



1



1. Clémentine Poupineau, Ecole Boule, Francia, Spoon of culture.
2. Liselotte Kerkhof, Media & Design Academy Genk, Belgio, Rituals of the world.
3. Gent Vranovci, Klaas Rood, Artez Arnhem, Olanda, N-ice cube.



2 3



Nespresso, 24 progetti per un grande caffè

Dal 5 al 10 aprile 2006, in occasione del Salone del Mobile, La Triennale di Milano ospiterà i 24 modelli tridimensionali e video realizzati dagli studenti delle scuole di design europee finalisti del concorso Nespresso CoffeeUnplugged.

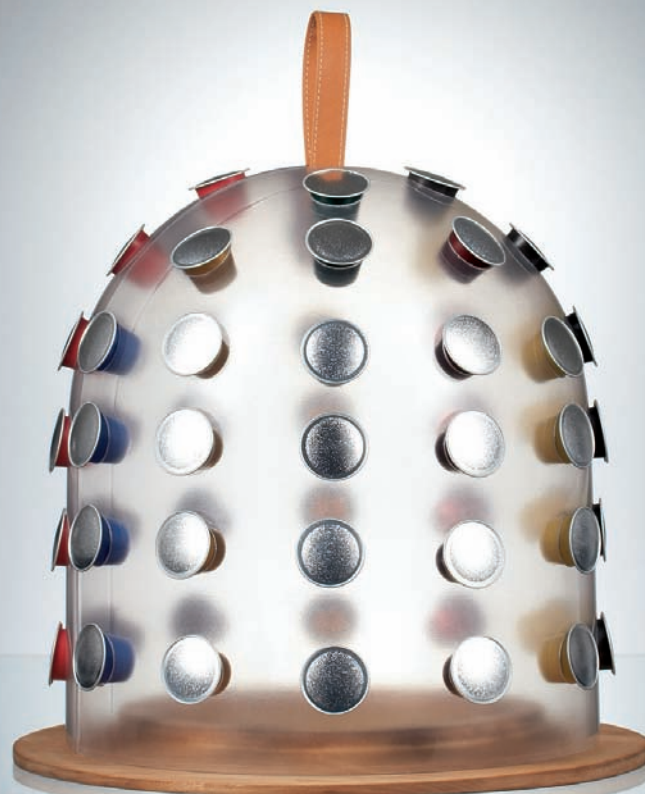
Ventiquattro giovani progettisti europei hanno vissuto un inverno particolare: da un lato il tempo sembrava volare via troppo in fretta, dall'altro non passare mai. Sono i ventiquattro giovani che la Giuria internazionale del concorso Nespresso CoffeeUnplugged, ha selezionato per la fase finale. L'inverno sembrava troppo breve perché ora i progettisti devono lavorare sodo per trasformare le idee che hanno manifestato nell'universo digitale in modelli solidi realistici o in video di grande effetto, che verranno esposti in occasione del Salone del Mobile nella cornice de La Triennale. In quella data i nomi dei vincitori saranno resi pubblici, ma siccome in cuor suo ognuno di loro spera di essere fra i tre eletti destinati a dividersi gli onori e i

denari dei 26.000 euro di montepremi, è facile capire la lunghezza di una suspense che da Novembre si protrae sino ad aprile. L'obiettivo dato agli studenti delle scuole e università del design era esplorare il futuro del consumo del caffè, staccare la spina mentale dagli schemi di utilizzo ordinari, immaginando rituali legati al piacere del caffè in sintonia con una vita sempre più in movimento e 'wireless'. I finalisti, scelti su un totale di 364 progetti, provenienti da 22 paesi, sono stati selezionati in base a criteri di innovazione, resa estetica e future potenzialità di applicazione. Le idee sono molto divertenti e spicca anche una certa sensibilità per il riciclo dei materiali: ci sono progetti per farsi il caffè in auto e altri durante il pic-nic, ci sono idee brillanti per confezionare diversamente le capsule-icone e altre che di caffè e biscotto fanno un corpo solo. Ancora una volta le idee si dimostrano inesauribili: caffè da tenere ben caldo fra le mani e bere in una pipa come l'erba mate degli Argentini o caffè da >>



1. Hadji Moloudi, Ecal, Svizzera, The "Grand Cru" Cup.
2. Guillaume Fracheboud, ECAL, Svizzera, Hive of Coffee.

2



3



3. Jet Scholte, Design Academy Eindhoven, Olanda, Playfull leftover.
4. Simone Spalvieri, Valentina Del Ciotto, Politecnico di Milano, Nespresso Card.





