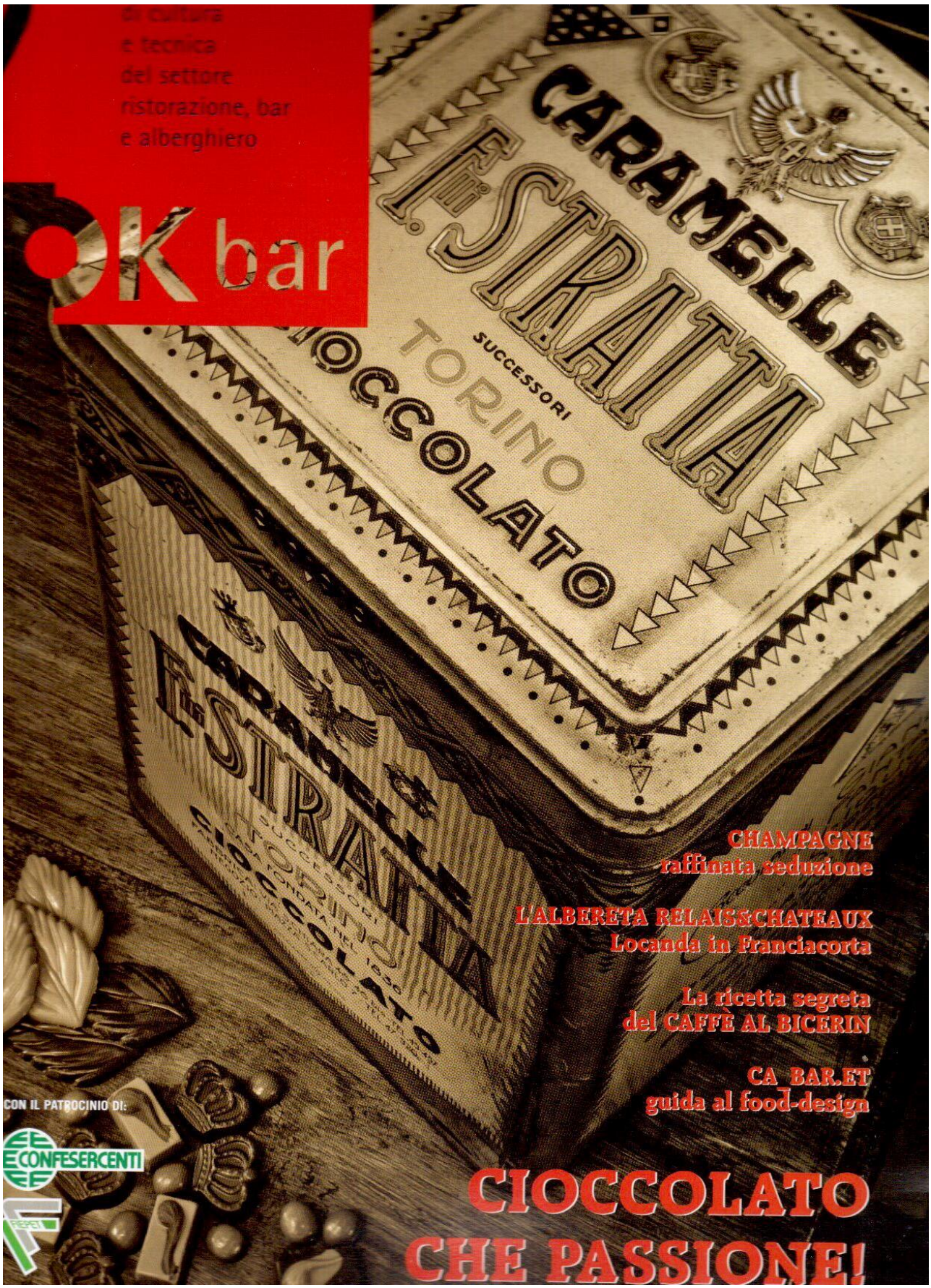
di cultura
e tecnica
del settore
ristorazione, bar
e alberghiero

OK bar



CHAMPAGNE
raffinata seduzione

L'ALBERETA RELAIS&CHATEAUX
Locanda in Franciacorta

La ricetta segreta
del CAFFÈ AL BICERIN

CA BAR.ET
guida al food-design

CIOCCOLATO CHE PASSIONE!

