

# Shockino e l'esperienza di personalizzare il proprio cioccolatino

scritto da Redazione | 23/03/2016



**Comporre da sé una pralina mescolando gusti e aromi differenti. Ora è possibile con Shockino, il cioccolatino personalizzabile.**

Oltre a essere un piacere mangiare un cioccolatino 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.

Composto da una base, un anello esterno e un perno che chiude il tutto, **Shockino** pesa circa 14 grammi 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 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 I.G.P. e le arance di Sicilia, fino alle più originali come la liquirizia di Atri, il Mirto sardo e la Tintilia, il vino autoctono del Molise. Vi sono inoltre alcune note internazionali, la cannella del Madagascar e il caffè

monorigine del Guatemala. **Tutti gli ingredienti utilizzati sono senza glutine.**

## Le confezioni di Shockino



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 e 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.

## L'idea di Shockino

L'idea nasce dai designer **Piergiorgio Carozza** e **Gabriele Cossu**, classe 1979, fondatori dello studio di progettazione Officina Quack! specializzato in food e product design. Alla fine del 2014 decidono di lanciare sul mercato questa pralina componibile in collaborazione con D'Abate, pasticceri e artigiani molisani del cioccolato dal 1969.

Lo scorso dicembre **Shockino** ha ricevuto la menzione d'onore ADI Compasso d'Oro 2015 - prima edizione internazionale - come prodotto innovativo nella categoria food design.

## Dove si acquista?

**Shockino** è in vendita online su [www.shockino.it](http://www.shockino.it) ed è distribuito su tutto il territorio italiano in punti vendita selezionati. A Milano, si può acquistare presso la **Pasticceria Galdina**, in via Terraggio 9, e nel negozio di dolci Edone' alla Stazione Garibaldi.

I prezzi - consigliati al pubblico - sono 35 euro per la confezione più grande, 9 euro per quella media e 2,50 euro per il mono-mix.

---

### SHOCKINO - MIX EXPERIENCE

[www.shockino.it](http://www.shockino.it) - [info@shockino.it](mailto:info@shockino.it)

Facebook: [Shockino mix experience](#)

Instagram: [@shockinomix](#)

**Twitter:** @ShockinoMix