

# GRAZIA.casa

CASE DAL MONDO

**milano**  
L'ARREDO  
GLAMOUR CHE  
ABBIAMO  
STUDIATO PER VOI

**calcutta**  
RIGORE  
CONTEMPORANEO

**north haven**  
N.Y.  
PASSIONE  
SIXTIES

**louisville**  
UN COTTAGE  
QUASI  
CITTADINO

**san paolo**  
INTERNI  
URBANO-  
TROPICALI

TENDENZA/

**SALONE  
DEL  
MOBILE  
CHE COSA  
C'E' DI  
NUOVO**

**LA DOPPIA  
VITA DI  
MOBILI  
SPECIALI**

**POLTRONE!**

**tendenza  
COLORE  
ICE CREAM**

**ALDO ROSSI  
IN MOSTRA**

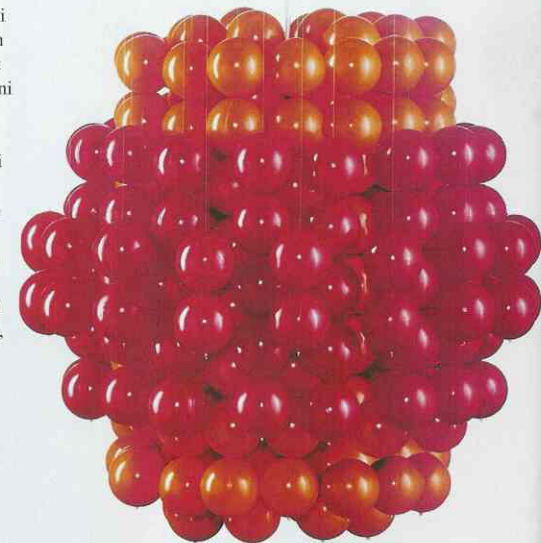


**GIALLO DA INGEGNERE**  
Ricorda le strutture portanti dei ponti e delle gru la "V Chair" in legno verniciato, di Rodrigo Vairinhos (Neo Design). Realizzata in edizione limitata, esiste anche in una versione *small*, per bambini. **BIG BIG BUBBLE**  
Come un grappolo di caramelle (in basso), la lampada a sospensione "Ball TYP F" (Verpan) disegnata nel '69 da Verner Panton. Le sfere sono in polipropilene rosso e arancione, e tutte hanno incisa la firma del designer.



**b**

ianco, rosso e verdino. Ovvero crema, fragola e pistacchio. È il più classico degli abbinamenti che, con l'arrivo dei primi caldi, si chiede di spalmare con generosità sul cono da passeggio. Ma non è solo la voglia di refrigerio che segna il revival delle sfumature-sorbetto: la moda di stagione ha fatto di più, portando in passerella un trionfo di toni ice cream "mantecati" a contrasto con luminosi accenti fluo. Se adesso nel guardaroba non possono mancare borse in pelle anodizzata giallo-zabaione e zeppe in vernice verde-clorofilla, anche lo spazio domestico si adegua allo stile-sorbetto con tocchi di colore spennellati qua e là: ecco che intorno alle porte della sala da pranzo appare una striscia di variegato al kiwi fluorescente, il vaso in plexiglas assomiglia a una scheggia di lucida granita all'arancia, le plastiche di tavoli e sedie sembrano glassate. Del resto l'arte del sorbetto, dal tempo degli Arabi pasticcierei maestri nel ghiacciare granite e cassate, nei secoli ha moltiplicato sapori e colori sulla tavolozza del gelato. Al punto che, accanto ai gusti più tradizionali, ora la *fusion cuisine* suggerisce improbabili mix all'aloe o all'assenzio, varianti salate con zucca e pomodoro, divagazioni marziane blu puffo e rosa chewing gum. E, ad aguzzare il naso oltre che la vista, pare che le nuove tinte "fluo-sorbet" abbiano anche un profumo: non a caso la *new wave* lanciata in Francia dall'aroma-chef Christophe Chabaud impone di aromatizzare milkshake e sorbetti con fragranze alimentari formato spray, che spaziano dagli audaci edera e ginestra ai più sobri cacao e mandorla. E sono assolutamente trasparenti •



€ 2,50

N. 5 MENSILE  
M A G G I O  
2 0 0 8  
MONDADORI