1. Oscar Diaz, Kok-chian Leong, Thomas Letourneux, Royal College of Art, Londra, Challenge your Taste.
 2. Matteo Cibic, Fabrica, Italia, As by Magic.
 3. Tugwell Sven, Ecal, Svizzera, Icy Nespresso capsules.
 4. Lavrans Laading, Thijs Van Cuyk, Artez Arnhem - Product Design, Olanda, DriveN_espresso.
 5. Goerge Huber, Corvin Haas, ABK Stuttgart, Germania, HeavyDuty.



prelevare in un aeroporto tramite una Nespresso card, personalizzata e acquistata direttamente sul sito. C'è un kit di lavaggio e asciugatura, mobile e compatto, che permette di poter utilizzare sempre tazze in ceramica pulite anche in ufficio o in una fiera e se si vuole far colpo sull'amato si potranno vergare messaggi d'amore con una penna che scrive utilizzando il caffè. Il concorso era aperto a tutte le scuole europee di design ma 13 fra le più note erano direttamente invitate e gli studenti sono stati seguiti da professori di grido. Dice Tom Dixon, docente presso il Royal College of Art a Londra: "Dodici dei nostri studenti ci hanno lavorato e mi ha incuriosito il fatto che quasi tutti fossero interessati alla tipologia 'on the move', come se non potessero più fare a meno del caffè!". Scrive il professor >>

1. Markus Bergstrom, Royal College of art, Londra, Pic Nic.
2. Stefania Esposito, Politecnico di Milano, CAP coffee around.
3. Meryam Iahou, Ecole Camondo, Francia, A new way of thinking coffee.
4. Michaela Koller, Universität für angewandte Kunst Wien, X-mas Calendar.



1

2



3



4



- 1.** Delphine Klein, Marion Pannier, École Supérieure d'Arts Appliqués de Bourgogne, Francia, Muo caffettiera a batteria.
- 2.** Clément Benoit, ECAL, Svizzera, Take your Nespresso away.
- 3.** Gaëlle Girault, Ecal, Svizzera, SweetNes.

Ruedi Widmer della stimata scuola HGKZ di Zurigo: "Il caffè è ed è stato negli anni un tema stimolante per i designer. Bere caffè è un rito quotidiano che interessa migliaia di persone e quasi tutti noi abbiamo una relazione diretta con il caffè. Quindi ben vengano nuove idee come quella del nostro studente che ha ragionato su come veicolare e garantire l'acqua nel sistema Nespresso". L'inverno è stato intenso e per Nespresso era iniziato nel migliore dei modi: il prestigioso settimanale francese L'Express, tramite una giuria presieduta da Jean Nouvel, ha infatti inserito la macchina da caffè Nespresso, disegnata da Antoine e Philippe Cahen, fra le ventuno icone del secolo da poco iniziato. L'appuntamento con tutti i protagonisti di una felice stagione Nespresso -uomini modelli e macchine-, è ora fissato sullo scenografico Scalone della Triennale di Milano nei giorni del Salone. (Virginio Briatore)



1

3



2

3



1. Anna Petukhova, Universität für angewandte Kunst Wien, Austria, Nespresso Waffle cup.
 2. Alessandro Bortolotto, Cinzia Camaioni, Politecnico di Milano, Unexpected Coffee.
 3. Rune Ricciarelli, Fabrica, Italia, C.C.C. Coffee Cup Cleaner.
 4. Mika Nenonen, UIAH, Finlandia, Slow Coffee.
 5. Andrea Hoke, Universität für angewandte Kunst Wien, Austria, Imagine.



5



4