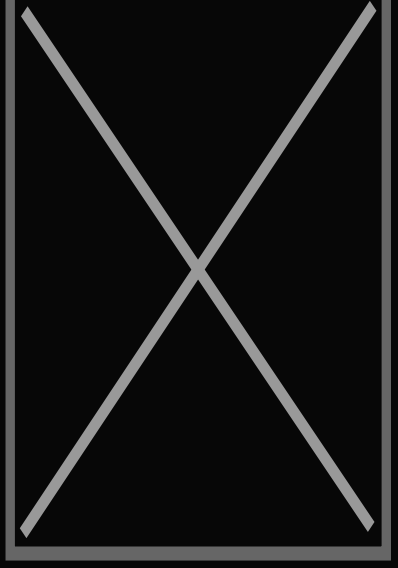
# Debutto alla Design Week 2018 per la pralina Sciara di Davide Comaschi

immagine-sciara-f146ee59

Dopo aver collaborato al progetto della sede del Chocolate Academy Center di Via Morimondo a Milano, l’architetto **Giuseppe Tortato** e il direttore dell’accademia **Davide Comaschi** tornano con una nuova sfida: **unire architettura e alta pasticceria**.

Primo risultato di questa nuovo, avanguardistico progetto è **Sciara**, una **pralina in lamina d’oro e cioccolato fondente**, presentata in anteprima nazionale durante il **Salone del Mobile 2018**. Le linee del disegno architettonico alla base del progetto definiscono un volume complesso e armonico, pensato per dare forma ed espressione a una pralina perfetta, preziosa e raffinata. L’incontro tra alta pasticceria e design, condensato e racchiuso in una pralina. Una forma pura, un semplice parallelepipedo percorso da una fenditura irregolare cesellata di cioccolato fondente, un blend di monorigini personalmente selezionati da Davide Comaschi. All’interno, un ripieno setoso ed avvolgente, rivestito da una preziosa foglia d’oro, una lamina di luce che irrompe nel cuore nero e aromatico del cioccolato fondente. Da qui il nome "Sciara" un termine dialettale di origine siculo/araba che indica il luogo dove una colata lavica scesa dal vulcano si è solidificata.

[caption id="attachment_143431" align="alignright" width="200"]



Davide Comaschi[/caption]

Oggi come mai in passato stiamo assistendo a una continua **contaminazione tra stili, arti e discipline**, una tendenza che arricchisce di contenuti ogni ambito di ricerca e che ora, grazie al progetto di Comaschi e Tortato, fa il suo ingresso anche nel mondo dell'alta pasticceria. "Tutte le mie creazioni nascono per far sognare chi le degusterà – spiega il maître chocolatier Davide Comaschi –. Che si tratti di praline, torte tradizionali o dolci al piatto, ho sempre cercato di dare vita a **esperienze degustative sinestetiche**, capaci di coinvolgere vista, gusto e olfatto. Sciara si inserisce perfettamente all'interno di questa mia filosofia: una pralina di cui, all'occhio, sono ben visibili i tre diversi ingredienti che la compongono ma che, all'impatto col palato, si fondono, creando un sapore nuovo, unico".

Il progetto di Sciara rispecchia in pieno la filosofia che da sempre accompagna i lavori dell'architetto Giuseppe Tortato: "Devono essere i sensi a condurre le persone alla scoperta e alla conoscenza degli spazi progettati; a maggior ragione nel caso di un 'oggetto del piacere' come una pralina di cioccolato; sono **il forte senso per una forma perfetta e un gusto ineccepibile** a condurci alla scoperta di Sciara".

Per realizzare questa pralina è stato utilizzato uno stampo su misura, un vero pezzo unico appositamente prodotto da **Pavoni Italia**, azienda leader nel settore, che utilizza tecnopolimeri di alta qualità e di notevole resistenza. Grazie a questi materiali e alle superfici totalmente a specchio, il prodotto finito viene così esaltato nei minimi dettagli. L'attività dello Studio Tortato Architetti, con quest'ultimo e particolarissimo progetto, conferma la propria versatilità vantando esperienze completamente diverse che spaziano "**dalla pralina alla città**" con un approccio multidisciplinare ma sempre attento, preciso e "sartoriale".

Con Sciara, Davide Comaschi prosegue lungo la direttrice che, sin dagli esordi della sua carriera, lo ha avvicinato sempre più al mondo dell'architettura e del design, di cui è grande cultore e appassionato. Dopo essersi lasciato ispirare dalla perfezione geometrica del triangolo per il suo celebre **Galaxy**, che lo ha consacrato **World Chocolate Master 2013**, Sciara segna una decisa evoluzione all'interno del suo percorso creativo, indice di una nuova maturità espressiva raggiunta in questi anni di esperienze.

Lo spazio **CasaFacile Design Lab** in Piazza Alvar Aalto ha ospitato sabato 21 aprile la presentazione ufficiale alla stampa di Sciara, con la partecipazione di Davide Comaschi e Giuseppe Tortato e con la degustazione in anteprima assoluta di 100 esemplari della preziosa pralina.