

Avidano
PASTICCERIA

RADIO**SA**®

ILLUMINA I TUOI SENSI

MOD. DEP.

design Corrado Tibaldi

www.avidano.it - www.corradotibaldi.com

CACAO & DESIGN

Theobroma cacao, "cibo degli dei".

Il cioccolato, prodotto divino e reale nel passato come nel presente, si sposa con il design più attuale e innovativo nella creazione di una forma in grado di esaltare ad un livello superlativo la sensazione di piacere che deriva da questo prezioso e squisito prodotto.

RADIOSA

Il 26 ottobre 2006, in occasione del Salone Internazionale del Gusto 2006 a Torino, viene presentata ufficialmente Radiosa.

La tavoletta nasce dall'incontro di Marco Avidano, maestro cioccolatiere da oltre venti anni, e Corrado Tibaldi, designer emergente sulla scena mondiale. Il concetto di tavoletta tradizionale è rinnovato a partire dalla forma circolare a raggiera fino alla concavità ondulata che contiene il logo Avidano. Radiosa è stata concepita e disegnata per massimizzare l'esperienza sensoriale al momento della degustazione.

Analisi della percezione sensoriale

Analisi Visiva - colore, sfumature e omogeneità.

La tavoletta è stata progettata ispirandosi alla forma geometrica perfetta: il cerchio. Rispetto alle tavolette tradizionali, la forma rotonda e la superficie ondulata favoriscono il flusso luminoso e conducono lo sguardo al cuore della tavoletta.

Analisi Tattile - scorrevolezza e duttilità.

La "rugosità" superficiale permette ai polpastrelli un contatto più stimolante per meglio valutare al tatto la superficie e la consistenza.

Analisi Olfattiva - intensità, persistenza ed equilibrio di tutti gli elementi aromatici.

La superficie della tavoletta è ondulata in modo da offrire all'olfatto del degustatore un'area quasi doppia rispetto alle tavolette tradizionali. Come un calice per il vino, la particolare concavità consente di raccogliere e concentrare gli aromi, consentendo una migliore valutazione olfattiva.

Analisi Uditiva - snap, croccantezza.

I dodici petali che costituiscono RADIOSA possono essere spezzati garantendo sempre il medesimo punto di rottura. La forza applicata sarà quindi identica, così come il suono prodotto. Ogni singolo petalo può essere a sua volta spezzato in frazioni minori.

Analisi Gustativa - sensazione tattile in bocca, intensità, persistenza ed equilibrio delle sensazioni gustative.

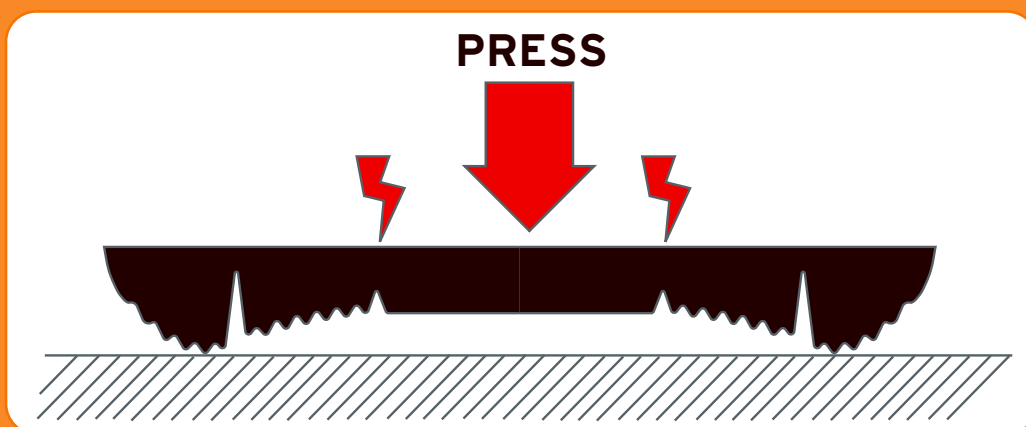
All'interno della bocca, l'ondulazione presente sulla superficie del petalo favorisce una fusione più veloce del frammento di cioccolato aumentando di conseguenza la percezione della complessa gamma aromatica.

RADIOSA[®]
design Corrado Tibaldi

AMICI O CHOCOLATE TESTERS?

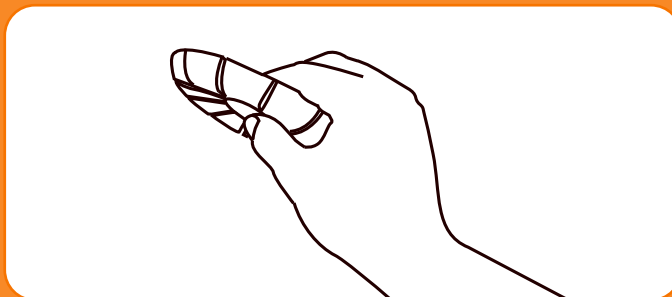
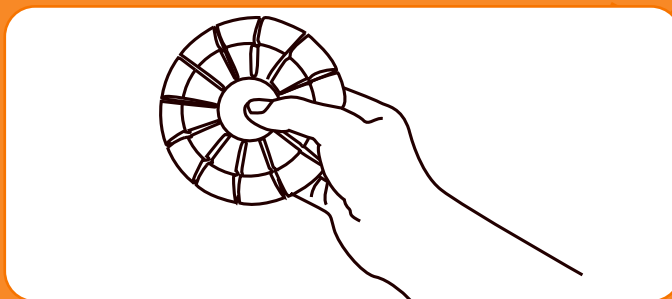
Capovolta ed appoggiata su un piano, **RADIOSA** si spezza con precisione in dodici petali con una minima pressione del pollice al centro.