CON IL PATROCINIO DI:

CONFESERCENTI

FIPE

IL DESIGN DEL GUSTO:

il cioccolato diventa arte

DI NOVELLA TALAMO

Le ultime tendenze dimostrano come il cioccolato sia considerato una irresistibile fonte di ispirazione per artisti e designers

BIJOUX-CHOCOLAT
Ruggine catena, cioccolato
Barbara Uderzo
Modelli Protetti

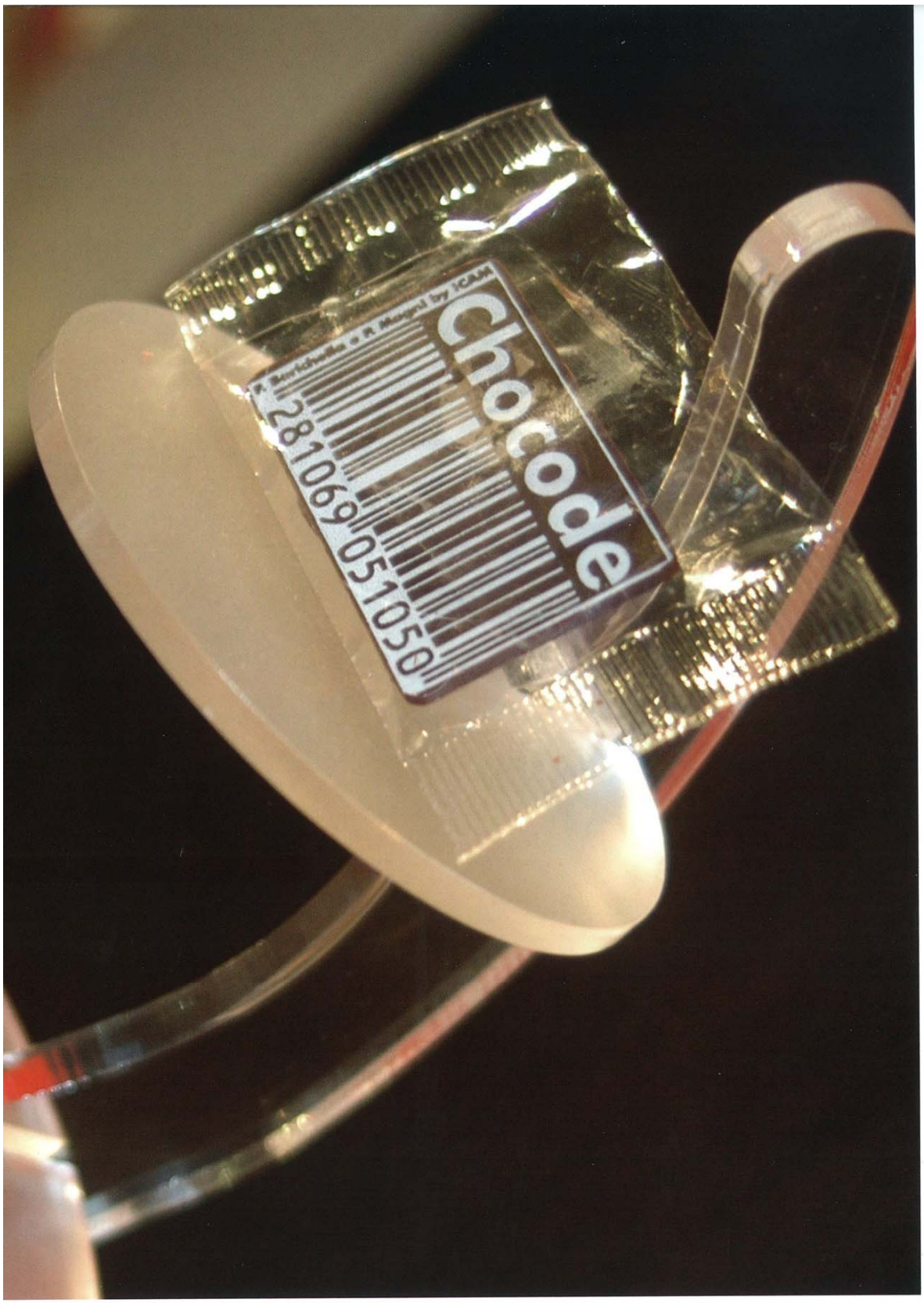
TRA LE ORIGINALISSIME SPERIMENTAZIONI IN QUESTO AMBITO RITROVIAMO la linea Lagrange 34 nata a Torino, città ritenuta già nel 1600 il regno del cioccolato, dalla collaborazione tra la pasticceria Gertosio e lo studio Jjuice Architecture and Design.
Chiamata con il nome della via sede della pasticceria Gertosio, questa linea coniuga la qualità del prodotto con un approccio sine-

