

# ICON DESIGN



## Stefano Boeri

Nel futuro di Milano,  
un parco delle culture



IT - € 4,50

Elizabeth Diller: un'idea di architettura<sup>76</sup>, Snarkitecture svelato<sup>86</sup>, Giuseppe Terragni e le sue passioni<sup>114</sup>, Io, Felix Burcher<sup>134</sup>, Walkabout, il libro itinerante<sup>141</sup>, Matter Made: storia di un'intuizione<sup>148</sup>, Galerie d'architecture: il design per il design<sup>156</sup>, Torre Rasini: il capolavoro<sup>162</sup>, Chip Kidd: così racconto<sup>180</sup>, Dror Benshetrit: progettare tutto<sup>208</sup>, Earthship: l'ecovillaggio<sup>216</sup>

ENGLISH TEXT

SISTEMI

# Una grande aspirazione: la cappa che sparisce

Per gli amanti del “puro open space” la cappa aspirante è sempre stata un elemento di disturbo che neppure i modelli di design sono riusciti a correggere. Poi è arrivata Bora, l'azienda tedesca trend setter dell'aspirazione (distribuita in Italia da Frigo2000) che con il suo innovativo sistema di

Sapori e aria  
pulita nei  
cieli torinesi



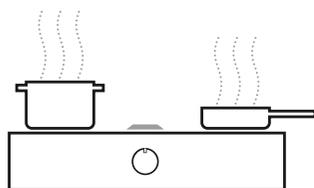
La cappa Basic nella versione Black.



Degustare cibi raffinati sospesi a 30 metri di altezza. In una tre giorni dedicata all'alta cucina e all'innovazione, il Bora Truck ha penzolato nel vuoto in quel di Torino, abbinando gli innovativi sistemi di aspirazione Bora a tre chef (lo stellato Giancarlo Morelli, lo sperimentatore Luigi Cassago e la torinese Mariangela Susigan, con il giornalista enogastronomo Paolo Massobrio) che hanno raccontato la loro cucina e la loro storia alternandosi ai fornelli. L'esperienza “sospesa” del Truck è altamente simbolica e vuole evocare in modo spettacolare il concetto di aria pulita che è alla base di ogni progetto Bora. F.R.

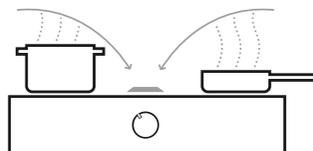
aspirazione *Basic* ha suggerito nuovi modi di vivere la cucina, reinterpretando spazi e collocazioni tradizionali.

Esiste in tre versioni (*Black*, *Classic* o *Professional*), tutte accomunate da tecnologia, potenza del sistema aspirante, estetica minimal e dalla mission di utilizzare le leggi della fisica per eliminare odori e vapori dalla cucina. F.R.



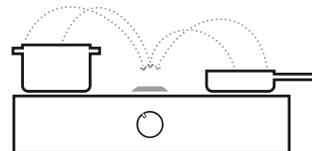
TRADITIONAL

I vapori prodotti durante la cottura salgono verso l'alto.



INNOVATION

Il sistema di Bora aspira verso il basso odori e particelle di grasso.



FRESH AIR

Gli odori e i vapori sono aspirati direttamente dal piano cottura.