La singolarità della forma, nonché la particolarità della superficie insieme alle caratteristiche peculiari di spaccatura della tavoletta, contribuiscono a rendere ottimale la degustazione complessiva del cioccolato, adattandola sia ad un contesto analitico specifico per un panel di chocolate testers, sia ad un ambiente semplice e conviviale, in famiglia o tra amici.



RADIOSA[®]
design Corrado Tibaldi

6 SEMPLICI GESTI PER ASSAPORARLA



RADIOSA[®]
MOD. DEP.
design Corrado Tibaldi

RADIOSA:

la prima tavoletta di cioccolato sensoriale



RADIOSA[®]
MOD. DEP.
design Corrado Tibaldi

Avidano

www.avidano.it - www.corradotibaldi.com

RADIOSA VIENE PROPOSTA NEI SEGUENTI TIPI DI CIOCCOLATO:

Ecuador 71% cacao totale

L'Ecuador, con il 71% di cacao totale, è un cioccolato creato con forastero del tipo arriba superiore, di fava larga e appianata e di colore porpora scuro. Il tempo di fermentazione della fava è superiore ad una settimana e, caso unico, durante questo periodo si realizza simultaneamente anche l'essiccazione.

Considerato cacao fine anche se proveniente da forastero, l'arriba sprigiona un aroma profumato che risponde alle caratteristiche proprie di questa origine. Di sapore amaro, soave, con tono fruttato e una leggera punta di acidità.

Madagascar 64% cacao totale

Generato dalle migliori fave di cacao del Madagascar: criollo e trinitario danno vita ad un prezioso bouquet aromatico acidulo con note di frutti rossi e con leggeri toni di caramello e vaniglia. Possiede inoltre una buona scioglievolezza, leggermente astringente e con un'ottima rotondità e persistenza.

Questo "cru" eccezionale sprigiona un'intensa nota amarognola con un sottile aroma di fiori e frutti della varietà criollo, contrastato da un bouquet vigoroso e piacevolmente acido della varietà trinitario.

Creolo del Venezuela 68% cacao totale

Creato dal raro e migliore albero del Venezuela, il cacao criollo (creolo) denominato caranero superiore ed in questo caso proveniente dalla piantagione Ocumare, ha un frutto di colore rosso violaceo, punta acuta ad un estremo, superficie rugosa e fave di colore grigio chiaro. Il cioccolato si presenta con dei riflessi rossastri e con un soave aroma profumato di sapore delicato e poco amaro. Un gusto estremamente rotondo ed una persistenza inesauroibile lo rendono ideale per gli amatori del cioccolato dal gusto delicato.

Cioccolato al latte

Il cacao utilizzato per questa tavoletta è criollo venezuelano arricchito poi con panna e latte di provenienza certificata svizzera. L'incontro che scaturisce da questi ingredienti di altissima qualità genera un cioccolato al latte con un gusto nuovo ed impareggiabile. Sicuramente un prodotto per i veri amanti del cioccolato al latte.

RADIOSA[®]
MOD. DEP.
design Corrado Tibaldi

CORRADO TIBALDI il designer

Corrado Tibaldi nasce nel 1972, a Torino. Frequenta il Politecnico di Torino conseguendo la Laurea in Architettura. Collabora, per un anno, con Finder Design alla progettazione di prodotti nel campo consumer electronics.

Nel 2000 viene selezionato per l'ammissione al corso di Design Products diretto da Ron Arad presso il Royal College of Art di Londra. Nei due anni che seguono studia e collabora con i migliori product designers del nostro tempo: Jasper Morrison, Jane Dillon, Roberto Feo (El Ultimo Grito), Michael Marriot.

Inoltre perfeziona la sua visione del design attraverso incontri con Vico Magistretti in qualità di tutor.

Iscritto all'Ordine Nazionale degli Architetti, nel 2002 apre la sua attività di freelance ed è consulente per numerosi progetti di interni, di arredi e di prodotti per clienti corporate quali: La Perla, Eudaimon, Ernst&Young, Enel.

Recentemente ha disegnato, per l'azienda Serralunga di Biella, una serie di portaoggetti polivalenti per l'arredo, chiamati "Nello il Matto" che, al Salone Internazionale del Mobile di Milano 2006, hanno incontrato un largo consenso di critica.