stetico al design. Infatti ognuno dei sei formati base, quattro di forma quadrata (14x14cm) e due di forme più convenzionali (14x8 e 13x3,5cm), è stato pensato per coinvolgere l'intera sfera sensoriale, quindi vista, tatto, udito, olfatto e gusto, ed evidenzia e approfondisce la relazione tra la sensazione tattile della forma sul palato e la percezione del gusto.

"Il cioccolato" - spiega Jjuice - "usato come

BIJOUX-CHOCOLAT
Boules collana,
cioccolato e foglia d'oro
Barbara Uderzo
Modelli Protetti

materiale da costruzione ha rivelato caratteristiche sorprendenti e di grande suggestione. Inoltre offre al design la libertà di essere un oggetto temporaneo e di durata limitata, veicolo di sensazioni ed emozioni. Lo libera dalle fredde necessità espresse dal binomio forma-funzione e lo trasforma in un vettore di poesia: un oggetto più umile che non pre-



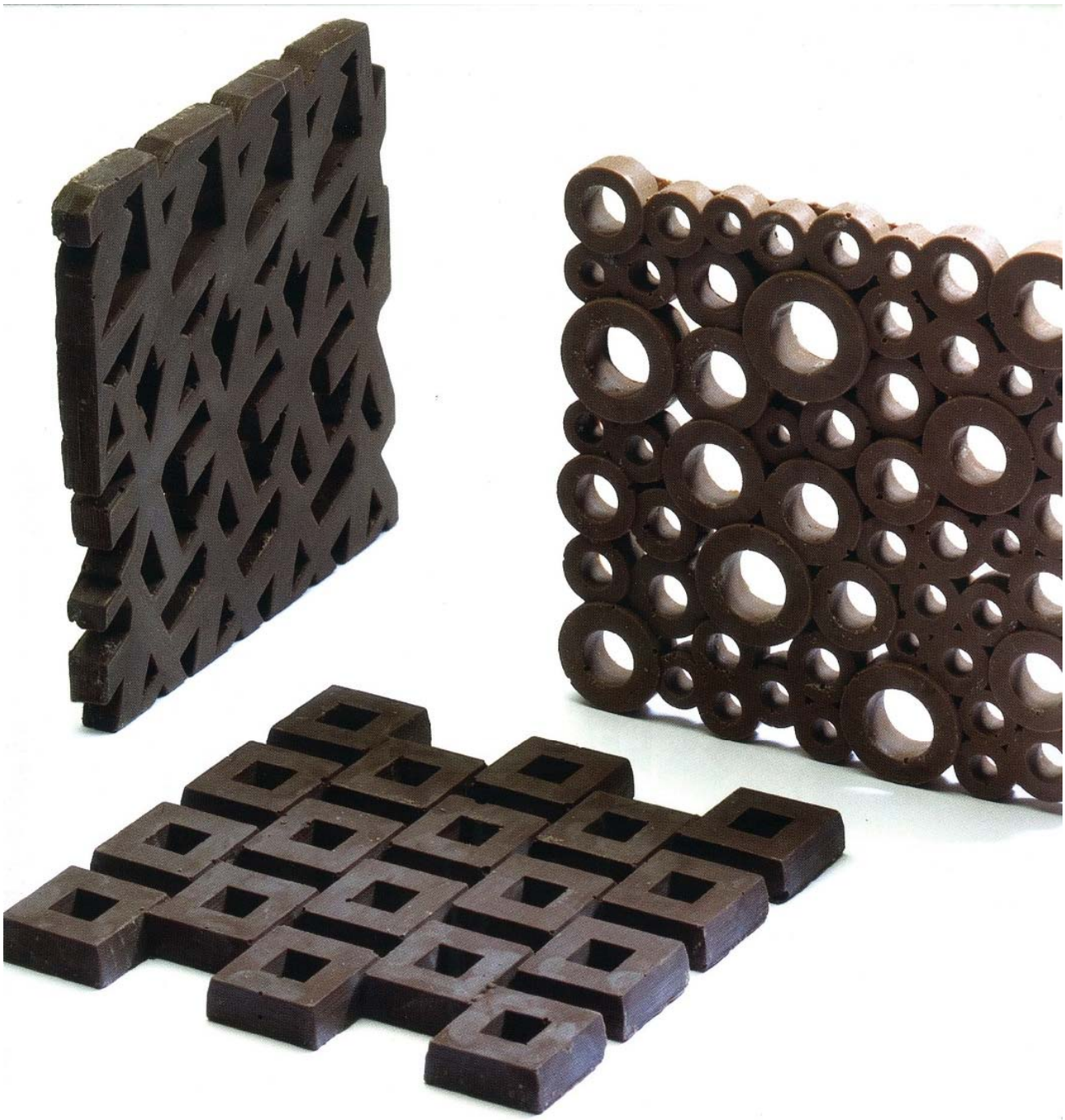
tende di esistere per sempre.
Altra innovativa interpretazione del cioccolato viene dalla designer vicentina Barbara Uderzo, che progetta e realizza gioielli utilizzando non solo materiali preziosi ma anche legno, plastica, carta, cera e ultimamente materiali commestibili come lo zucchero e il cioccolato. La collezione "bijoux-chocolat"

è costituita da gioielli realizzati completamente in cioccolato: i boules sono sfere in cioccolato cave e poi rivestite con la foglia d'oro (che è materia commestibile), mentre i ruggine sono gioielli che esteriormente sembrano in ferro arrugginito, grazie all'utilizzo di un'antica tecnica di pasticceria che utilizza cioccolato spolverato con cacao per simulare proprio la superficie del ferro arrugginito.

