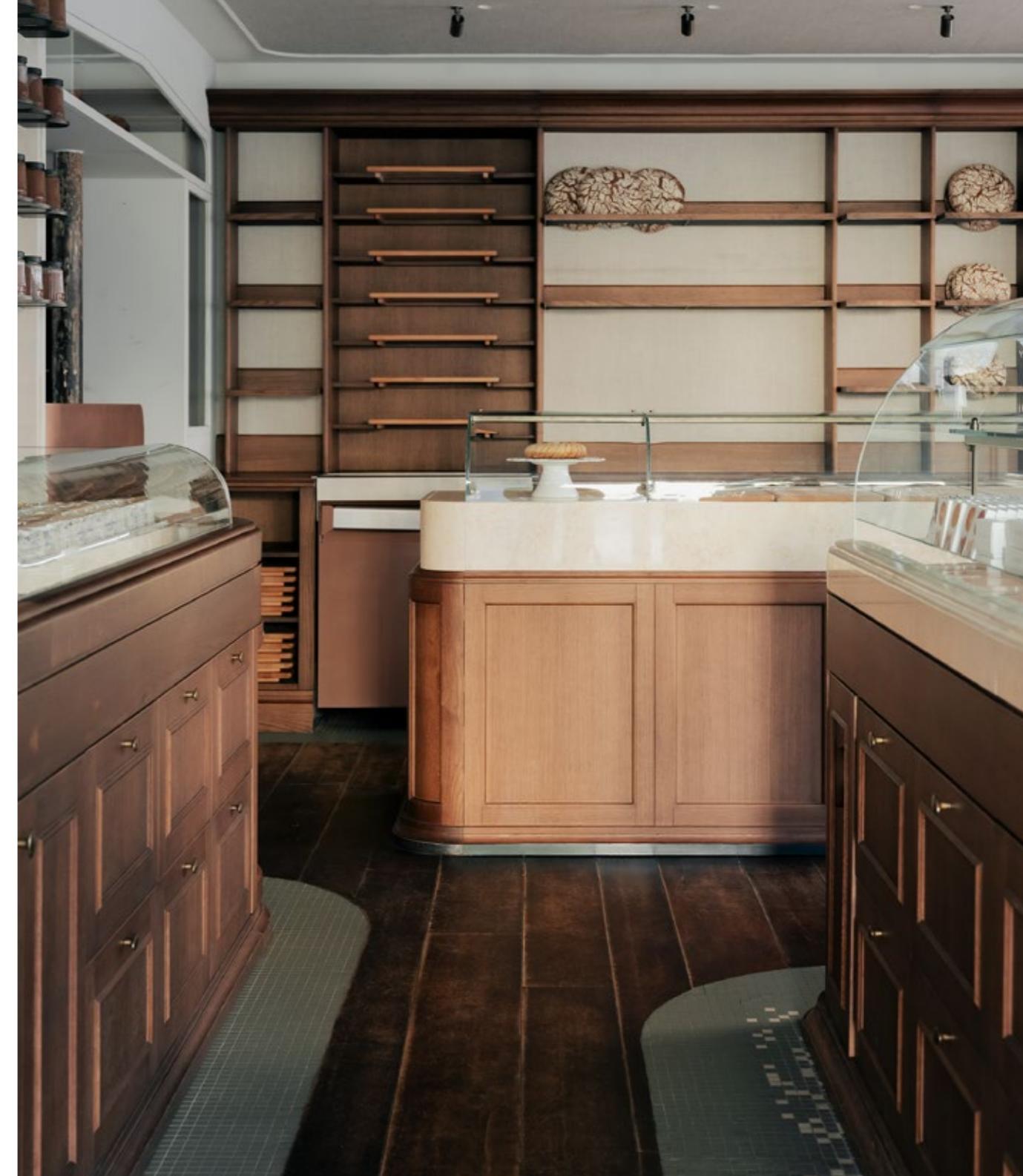


Con il design curato dallo studio di architettura parigino AUAV e Caméléon Concept, la tecnologia CIAM e l'allestimento di un importante partner come Costa Group, Plein cœur rappresenta un'ulteriore tappa nell'affascinante viaggio dei progetti CIAM sul territorio francese.