Nello stesso anno si trasferisce a Ginevra ed inizia una collaborazione in qualità di consulente con la società PHD Concept, dove progetta allestimenti di interni per Bacardi, Lloyds ed altre multinazionali. Prosegue la sua attività di product designer ed ha creato per il maestro cioccolatiere Avidano la tavoletta sensoriale "Radiosa" che viene presentata in occasione del Salone Internazionale del Gusto 2006, a Torino.



Rassegna stampa recente

Interior Design - Agosto 2006 (USA)

Casa Facile - Agosto 2006 (Italia)

Spazio Casa - Luglio/Agosto 2006 (Italia)

Wallpaper - Agosto 2006 (Gran Bretagna)

Bonytt - Luglio 2006 (Norvegia)

Dom & Wnetrze - Luglio 2006 (Polonia)

Maxima Interiores - Luglio 2006 (Portogallo)

Nuevo Estilo - Giugno 2006 (Spagna)

Vanity Fair - Maggio 2006 (Italia)

www.corradotibaldi.com
www.nelloilmatto.com

RADIOSA[®]
MOD. DEP.
design Corrado Tibaldi

MARCO AVIDANO il maestro del cioccolato

Marco Avidano nasce a Torino nel 1966. A sedici anni inizia la sua carriera come apprendista nella pasticceria Trombetta di Torino. Nel 1996 rileva la storica pasticceria Basiglio di Chieri (TO).

Nello stesso anno frequenta il corso tenuto dall'esperto Giovanni Garino sulla pasta lievitata con lievito naturale per la preparazione di panettoni, pandori e colombe. Nel 1999, frequenta un corso di specializzazione, tenuto dal campione mondiale di pasticceria Luigi Bassetto, presso la Cast Alimenti di Brescia, su nuove tecniche di produzione della pasticceria mignon. Questa azienda bresciana è una delle realtà più importanti del settore in tema di aggiornamento professionale. Sempre in quell'anno Marco Avidano frequenta due corsi di specializzazione tenuti da Frederich Beau, presso l'Ecole du Grand Chocolat della Valrhona in Francia, prima sulle praline poi sulle torte e sui semifreddi.

Nel 2000, torna alla Cast Alimenti per perfezionare, sempre con Bassetto, le tecniche sulla pasticceria salata. Quindi collabora con l'Epat per l'organizzazione della prima edizione di "Dolc'è" a Torino: Salone dell'Arte Dolciaria e del Cioccolato, a cui partecipa attivamente nel 2003 con una dimostrazione, insieme ad altri due colleghi, sulla pasticceria in crema piemontese.

Nel 2004, Avidano rinnova i locali della sua pasticceria Basiglio con una ristrutturazione totale del locale in chiave moderna e l'inserimento della produzione e vendita del gelato artigianale. Nello stesso anno perfeziona con Federico Maronati le tecniche di bilanciatura, preparazione ed esposizione del gelato.

Con Vincenzo Baldassarre perfeziona le nuove tecniche di produzione pasticceria e di preparazione di torte moderne e semifreddi. Entrambi gli esperti appartengono alla rinomata scuola "Artigianale" di Rovigo.

Nel 2005, infine, con Stefano Laghi, docente dell'Istituto Etoile di Sottomarina di Chioggia, affina la preparazione sulle nuove tecniche di lavorazione del cioccolato.

www.avidano.it



Rassegna stampa recente

L'Italia dei Dolci

Editoriale Slow Food

Anni 2003, 2004, 2005, 2006

Il Golosario di Massobrio

1997, 1998, 1999, 2000, 2001, 2002, 2003, 2004, 2005, 2006

Redazionale Torino Magazine

Novembre 2005, Marzo 2006

Bar d'Italia - Gambero Rosso

2003, 2004, 2005, 2006

Gelaterie d'Italia - Gambero Rosso

2005, 2006

I maestri del cioccolato

Gambero Rosso

2004, 2005, 2006

Eventi

Finalista "Diamond of the Year" 2005
Categoria Bar Commerciali

RADIOSA[®]
MOD. DEP.
design Corrado Tibaldi

Ecuador 71% cacao totale



illumina i tuoi sensi

RADIOSA[®]
MOD. DEP.
design Corrado Tibaldi

Avidano

www.avidano.it - www.corradotibaldi.com



Madagascar 64% cacao totale



illumina i tuoi sensi

RADIOSA[®]
MOD. DEP.
design Corrado Tibaldi

Avidano

www.avidano.it - www.corradotibaldi.com

Creolo del Venezuela 68% cacao totale



illumina i tuoi sensi

RADIO SA[®]
MOD. DEP.
design Corrado Tibaldi

Avidano

www.avidano.it - www.corradotibaldi.com

Cioccolato al latte



illumina i tuoi sensi

RADIOSA[®]
MOD. DEP.
design Corrado Tibaldi

Avidano

www.avidano.it - www.corradotibaldi.com

Avidano
PASTICCERIA

RADIO SA[®]

MOD. DEP.

ILLUMINA I TUOI SENSI

design Corrado Tibaldi

fotografie Matteini Franco
concept grafico L&M DESIGN