"La mia non è un'indagine sul cibo in generale ed io non mi definisco food-designer - sostiene Barbara Uderzo - ho scelto di lavorare con la materia dolce, perché il mondo delle 'caramelle' e degli 'zuccheri' e del cioccolato rappresenta il superfluo, quel surplus che non è stretto necessario per alimentarsi, non è alimento basilare come potrebbe essere il pane, ma è qualcosa in più, di artefatto, di fantasioso... e fortemente simbolico, portatore di messaggi affettivi ed amorosi... sono gioielli da indossare e poi mangiare".

Infine altra innovazione in quest'ambito proviene dalla collaborazione tra il food designer Paolo Barrichella e il pasticciere Pierpaolo Magni che ha portato alla creazione di tavolette di cioccolato come codice a barre da mangiare.

Con Chocode, prodotto dalla ICAM, si desidera portare l'attenzione sul fatto che die-



LAGRANGE 34
Photographer: Paolo Bramati

tro al codice a barre dei prodotti spesso si cela un lavoro faticoso che consente a questi di arrivare fino al consumatore, come nello specifico caso del cioccolato per il quale i sacrifici che comporta la coltivazione, la maturazione e la raccolta delle fave di cacao spesso viene sottovalutata o neppure percepita.

PER ULTERIORI INFORMAZIONI:

LAGRANGE 34
www.jjuice.it
www.pasticceriagertosio.it

Bijoux-chocolat
www.uderzo-designer.it

Chocode
www.chocode.com