Uno spazio interamente tailor-made, un progetto complesso per la sua unicità e personalità, che ha visto insieme tecnica, innovazione e artigianalità per la realizzazione di un luogo che oggi racconta l'eccellenza. Dagli arredi all'esposizione dei prodotti, passando per la tecnologia abbinata, tutto è stato ideato e realizzato seguendo le specifiche tecniche ed estetiche del cliente. Un progetto cucito sulle sue esigenze, che ha visto banconi e vetrine refrigerate realizzati completamente su misura. Una fornitura che ha avuto come protagonisti diversi prodotti CIAM.



Innovazione e artigianalità si incontrano in uno spazio tailor-made che celebra l'eccellenza.



Si parte dalla vetrina per pasticceria modello Flat, caratterizzata da vetri curvi e rivestimento in Corian nelle delicate tonalità Bone, a cui si affiancano due vetrine Flat canalizzate, con teca completamente curva. Si continua con una vetrina orizzontale 6040, dotata anche in questo caso di vetri curvi e caratterizzata dalle stesse finiture delle vetrine Flat, per terminare con il basamento refrigerato per pasticceria, provvisto di vassoi dedicati.



CAMÉLÉON

L'intervista: Hervé Delahaye,
Fondatore di Caméléon Concept.

Caméléon Concept e CIAM: il racconto di una sinergia tailor-made.

Un incontro speciale che vede Ciam insieme a Caméléon Concept, contractor specializzato nella realizzazione di arredi refrigerati su misura con sede a Parigi. Un legame che si esprime nella realizzazione di prestigiosi e significativi progetti sul territorio francese – da Plein cœur a Maison Morin, da Kaviari a La Glacerie, da Bo&Mie a Chez Meunier, solo per citarne alcuni – così come nelle parole di Hervé Delahaye, il fondatore di Caméléon. Una relazione basata sul rispetto delle reciproche professionalità e su una profonda visione comune, nel corso della quale sono stati condivisi esordi, cambiamenti e percorsi significativi, e che oggi racconta una storia di successi in cui la qualità come l'attitudine all'ascolto, la creatività e il lavoro di squadra risultano vincenti.



CONCEPT

Visione condivisa,
successi comuni.

Gli inizi e l'evoluzione di una collaborazione che genera successo.

Fin dal principio, è stato chiaro che le potenzialità di CIAM e le sue ambizioni corrispondessero alle mie esigenze operative: non è un caso, quindi, che oggi rappresentiamo insieme una squadra dalle alte competenze che contribuisce alla realizzazione di numerosi e significativi progetti sul territorio francese. Il primo incontro è avvenuto nel 2008 ed è stato segnato da profonda familiarità – ho visitato prima la casa di campagna della famiglia Malizia dell'azienda – e dall'attitudine alla relazione umana di Federico e suo padre. Un approccio che nel tempo non ha visto nel business la priorità esclusiva, ma ha saputo costruire il senso profondo di un team che funziona ed evolve, e che oggi vede la presenza anche di Damien Nicolas, da anni nostro responsabile di progetto e, da luglio 2025, nuovo CEO di Caméléon Concept: la persona che può garantire un solido futuro a questo prezioso tandem.

Negli anni abbiamo saputo creare insieme una grande alchimia che ha permesso a CIAM di entrare nel complesso mondo della gastronomia e pasticceria francese – estremamente ramificato sull'intero territorio del paese, non solo a Parigi – e comprenderne le dinamiche, sofisticate e originali. Una collaborazione che a sua volta ha permesso a Caméléon di fare la differenza rispetto ai competitor francesi, grazie alle elevate competenze tecniche e di design che appartengono a CIAM. Una sinergia che oggi ci permette di arrivare a soddisfare un mercato complesso ed estremamente personalizzato, e di realizzare progetti che a me piace definire "i sogni del cliente", nel senso che grazie alle nostre rispettive esperienze professionali possiamo rispondere a ogni richiesta, esigenza, visione e desiderio.

CIAM e Caméléon Concept, un "savoir faire" non comune.

