



COLPO DI FULMINE

Da un progetto di Rossella Rossi, creatura creativa e planner strategica, con Daniela Ferretti, direttore del Museo Fortuny, nasce questa poltroncina di Moroso. Presentata a Venezia nella mostra *Gardens*, è stata "trattata" dalla pittrice Nuala Goodman con vellutati effetti 3D. Ora è a Milano allo Spazio Rossana Orlandi (6.100 euro, www.moroso.it).

QUESTIONE DI FEELING

Un libro affettuoso, chic e spiritoso come una mega Moleskine con l'elastico rosso: è *Lo stile in cucina*, di Lella Curiel (Codice Atlantico, 35 euro). Con oltre 100 autentiche ricette di casa (quelle di nonne, mamma, tata, amici, figli) miste a pezzi di vita, storie di persone e luoghi carissimi, disegni (suoi) e foto.



CHEZ MOI

Francesca Belli Paci, 55 anni, architetto, meglio, compositore di giardini, vive a Milano in zona Magenta, in un appartamento tradizionale "trasformato".

Come immagina la propria casa un architetto di giardini?

«Desideravo un rifugio comodo come una pantofola. Dove far coesistere la mia visione minimalista e lo spirito conservatore di Alberto, mio marito. Teiere d'argento e trumeaux di famiglia con i divani in colori acidi e i vasi in resina di Alessandro Ciffo».

Da cosa hai cominciato?

«Quando entri in una classica casa dell'800, trovi soffitti altissimi e stucchi: non potendo buttare giù tutto, l'ho personalizzata con taglio, colori e oggetti. Come in un giardino, ho cercato di creare angoli diversi con funzioni diverse, senza svelare subito tutto lo spazio. I muri che celano i vari spazi sono in un azzurro spruzzato d'oro, che vedi solo con le luci della sera. E poi tessuti grafici per le bergère e velluto verde acido per i divani. Un salotto milanese con l'ironia di un tocco "romano". La mia non è una casa "à la page", è rilassata e un po' stupita».

Avete piante in casa?

«Solo un bonsai che cura Alberto e tiene nel suo bagno, molto maschile, con muri in grigio e blu e soffitto bordato in foglia d'argento».

Chi fa da mangiare?

«Io e mio figlio Edoardo, 22 anni. Alberto è l'esperto sommelier e il grande affabulatore».

Avete spesso ospiti a cena?

«Sì, sei o otto amici, senza troppe formalità. Ma per la cena di Natale riesco a far sedere a tavola le 34 persone della famiglia, tutte alte un metro e 85 come noi».

di DONATA SARTORIO

elle sottovoce

Piaceri, manie, gioie, consolazioni di un'inguaribile eccentrica. CON STILE

FOOD TALK

Corrado Assenza, pasticciere siciliano, non mistifica e non falsifica. Gli altri parlano, lui fa, dal mattino alla sera, nel suo Caffè Sicilia, a Noto. L'ultima sfida? Unire con semplicità dolce e salato (info www.identitagolose.it).

Granita di fragole e pomodoro

Per 6/8 persone: succo centrifugato di fragole 155 g, pomodoro ciliegino Pachino centrifugato 100 g, zucchero semolato 130 g, acqua 350 g. Lavare i frutti e asciugarli.

Centrifugare e miscelare subito i succhi con acqua e zucchero. Portare a una temperatura prossima allo 0. Con una macchina da gelato, mantecare la miscela fino a una consistenza da granita. Servire in recipienti freddi.



META DEL CUORE

A Cortina, nella mansarda del delizioso Hotel Ambra, Elisabetta Dotto, locandiera trevigiana di terza generazione, ha aggiunto cinque suite a tema: Afrodite, Olimpia, Tofane, Hockey e Tabià. Per gli innamorati delle Dolomiti, un 4 stelle aperto tutto l'anno, con prezzi veramente ragionevoli (www.hotelambracortina.it).

PERCHÉ non...

...provare, invece di iniezioni e botulini, l'acido ialuronico spruzzato con l'ossigeno puro? Basta affidarsi a Beatrice Girola: per lunga, serissima esperienza, si definisce l'estetista più "anziana" di Milano (Via Paleocapa 1, tel. 0289094004).