Quando innovazione fa rima con design: le case history di CIAM e IFI

innovazione-fa-rima-con-design-1-a0c53736

Le ultime new-entry parlano di nuove vetrine refrigeranti studiate appositamente per i prodotti di gelato e pasticceria. Ma sempre all'insegna dello stile

Andare oltre l'idea tradizionale di design. Non più rivolto alla produzione di oggetti apprezzati per il solo valore estetico, ma mezzo per dare vita a veri e propri strumenti "di lavoro", perfettamente calati nel loro tempo e nella loro realtà di utilizzo. È quello che da sempre mette in pratica **CIAM**, azienda umbra nel settore Ho.Re. Ca, che non a caso negli ultimi mesi ha puntato su un nuovo tipo di vetrina: caratterizzata da un'esposizione in piano, in modo da favorire la user experience di ogni tipo di produzione (dalla pasticceria fresca ai dessert monoporzione, dai macaron al gelato, ma non solo ...), queste vetrine orizzontali dal tratto minimal possono essere inserite facilmente in qualsiasi contesto progettuale e stilistico, oltre ad essere realizzate con materiali ideali per la personalizzazione. Dall'acciaio lucido "di serie", ad "optional" come Gres, acrilici, quarzo composito, HPL, marmo, pietra naturale, ottone, polvere epossidica e acciaio rivestito o trattamento galvanico. Design in primo piano anche per IFI, realtà marchigiana vincitrice di due Compassi d'Oro ADI – nel 2018 e nel 2014 – che nell'ultimo anno ha messo sul mercato una vetrina refrigerata all'avanguardia dello stile (questa volta la mano è di uno degli storici collaboratori del marchio, il giapponese Makio Hasuike e del suo studio). Risultato: l'assenza di barriere visive, l'ampio vetro frontale e l'illuminazione a 3 linee LED integrate permettono con una sorta di effetto "sospeso" di esporre nel modo migliore gelato e pasticceria. Sei, secondo l'azienda, i "plus" che rendono unica la vetrina: l'estrema visibilità garantita ai prodotti; la conservazione ottimale; l'eleganza delle linee, in grado di valorizzare ogni contesto; l'igiene totale grazie alla chiusura isolante degli scorrevoli; la facilità di manutenzione e, infine, l'attenzione al risparmio energetico. Una caratteristicha quest'ultima, che si ritrova anche nell'altra new-entry 2020 della gamma IFI, un espositore verticale refrigerato che, nella parole del suo designer Giulio Iacchetti è un vero e proprio "grattacielo di vetro nato per dare visibilità a 360 gradi alle creazioni di gelateria, pasticceria e pralineria". Il motivo è semplice: grazie a dei vetri a doppia camera temperati e riscaldati

su tutti e quattro i lati espositivi, e su un impianto di refrigerazione estremamente performante, il ripristino della temperatura dopo ogni apertura avviene in tempi rapidissimi.