Insieme rappresentiamo una squadra forte, dalle solide competenze e originale, proprio perché sappiamo coprire ambiti progettuali diversi, ma lavoriamo in profonda sinergia. Noi sappiamo individuare i giusti clienti in un territorio che conosciamo benissimo e CIAM sa apportare a ogni progetto il valore aggiunto che viene dalla sua capacità di dare vita a soluzioni sempre originali e in linea con richieste e aspettative del cliente. Appartengono a entrambi l'umanità, il lavoro di squadra, l'amore per la bellezza e la visione basata su studio e ricerca quali strumenti per crescere, ma quello che fin dal principio della nostra conoscenza mi ha colpito in CIAM è stata la predisposizione alla novità, la sua capacità di sviluppare soluzioni creative sempre personalizzate, oltre a una speciale attitudine all'ascolto e alla volontà di conoscere in profondità il mercato francese e la sua complessità. Rispetto all'ambito delle novità CIAM è stata, ad esempio, la prima azienda a investire in design per alleggerire le strutture in vetro a favore dell'esposizione del prodotto, così come le vetrine stesse, o a rendere possibile, con il modello FLAT, l'integrazione delle finiture di arredamento, dentro e fuori la vetrina. Credo che possa essere sufficiente per descrivere una realtà che è stata pioniera nel progettare prodotti espositivi capaci di rispondere al cambiamento rappresentato dall'esigenza di personalizzare spazi e funzionalità: tutto quello che, a mio avviso, costituisce il futuro della refrigerazione.



Bo&Mie



Chez Meunier

L'evoluzione del mercato. Le esigenze che cambiano. L'importanza del tailor-made.

Negli anni abbiamo assistito a profondi cambiamenti anche nel nostro ambito: il mercato evolve, i caffè tradizionali diventano ristoranti, si sviluppa la ristorazione veloce e cresce l'offerta della proposta gastronomica. In tutto questo, la vetrina refrigerata si pone come un elemento nuovo e sistematico all'interno di progetti architettonici personalizzati, lavori complessi che richiedono un livello approfondito di studio. La capacità di personalizzazione e le competenze del "su misura" diventano un argomento forte: oggi non si vende più un bancone o una vetrina, si vende un progetto, e dal nostro punto di vista anche la garanzia di poterlo realizzare concretamente in base alle reali esigenze dei clienti o dei loro architetti. Piccole realtà fuori dal mainstream, accanto ai grandi nomi istituzionali della pasticceria e della gastronomia francese costituiscono il nostro terreno di espressione: un target variegato che richiede la capacità di sapersi muovere su mondi diversi, rispondendo con puntualità e creatività.



Chez Meunier



Maison Morin, un esempio di autonomia creativa e progettualità esclusiva.

Premettendo che tutti i progetti realizzati insieme a CIAM – Pleincoeur, La Glacerie, Kaviari, etc. – hanno richiesto, seppur in percentuale diversa, un certo grado di personalizzazione, Maison Morin rappresenta per noi un lavoro speciale, in quanto incarna proprio quell'esempio di studio e ricerca da parte di CIAM e Caméléon, di cui ho già parlato, oltre che di totale fiducia da parte del cliente nei nostri confronti. Un progetto che vede protagonista un giovane professionista, Victorien, che insieme a sua madre rileva l'attività di boulangerie e charcuterie dal padre, investendo in un piccolo e delizioso villaggio come Barbizon, alle porte di Parigi. Un locale alle cui spalle non vi è alcun architetto, ma che costituisce il risultato di un lavoro di creatività esclusiva a opera di CIAM e Caméléon, che non solo hanno fornito gli arredi refrigerati – dalla bellissima Jewellery per pasticceria e pralineria alle vetrine 6040 TS12 per pasticceria, fino al murale Exclusive 74S customizzato con finiture in Blu zaffiro –, ma ne hanno curato a 360° la progettazione anche in termini di architettura e design.

Il tailor-made come strumento del presente e del futuro.

Le specifiche competenze e l'eccellenza della risposta creativa e tecnologica di CIAM - che ad oggi ci permettono di soddisfare con successo tutte le nostre commesse - ci stanno già spingendo verso una direzione che è quella di progetti sempre più tailor-made: che si tratti di piccoli artigiani del food o di grandi e già famose realtà, quello

che a noi interessa non è la quantità ma la qualità dei lavori che realizziamo e che fungono da portfolio per i successivi. Continuare a studiare e a fare ricerca è la base del futuro che vogliamo, e vogliamo farlo sempre di più in chiave di personalizzazione: un valore aggiunto che arricchisce anche il nostro lavoro.



Chez Meunier

Kaviari



Scopri di più
Chez Meunier



Scopri di più
Kaviari



I AM

by CIAM Spa

32 pagine, 240x320 mm

Stampato su Munken Premium white 80 gr/m²

Design e progetto editoriale: Studiogusto

I AM è il periodico che esplora il mondo dalla prospettiva di CIAM. È un occhio spalancato sulla tecnologia, l'arte e la cultura, e anche uno spazio vitale che mira a creare nuove basi per l'innovazione. Ci piace pensarlo come una stanza per entrare più a fondo e più vicino al brand, osservando ciò che ci circonda.