



Cioccolato d'autore a piazza dei Mestieri dedicato a diciannove donne che hanno fatto la storia

12 NOVEMBRE 2023 · COSA SUCCEDDE IN CITTÀ

Piazza dei Mestieri propone il Cioccolato d'autore in confezioni dedicate a diciannove donne che hanno fatto la storia. Si tratta di una selezione di praline creative con un packaging altrettanto creativo. Ogni scatola racconta la storia di una grande donna con un disegno e una grafica studiati con il supporto dell'intelligenza artificiale, con l'obiettivo di rinnovare la tradizionale offerta di regalistica della Piazza e ribadire i valori fondanti di integrazione, condivisione e formazione.



“Abbiamo scelto di dedicare a un volto femminile ogni confezione della nuova gamma di cioccolato artigianale – spiega Pietro Casaluci, graphic designer e responsabile comunicazione de La Piazza dei Mestieri, che ha elaborato le immagini con l’ausilio dell’intelligenza artificiale e tecniche di digital painting – Crediamo nel potere e nella forza comunicativa delle donne e vogliamo celebrarne l’unicità, non solo la bellezza esteriore. Con questa collezione vogliamo invitarvi a riflettere sul ruolo cruciale che le donne hanno nella nostra società e riconoscere che con la loro passione, tenacia e resilienza, sono capaci di ispirare e cambiare il mondo. Le nuove confezioni sono già disponibili nella bottega di Piazza dei Mestieri e online sul sito www.cioccolatodellapiazza.it, e rappresentano un contributo per la Giornata Nazionale

contro la violenza sulle donne, che cadrà sabato 25 novembre, oltre a essere un'ottima idea per i regali di Natale”.

L'anima del laboratorio della Piazza è la chef chocolatier Marina Minniti, che propone tre nuove linee di praline ispirate dalla tradizione, che hanno reso il cioccolato di Torino famoso nel mondo: la linea classica, di cui distinguiamo varie confezioni a seconda delle dimensioni, quale la mini, declinata in tre forme e gusti diversi, la medium, la large e la extralarge; la linea exotic che si basa su gusti sorprendenti e note più raffinate di cacao, che puntano a conquistare anche altri sensi, quali la vista; la linea noir che vale la pena di essere degustata in compagnia. La cura delle confezioni ha sempre caratterizzato la proposta di Piazza dei Mestieri come nel progetto CiocolArt, in collaborazione con Torino Storia, dove alcuni dei simboli più amati di Torino sono stati la fonte di ispirazione per l'ideazione del packaging di prodotti interpretati in chiave visuale e artistica inedita. Le nuove confezioni d'autore sono dedicate a diciannove donne che hanno cambiato il mondo, da Giovanna d'Arco a Hannah Arendt, da Rosa Parks a Marie Curie, dalla suffragetta Emmelin Pankhurst alla stilista Cocò Chanel, passando per personaggi meno conosciuti come Song Qingling e Raicho Hiratsuka, pionieri del femminismo in Cina e Giappone, Wangari Maathai, prima donna africana a ricevere il Premio Nobel per la Pace, e la poetessa ucraina Lesya Ukrainka. Sono quattro le donne italiane scelte: Maria Montessori, Alda Merini 3, ancora in vita, Samantha Cristoforetti e la fisica Fabiola Gianotti.



La particolarità della creazione grafica del packaging è che è stata elaborata, nell'ambito del progetto Ium Art, dal laboratorio creativo di Piazza dei Mestieri attraverso l'ausilio di strumenti di intelligenza artificiale e generativa. Nel processo creativo l'intelligenza artificiale può suggerire soluzioni e estetiche singolari e imprevedibili, ma la creatività e l'esperienza degli autori rimangono fondamentali nello sviluppo del design, in quanto sono loro a immaginare il progetto artistico, a fornire gli input necessari all'elaborazione, a modificare e affinare le immagini prodotte dall'intelligenza artificiale stessa sulla base della propria sensibilità estetica, per creare opere che siano innovative, espressive e uniche.

Infine, Piazza dei Mestieri è un prezioso luogo di educazione, formazione professionale e aggregazione per i giovani, che consente di contrastare la loro dispersione scolastica attraverso una proposta educativa che rende loro realistica e effettiva la possibilità di successo di entrare nel mondo del lavoro. Al suo interno sono operanti specifiche unità produttive in cui gli allievi possono fare le prime esperienze di apprendistato, come il ristorante dello chef Maurizio Camilli, il birrificio artigianale, il forno e la tipografia.

Mara Martellotta