

THE FIVE SENSES REVISITED BY FIVE DIFFERENT ARTISTS AT BE OPEN FORUM

Saved under Events

Tags: "branding olfattivo" 12.29, Art.sy, BE OPEN, Carter Cleveland, Coehlo, Cohen Van Balen, Dawn Goldworm, DESIGN

MIAMI, eating designer, Essenza, Jeffrey Miller, Marije inspired by the five senses. The 5 participants come from all over the world and have different professions. Carter Cleveland is an American computer engineer with a passion for art. Art.sy is the name of the company he co-founded with Sebastian Cwilich. Their mission is to publically give the opportunity to people with an internet connection, to explore all the art works in the world. Art.sy aims to encourage the new generation of art lovers, scholars, collectors and patrons, combining art and science. Differently, Dawn Goldworm, director of "Essence" section of the company "olfactory branding" 12:29, produces the elixir of subtle essences. Tuur Van Balen and Revistal Cohen are the owners of the design UK studio Cohen Van Balen. The two designers create future human bodies, custom-made metabolisms and poetic appliances. These interactions are proposed as a new way of cooking, in order to adapt an emotional experience to a specific person at a specific time. This certainly is a new dimension to food design. In turn, Marije Vogelzang, eating Dutch designer, creates art installations inspired by the food. Marije also holds international conferences on her works and on her vision, illustrating the potential of this new approach. The last participants are the American Zigelbaum and Coehlo. They create interactive physical objects, infusions of technology and space works. The event was presented and moderated by Jeffrey Miller, creative consultant. Jeffrey Miller has worked over twenty years in the world of fashion, design, travel and luxury. He wrote many articles for magazines such as New York Magazine, GQ, Vogue and The New York Times. His training as an editor has led him to work as a consultant for major international brands in the field of advertising, communications and product development.

[TEXT ITA] Un evento dai sapori, colori, profumi e rumori speciali è stato organizzato da BE OPEN, il think-tank multi-disciplinare, in collaborazione con Design Miami. L'8 Dicembre, progettisti, architetti, artisti e scienziati si sono riuniti per partecipare ad un programma unico basato sulla ricerca multidisciplinare. Il focus del progetto riguarda il design ispirato ai 5 sensi ed i possibili ulteriori sviluppi di questo concetto, che combina percezione umana con le infinite possibilità offerte dalla tecnologia attuale, per superare i limiti che le persone incontrano nelle proprie esperienze di progettazione e per creare un'infinita varietà di sensazioni. I 5 partecipanti al Forum arrivano da tutto il mondo e si occupano di professioni differenti. Carter Cleveland è un ingegnere informatico statunitense con la passione per l'arte. Art.sy è il nome della società da lui fondata insieme a Sebastian Cwilich, la cui missione è rendere liberamente accessibili a chiunque abbia una connessione internet le opere d'arte in tutto il mondo. Art.sy intende incoraggiare le nuove generazioni di appassionati d'arte, studiosi, collezionisti e mecenati, combinando arte e scienza. Differentemente, Dawn Goldworm, direttrice della sezione Essenza della società di "branding olfattivo" 12.29, produce elisir di essenze delicate, inserendole in nuovi contesti in modo tale da evocare ricordi e suscitare associazioni comportamentali. Tuur van Balen e Revistal Cohen sono l'anima dello studio britannico di design Cohen Van Balen. I due designer si prefiggono di creare corpi umani futuri, metabolismi su misura e macchine poetiche. Il lavoro dei due designer propone queste interazioni come una nuova forma di cucina, per adattare un'esperienza emozionale ad una determinata persona in un momento specifico. Ciò rappresenta sicuramente una nuova dimensione per il food design. A sua volta, Marije Vogelzang, eating designer olandese, dopo aver dato vita ad un'attività di catering, si è cimentata nella creazione di installazioni d'arte ispirate al cibo. Marije, inoltre, tiene spesso conferenze di livello internazionale sul suo lavoro e sulla sua vision, illustrando le potenzialità di questo nuovo approccio all'atto del mangiare e al design. Gli ultimi partecipanti sono gli statunitensi Zigelbaum e Coehlo. Si occupano della creazione di oggetti fisici altamente interattivi, infusi di tecnologia, ed opere spaziali realizzate a mano o in fabbrica. L'evento è stato presentato e moderato da Jeffrey Miller, consulente creativo. Jeffrey Miller ha lavorato per più di vent'anni nel mondo della moda, del design, dei viaggi e del lusso, scrivendo per testate del calibro di New York Magazine, GQ, Vogue e The New York Times. La sua formazione come editor l'ha portato a lavorare come consulente per i maggior marchi internazionali nel campo della pubblicità, della comunicazione e dello sviluppo di prodotto.

Arianna Bonardi



ADV



Condividi questo articolo