



ISIA

Firenze

Il design ha avuto un ruolo fondamentale nello sviluppo dell'economia italiana fin dai primi anni '60, quando la necessità di formare designer altamente qualificati, professionalmente evoluti e aggiornati, ha portato all'istituzione degli ISIA, istituti pubblici di alta formazione che hanno praticato un originale modello formativo, sperimentando una via italiana alla didattica del design. Il modello ISIA è da sempre caratterizzato dall'accesso di un numero programmato di studenti, dalla presenza di docenti con elevata competenza, dalla grande flessibilità didattica e dalla interdisciplinarietà dei corsi, nonché dal vivere di studenti e insegnanti come in una comunità, un atelier di ricerca, un laboratorio culturale, sempre e costantemente aperto alla collaborazione con il mondo industriale, non disgiunto tuttavia da una crescente sensibilità nei confronti dei problemi sociali, e più in generale da una etica indispensabile per il designer. Questo approccio nella formazione al Design permette agli ISIA di affrontare con rinnovato impegno le nuove sfide poste dall'European Design Leadership Board nel rapporto "Design for growth and prosperity", pubblicato a cura della Commissione Europea nel 2012.

Design has played a fundamental role in the development of the Italian economy since the early 1960's, when the need to train highly qualified, professional, evolved and up-to-date designers, led to the foundation of ISIA, public higher education institutes that have developed an original model and training method for teaching design in Italy. ISIA model has always been characterized by a limited number of students, highly skilled teachers, great didactic flexibility and interdisciplinarity. The general attitude of the students and teachers is also important as they experience the school as a community, a research atelier and a cultural laboratory that is permanently and constantly ready to collaborate with the world of industry and yet, at the same time, to cultivate a growing sensitivity towards social problems and, more in general, the ethics that are indispensable for the designer.

These approach to Design training allow ISIA to face with renewed commitment the new challenge set by the recommendations of the European Design Leadership Board in the "Design for growth and prosperity" report, published by the European Commission in 2012.

Coolwool

Sistema di conservazione per alimenti | [Storage system for food](#)

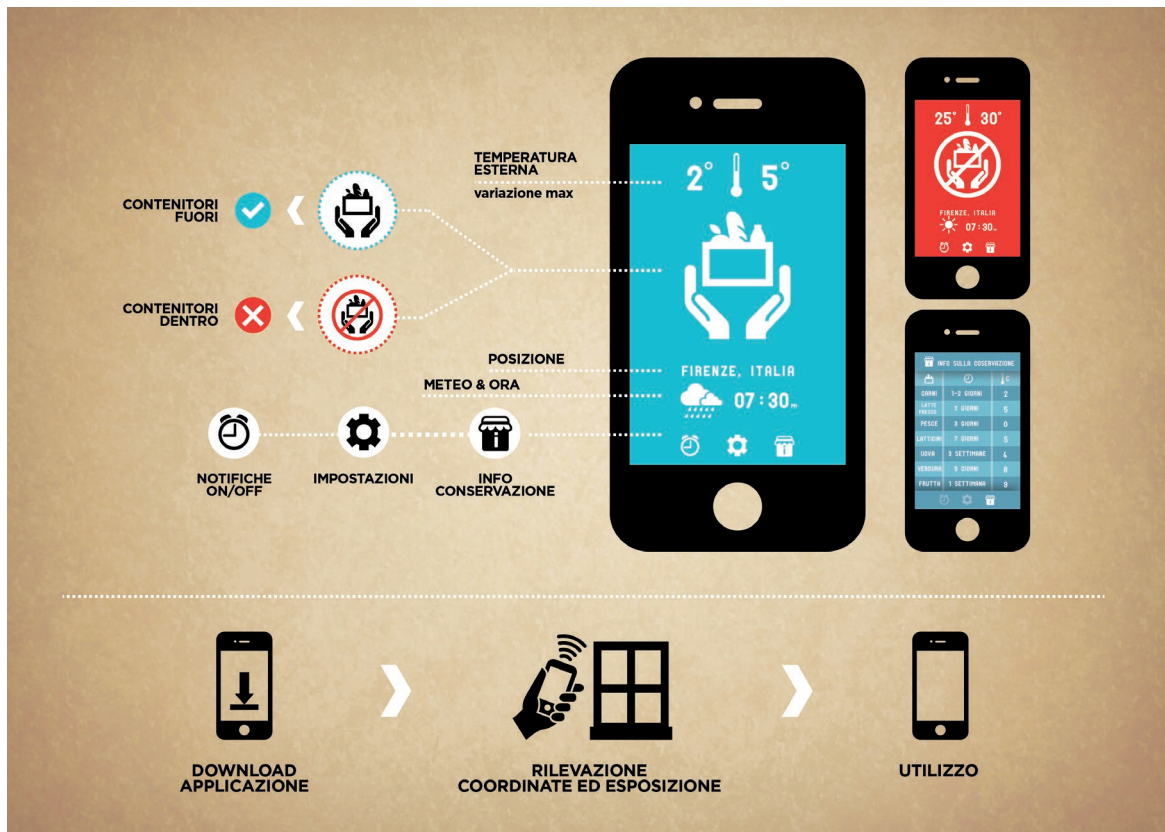
Coolwool è un sistema alternativo di conservazione degli alimenti che sfrutta le basse temperature invernali per ridurre l'uso del frigo. Coolwool è un kit di contenitori, un'applicazione smartphone e una buona pratica casalinga. Quando la temperatura esterna è equiparabile a quella del frigo, l'app segnala all'utente la possibilità di porre all'esterno gli alimenti; questi, già riposti nei vari contenitori, devono essere semplicemente trasferiti. Il kit è progettato in base agli spazi standard disponibili all'interno del frigo e sfrutta le proprietà fisiche di inerzia termica e impermeabilità della lana infeltrita e della tela cerata.

