

na solo moderatamente golosa, la vostra sosta su Sciocolà si rivelerà un momento di puro piacere e di lusso. Mentre i cubetti (che si muovono in modo indipendente) si adattano alle forme del corpo e ammortizzano il vostro peso verrete letteralmente inondati dalle fragranze dei pregiatissimi legni: wengé per il cioccolato fondente, noce per quello al latte e frassino per quello bianco.

Dal gruppo di designer giapponese Vinta arriva invece la lampada Chocolite, disponibile in diverse tonalità. Non a tutti infatti, piace il sapore del fondente. Una volta che trovate il colore che più si addice alla vostra casa dovrete solo riuscire ad accendere la luce senza poi correre alla dispensa per cercare una tavoletta di cioccolato o un biscotto farcito.

Perché? Semplice, lo stelo della lampada, grazie alle forme fluide e alla superficie lucida, richiama in modo esplicito una colata di cioccolato, mentre il diffusore sembra una prelibata pralina. Se avevate intenzione di buttare via la vostra vecchia abat-jour e non siete a dieta, potreste pensare di concedervi un piccolo dolce regalo di design made in Japan.

Tutta italiana, invece, è la piccola alzata in ceramica con la salvietta in spugna e una deliziosa ciliegina. Che possiamo definire la vera ciliegina sulla torta, visto che questo set di asciugamani è stato pensato per dare un tocco

Nella pagina accanto: il Golosometro di Paolo Ulian disponibile al cioccolato bianco e nero, l'alzata a forma di torta di Rosso Regale e la panca Sciocolà progettata dalla designer Adele Rotella. In questa pagina: la lampada Chocolite distribuita in Italia dalla Nemo e i Finger Biscuit progettati da Paolo Ulian e poi comprati dalla Ferrero



di originalità e stile al vostro bagno. Così potrete stupire i vostri ospiti con una sorpresa appetitosa senza dover spendere una fortuna.

Ma le chicche per l'arredo della vostra casa non sono certo finite qui. Potreste scegliere un divertente sottopentola a forma di tavoletta di cioccolato disegnato da Laura Ellero per Creativando, disponibile in versione fondente e al latte. Oppure c'è il tappeto di Marianne Valola che per le fredde serate invernali è davvero perfetto.

Chi invece si sentisse troppo frustrato all'idea di non poter assaggiare i golosi accessori per la casa può ripiegare sul food design. E in questo caso c'è solo l'imbarazzo del gusto. Che cosa vi ispira di più? Una tastiera per computer in puro cioccolato fondente (creata da Michael Sholk) o una serie di cubetti che imitano i vecchi caratteri per la stampa mobile? Oppure ancora Couvercle en biscuit? Si tratta di un vero e proprio coperchio per mantenere caldo il té nella tazza. Solo che, invece di essere in ceramica, è fatto di pasta frolla.

Se siete in dubbio su quale oggetto di food design regalarvi, fate un test con il golosometro progettato dal creativo Paolo Ulian in occasione di una mostra. Si tratta di un vero e proprio metro di cioccolato (al latte e nero) che è possibile mangiare centimetro per centimetro. Se nelle vostre mani non durerà più di cinque minuti, saprete che con voi qualsiasi oggetto di food design avrà una vita troppo breve ma di sicuro intensa. ■



IL BISCOTTO DA DITO

SE NON CI FOSSE BISOGNEREBBE INVENTARLO

È una di quelle cose a cui non si può assolutamente resistere. La forma ricorda quella del ditale usato dalle mamme per cucire, ma in realtà si tratta di un biscotto indossabile. Un vero e proprio pasticcino dolce da infilare per "pucciare" il dito dentro un vasetto di Nutella o marmellata. Una di quelle cose che prima o poi nella nostra vita abbiamo sognato e che Paolo Ulian, designer italiano di Massa Carrara, ha realizzato dando un volto goloso a un gesto che tutti prima o poi siamo stati tentati di fare: infilare la mano nel vasetto di Nutella e leccarci le dita. Una per una e senza fretta. Ora lo possiamo fare ma con più stile e, soprattutto, con più gusto.

