

Infinito Design trasforma l'esperienza a tavola con il lancio on line di "SINESTESIA": il viaggio multisensoriale attraverso una collezione di candele esclusive firmate dagli Chef Stellati.

05/01/24 Monte Porzio (PU) - Infinito Design dà il benvenuto ad un nuovo progetto "SINESTESIA", **un'inedita collezione di candele progettata per trasformare l'esperienza culinaria in un viaggio multisensoriale senza precedenti.**

"Ogni candela è stata attentamente studiata e creata in collaborazione con Chef stellati italiani per esaltare gli aromi e i sapori delle loro ricette iconiche. Questa attenzione al dettaglio trasforma così ogni momento a tavola in un racconto multisensoriale coinvolgente." afferma Laura Carboni, Ceo e fondatore di Infinito Design, l'azienda che dal 2014 progetta e realizza con materiali innovativi come il Krion K-life Solid Surface collezioni di piatti dal design esclusivo e personalizzato che raccontano uno stile moderno e sostenibile.

Il nome scelto è emblema di ciò che "Sinestesia" rappresenta e trae origine dall'unione delle parole greche 'syn' (insieme) e 'aisthánomai' (percepisco). È un fenomeno percettivo sensoriale dove specifici stimoli evocano sensazioni di natura diversa rispetto a quelle normalmente sperimentate, consentendo di 'vedere' un suono o 'sentire' un colore, trasformando così l'esperienza a tavola in un viaggio sensoriale unico.

Il fulcro di questa collezione risiede nell'incorporazione delle essenze selezionate dagli Chef, mirate a amplificare i gusti e i profumi dei piatti a cui vengono abbinati.

Laura Carboni continua: "Siamo la nostra storia, una storia fatta di tradizione, competenze, innovazione e forte valore del Made in Italy che da sempre caratterizza la nostra azienda. La passione per il cibo e il design è stata l'ispirazione di questa avventura."

La collezione SINESTESIA rappresenta un'esperienza unica per gli amanti della cucina ricercata che desiderano aggiungere un tocco di bellezza alla propria tavola. **È un invito a vivere un'esperienza culinaria stellata a casa propria, portando con sé il prestigio delle cucine dei rinomati Chef partner.**

Questo ambizioso progetto, in continua crescita, è frutto di un meticoloso studio condotto insieme agli chef coinvolti, finalizzato ad esaltare i sapori e i profumi delle ricette abbinandoli alle essenze presenti all'interno di ogni confezione.

Tra le proposte già disponibili nel nostro shop online, spiccano le candele personalizzate di quattro Chef di punta della cucina italiana:

Riccardo Agostini de "Il Piastrino", situato nel cuore del Parco Begni a Pennabilli, è un luogo dove Riccardo e Claudia accolgono gli ospiti in un'avventura culinaria che celebra appieno la cultura e le risorse locali. Le loro proposte, intrise dei veri sapori della regione, sorprendono con dettagli raffinati, mantenendo un legame autentico con il territorio. Stellato da 15 anni (la prima stella ottenuta nella guida del 2009), Il Piastrino è ora anche una delle nuove Stelle Green del 2024.. "La ricetta è una passeggiata tra i sapori e gli odori di un bosco immaginario." <https://sinestesia.infinito-design.it/prodotto/bosco-balsamico/>

Angelo Troiani del "Convivio" di Roma , 1 stella Michelin, è un omaggio all'Italia, a Roma, e ai territori intrisi di bellezza, cultura, storia, tradizione, e ricchi di pregiati tesori enogastronomici. La sua cucina accoglie e riflette con rispetto questo straordinario patrimonio, fuso con il sapore autentico della tradizione, e lo reinventa proiettandolo con maestria nel contesto attuale.

Stellato per ben 29 anni (la prima stella conquistata nella guida del 1994), il Convivio Troiani è un faro di eccellenza gastronomica, continuando a brillare con intensità nel panorama culinario. La sua cucina è un'esperienza sensoriale straordinaria, come descritto in uno degli accostamenti culinari: "I sapori di un piatto tipico italiano, si sposano ai sentori sprigionati dalla candela, per ricreare un tappeto di muschio fra cespugli di more e funghi. Basta chiudere gli occhi per ritrovarsi in un piccolo angolo segreto a cercare le more più mature e i funghi migliori per accompagnare il piatto." <https://sinestesia.infinito-design.it/prodotto/passione-terroir/>

Gianpaolo Raschi del ristorante "Da Guido" , è una storia di mare autentica e affonda le radici nel 1946, quando il nonno di Gianpaolo e Gianluca Raschi, Guido, eresse un capanno sulla sabbia. Nel 2001, quel capanno si trasformò in un caratteristico e umile locale romagnolo, diventando il luogo in cui i due nipoti trascorsero la loro infanzia tra la cucina marinara e il bancone del bar. Questo locale si è evoluto in un luogo completamente diverso dall'immagine del passato, sebbene quest'ultima sia ancora vivida nei loro ricordi.

Nonostante le evoluzioni, il rispetto e l'amore per il mare all'orizzonte hanno mantenuto la loro autenticità, portando il ristorante a ottenere la sua prima stella Michelin nella guida del 2007. La ricetta proposta, "Spiaggia Verde" [<https://sinestesia.infinito-design.it/prodotto/spiaggia-verde/>], mira a evocare la freschezza di un piatto estivo, perfettamente accostata alle spezie emanate dalla candela.

Stefano Ciotti del ristorante "Nostrano" , sul suggestivo lungomare di Pesaro, racconta una storia di appartenenza alle proprie radici, tangibili e intangibili, sigillandola con la sua firma stellata. Lo chef aveva già ricevuto il prestigioso riconoscimento Michelin nel 2010, presso il Carducci 76 di Cattolica e grazie al suo costante impegno culinario nel 2017 la riceve anche qui.

Nostrano si colloca in una posizione che offre uno sguardo affascinante sul suggestivo Mare Adriatico, mentre gli interni, arricchiti da una luminosa tavolozza bianca, si presentano come un'opera d'arte che celebra l'essenzialità. Questi ambienti interni sono sapientemente accostati a tonalità calde e morbide, creando così una perfetta armonia con le sfumature cromatiche della sabbia marina e le proposte di gusto dello chef.

“La ricetta ha sentori e aromi freschi e la candela va a completare la freschezza del piatto.”
<https://sinestesia.infinito-design.it/prodotto/assoluto-agrumi/>

Per ulteriori informazioni su "SINESTESIA" e sull'ampia gamma di prodotti offerti da Infinito Design, si prega di visitare il sito web ufficiale all'indirizzo www.sinestesia.infinito-design.it/
- www.infinito-design.it

Contatti per la stampa: Elisa Marano- Marketing & Communication Manager -
elisa.marano@infinito-design.it