

CHOCODAY - EUROCHOCOLATE ottobre 2006 Torino – Perugia

360° DI CIOCCOLATO: DESIGN E CIOCCOLATO OGGI

Premessa

La produzione del cioccolato, in Italia in generale e in Piemonte in particolare, è da sempre legata al mondo dell'artigianato e dell'eccellenza, ma non trova con immediatezza un legame con il termine "design". Il cioccolato artigiano rischia di essere collegato all'idea di un prodotto classico, lontano da quel concetto di appeal che è invece l'elemento che contraddistingue un oggetto, appunto, di design.

"360° di cioccolato" vuole essere un modo per far comprendere come l'eccellenza artigiana sia in grado di seguire gli stimoli e le provocazioni del mondo del design senza prescindere da quegli elementi che lo legano alla propria arte.

I nuovi cioccolatini proposti, o meglio, i nuovi "sistemi di cioccolato", saranno la dimostrazione di come possa esistere un rapporto diretto fra cioccolato e design, proponendosi per una riqualificazione del design italiano in ambito cioccolatiero, proiettandolo così in un contesto internazionale che ne rafforzi qualità conoscitive, produttive e qualitative.

Progetto

Gli studenti del corso di Industrial Design dello IAAD svilupperanno un progetto di design del cioccolato, il cui tema si allontana dalle accezioni consuete. Il tema scelto riguarda l'esplorazione del significato e del significante del cioccolato oggi.

Il progetto "360° di cioccolato" parte dalla realizzazione di una ricerca ampia e approfondita su cosa sia e cosa rappresenti il cioccolato in un contesto contemporaneo. Il cioccolato, alimento dell'infanzia per eccellenza e grande fonte di energia, cresce al fianco delle generazioni e diventa sensazione, alimento dell'anima, esperienza sensoriale a tutto tondo, dove non solo è importante il gusto, ma anche il contesto, il pretesto e il momento. Il gusto si traduce così in quelle forme che solo il design sa plasmare, rendendolo pienamente tangibile.

I migliori 3 studenti votati riceveranno in premio una borsa di studio per il successivo anno di specializzazione, rispettivamente del 100%, del 50% e del 20%. A votarli sarà una giuria torinese di addetti ai lavori e di specialisti del gusto, che si riunirà il 12 ottobre per il Chocoday. La premiazione avverrà invece a Perugia durante lo svolgimento di Eurochocolate.

Collaborazione

La collaborazione fra IAAD e Confartigianato Imprese Torino nasce dall'esigenza di far incontrare due diversi know-how: quello del designer e quello dell'artigiano.

Confartigianato Imprese Torino porterà quindi, all'interno del progetto, la propria competenza sulle lavorazioni, sugli stili e sulla storia del cioccolato a Torino e nel mondo.

IAAD porterà invece la propria esperienza sull'oggetto di stile e sulla progettazione mirata, unendo argomenti specificamente legati al prodotto ad altri di più ampia visione, come il design concettuale e polisensoriale.

Il tema trattato permetterà quindi agli studenti di incontrare la tradizione dell'arte cioccolatiera e agli artigiani del cioccolato di confrontarsi con la freschezza e la spontaneità espressiva di giovani designer di talento.

Concretamente, la collaborazione si svilupperà attraverso la contaminazione delle competenze dei due partner, coinvolgendo gli attori in lezioni speciali, laboratori ed esperienze dirette sulla creazione con il cioccolato vista da entrambi i punti di osservazione e di progettazione.



Il risultato in mostra: Chocoday - Torino / Eurochocolate - Perugia

- _ proposte di stile da parte degli studenti, illustrate attraverso tavole concettuali, tecniche e render tridimensionali;
- _ prototipazione dei progetti scelti in collaborazione con diversi laboratori cioccolatieri torinesi
- _ premiazione dei 3 vincitori

Contact

Confartigianato Imprese Torino – Via Cernaia 20 Torino; tel +39.011.5062111;
info@confartigianatorino.it; www.confartigianatorino.it

Segreteria IAAD: Via Pietro Micca 15 Torino; tel. +39.011.548868; info@iaad.it; www.iaad.it

Ufficio Stampa: Francesca Mariotti tel. +39.3334008592; fmariotti@maybepress.it