

Shockino pralina "Lego" coi gusti faida te

Shockino è una pralina personalizzabile e componibile di tre elementi che unisce il design italiano, l'arte del cioccolato artigianale e la qualità delle materie prime



"Vinoforum-Lo spazio del Gusto", allestito a Roma sul Lungotevere Diaz, si accinge a concludere il suo 13^o appuntamento con numeri, secondo gli organizzatori, molto interessanti e che confermano la validità dell'iniziativa. Ci sono, infatti, le più importanti etichette di vino italiano, bravi chef e maestri pizzaioli protagonisti di degustazioni, show cooking, laboratori, lezioni didattiche e mix esperienze.

Come quella, molto originale, che sabato, nello spazio espositivo riservato al pastificio "La Molisana", di Shockino, il cioccolatino che oltre ad essere un piacere mangiare, può diventare un'esperienza su misura nel combinare, a proprio piacimento, gusti e aromi differenti.



Shockino è una pralina personalizzabile e componibile di tre elementi che unisce il design italiano, l'arte del cioccolato artigianale e la qualità delle materie prime. Infatti, gli ideatori, i designer Piergiorgio Carozza e Gabriele Cossu, classe 1979, fondatori dello studio di progettazione "Officina Quack!" specializzato in food e product design, lo scorso dicembre hanno ricevuto la menzione d'onore ADI Compasso d'Oro 2015, prima edizione internazionale come prodotto innovativo nella categoria food design, proprio per Shockino. Nato alla fine del 2014 quando decidono di lanciare sul mercato una pralina componibile in collaborazione con D'Abate, pasticceri e artigiani molisani del cioccolato da mezzo secolo.

Il cioccolatino ideato da Carozza e Cossu pesa 14 grammi ed è composto da una base, un anello esterno e un perno che chiude il tutto, ed è realizzato artigianalmente con la tecnica della ganache, per quanto riguarda il ripieno della base e dell'anello esterno. Il cuore centrale, invece, è caratterizzato da una combinazione di granelle come pinoli, noci e nocciole.

Il cioccolato, al latte e fondente al 72%, è disponibile in 18 gusti che richiamano le specialità territoriali italiane, da quelle classiche come il pistacchio di Bronte, le nocciole piemontesi igp, e le arance di Sicilia, ma anche più originali come la liquirizia di Atri, il Mirto sardo e la Tintilia, vino autoctono del Molise. Non mancano tipologie internazionali come la cannella del Madagascar e il caffè monorigine del Guatemala. Tutti gli ingredienti utilizzati sono senza glutine.

Arrivando al pratico e quindi alla parte più originale, le tipologie di confezioni sono tre: da 36 elementi per comporre 12 cioccolatini con una variante di 216 mix; da 9 elementi per crearne 3 con 27 mix possibili; il mono-mix per una pralina, disponibile nei gusti più richiesti. Ogni confezione è studiata ad hoc per contenere i singoli elementi. La più grande, un box a più piani, ha all'interno 19 card con la storia e le curiosità di ogni gusto e la provenienza del blend del cioccolato. Inoltre due mappe consentono di identificare i singoli gusti all'interno di ogni vassoio.

All'appuntamento di Roma, gli ideatori di Shockino, proporranno in abbinamento alla pralina, i vini

Montepulciano d'Abruzzo e Indio, delle Cantine Bove, e il Barolo chinato dei "Marchesi di Barolo". Ma shockino è ideale anche con Marsala, passiti in genere e, volendo optare sui superalcolici, i più gettonati sono Rum e Cognac.

Ecco perché la mix esperienze di Shockino a Vinoforum si presenta come uno dei più originali appuntamenti della XIII^a edizione di un appuntamento che è seguito da migliaia di appassionati.

Da settembre, annunciano gli ideatori di questo originale cioccolatino, saranno disponibili nuovi gusti e confezioni per la creazione di mix inediti, oltre ad altre novità originali e componibili.

Dove è possibile reperire questo originale cioccolatino che ogni consumatore può combinare secondo i propri desideri? Intanto online, su www.shockino.it, ma, anche, in 40 selezionatissimi tra negozi e ristoranti, a 35 euro la confezione più grande, 9 euro quella media e 2,50 euro il mono-mix.

E' inoltre disponibile, per eventi privati e aziendali, Shockino Time servizio di degustazione personalizzata del cioccolatino.

Michele Pizzillo
Newsfood.com

Shockino pralina "Lego" coi gusti faida te – La Molisana