

## TALENTS MENTORS & CYBERCONSUMERS



Creatività a tutto campo nella presentazione dei contenuti della prossima edizione di MAISON&OBJET 2018, a Parigi dal 19 al 23 gennaio. I temi focus sono 3. Il primo riguarda i premi alla creatività dei talenti emergenti in un'area calda del mondo. La scelta questa volta è andata sull'Italia, abituata, peraltro, ad essere sotto i riflettori del design globale, ma certamente gratificata da questo omaggio che proviene dai vicini d'Oltralpe. Rising Talent Awards sarà dedicato all'Italia: Paese che sta vivendo un momento di effervescenza sul fronte della giovane progettazione. Interessante è anche il fatto che siano altrettanti Maestri di chiara fama, i Mentori a segnalare i rispettivi talenti individuati, da vicino o da lontano, per certe qualità promettenti.

I Talenti sono: Federica Biasi, Antonio Facco, Marco Lavit Nicora, Kensaku Oshiro, Federico Peri e Guglielmo Poletti. I Mentori: Andrea Branzi, Giulio Cappellini, Piero Lissoni, Luca Nichetto, Rossana Orlandi, Rosita Missoni. In piena luce è il talento di Cecilie Manz, Designer of the Year. Danese, approccio multidisciplinare, interprete del minimalismo caldo, esibirà un sistema di oggetti - best seller e novità - firmati da una rosa di brand di fama globale. Last but not least, il cyberconsumer, iperconnesso, iperinformato, iperattivo, diventa per i brand un partner, consigliere e influencer. Si espone, si esibisce, prende posizione. "Diventa art director, designer, editore, comunicatore e persino commerciante". E questo si riassume nel concept 'Show-Room' firmato dall'agenzia Nelly Rodi.

[www.maison-objet.com](http://www.maison-objet.com)

**Luciana Cuomo**

*Creativity lies at the heart of the presentation of the contents for the next edition of MAISON&OBJET 2018, in Paris from 19 to 23 January. The main themes are 3. The first concerns the creativity of emerging talents from a specific area. This time, Italy, quite used to being in the spotlight of global design but pleased for this French homage, has been chosen. The Rising Talent Awards, therefore, will*

*be dedicated to Italy, a country that is experiencing a period of fervor for young design. It is also interesting to notice that each talent has been nominated by a mentor, a renowned master, for some promising quality. The talents are Federica Biasi, Antonio Facco, Marco Lavit Nicora, Kensaku Oshiro, Federico Peri and Guglielmo Poletti. The mentors are Andrea Branzi, Giulio Cappellini, Piero Lissoni, Luca Nichetto, Rossana Orlandi, Rosita Missoni. In the spotlight we also find the talent of Cecilie Manz, Designer of the Year. Danish, with a multidisciplinary approach, interpreter of a warm minimalism, she will exhibit a system of items - best selling and new products - designed for internationally renowned brands. Last but not least, cyber-consumers, hyper-connected, hyper-informed, hyperactive, become for the brands partners, counselors and influencers. They commit themselves, reveal themselves, state their opinions. "They play the parts of art directors, designers, merchandisers, visual communication experts or even sales ambassadors". This is summed up in the concept 'Show-Room', designed by Agency NellyRodi. [www.maison-objet.com](http://www.maison-objet.com)*

## OLIVE OIL, WINE & STEEL

Ceadesign accompagna alla scoperta delle qualità dell'acciaio inossidabile e delle sue straordinarie possibilità anche nel campo alimentare con 'Olio Vino & Acciaio', il terzo dei quattro incontri dedicati alla cultura del prodotto. L'ossidazione dell'olio non è più un problema nei contenitori d'acciaio, impermeabili

a luce e calore; il vino matura definendo e mantenendo aromi e profumi nelle botti d'acciaio. Nella sede milanese Cea di via Brera, Marcello Lunelli, vice presidente Cantine Ferrari, e Tano Simonato, chef Ristorante Tano Passami l'Olio, hanno illustrato le qualità di un materiale fondamentale per olio e vino grazie alla

facile manutenzione e sterilizzazione, alle eccezionali proprietà igieniche e antibatteriche, alla resistenza agli shock termici e all'aggressione di agenti chimici, perché l'acciaio inossidabile, chimicamente inerte, nulla dà e nulla toglie.

[www.ceadesign.it](http://www.ceadesign.it)

**Giulia Bruno**

*Ceadesign leads us to the discovery of the qualities of stainless steel and its extraordinary applications in the food field with 'Olio Vino & Acciaio' ('Olive Oil, Wine & Steel'), the third of four meetings dedicated to steel. Olive oil oxidation has stopped being a problem thanks to steel containers, light and heat resistant; wine is aged in steel tanks defining and preserving its aromas. In the Cea headquarters in Milan, on Via Brera, Marcello Lunelli, vice president at Cantine Ferrari, and Tano Simonato, chef at the restaurant Tano Passami l'Olio, illustrated the qualities of a material which is fundamental for oil and wine, being characterized by easy maintenance and sterilization, extraordinary hygienic and antibacterial properties, resistance to thermal shock and chemical agents, because stainless steel - chemically inert - neither adds nor takes anything. [www.ceadesign.it](http://www.ceadesign.it)*