Un frigo vuoto o semivuoto consuma meno e fa risparmiare, un controllo costante e attivo degli alimenti disponibili aumenta la responsabilità e la consapevolezza nella gestione casalinga delle risorse, e infine, adeguarsi all'equilibrio dei cicli stagionali rimanda a pratiche tradizionali e a ritmi biologici sani più e sostenibili.

[Coolwool is an innovative way of preserving food, using low winter temperatures to minimise the use of the refrigerator.](#)

[Coolwool is a combination of containers, a smartphone app and good domestic sense. When the temperature outside is similar to that of a refrigerator, the app will signal that it is possible to place the food items outside; these items, already stored in the containers, can be simply transferred outdoors. The container kit is designed according to standard spaces inside a fridge, and uses the physical properties of thermal inertia and the waterproof qualities of felted wool and oilcloth.](#)

[An empty or half-empty refrigerator consumes less energy and saves money; the constant check on available foods increases responsibility and awareness in the management of domestic resources, and lastly synchronising to the cycle of the seasons takes us back to traditional practices, and to healthier and more sustainable biological rhythms.](#)



Mood

Scegli. Prova. Condividi. | [Choose. Try. Share.](#)

Mood è un nuovo approccio al caffè, un modo diverso di vivere questo importante rituale italiano.

L'obiettivo progettuale è quello di sviluppare un metodo che incarni alcuni dei benefici del caffè in capsule, come la varietà di gusti e la pulizia, aggiungendo altri valori e caratteristiche che non posseggono.

Mood è un sistema di caffè e spezie, con lo scopo di creare il proprio tipo di caffè aromatizzato.

Il sistema è composto da due tipologie di dispenser: quello grande, che contiene 250 g di caffè, e quello piccolo, di 100 g, per le spezie.

Mood può essere utilizzato sia con la moka che con la macchina a braccio, dosando la giusta quantità di caffè e di spezie, andando così ad eliminare lo spreco di materiali ed il grande quantitativo di rifiuti legati al caffè in capsula.

Il sistema si completa con una app, con cui gli utenti possano confrontarsi e condividere le proprie ricette di caffè e seguire gli esperimenti dei propri amici, andando a creare una community di caffè addicted.

[Mood is a new way to enjoy coffee.](#)

[The project's objective is to develop a product that embodies some of the benefits of coffee in capsules, as the variety of tastes and cleaning, adding other values and characteristics that the capsule does not possess.](#)

[Mood is a system of coffee and spices, with the aim to create your own personal type of flavored coffee.](#)

[The system consists of two kind of dispenser: the big one, which contains 250 g of coffee, and the small one, which contains 100 g of spices.](#)

[Mood can be used both with mocha and espresso machine, measuring the right quantity of coffee and spices. This system allows you to eliminate the waste of materials and the huge quantity of refuse produced by coffee in the capsule.](#)

[The system comes together with an app, where users can meet and share their recipes of coffee and follow the experiments of their friends, creating a community of coffee addicted.](#)

