

UNA TONALITÀ NON CONVENZIONALE PER UN TEMPO NON CONVENZIONALE

■ Gerla 1927

Sulle passerelle si è già visto,

casualmente, sfilare Viva Magenta principalmente in chiave total look, come cappotti o abiti "grintosi" capaci di catalizzare lo sguardo. Ha anche dialogato con tonalità di rosa o con sfumature di grigio pallido o caldo ocra. Nell'ambito del make-up si dimostra adatto a tutte le donne e a qualsiasi età regalando un'immagine decisa. Per la sua carica sta conquistando spazio anche nell'interior design, diventando protagonista di una parete tramite la fantasia di carte da parati o accendendo di energia diversi complementi, dalle sedie alla poltrone.

Perfino nel packaging il colore Pantone 2023 rivela grandi potenzialità. Una confezione d'impatto, che sia per un articolo da regalo o che sia per un prodotto di pasticceria, attira sempre l'attenzione. Con Viva Magenta l'effetto accattivante è assicurato. Le sue gradazioni sono perfette per diverse occasioni, per rivestire con riflessi metallici un uovo di Pasqua di cioccolato, per rendere più elegante una scatola di praline o pasticcini, per incartare piccole specialità come Amaretti o Brutti ma buoni.

RICHIAMO NEL PIATTO

Alchermes e barbabietola rossa sono ingredienti che possono donare a ricette dolci e salate quel tocco che ricorda Viva Magenta. In anticipo rispetto alla scelta del Pantone Institute, lo chef Emanuele Paoloni di Aqualunae Bistrot a Roma ha inserito nel menu la "Cheesecake con il foie gras", un dessert preparato con fegato d'oca, zucchero filato al Porto, salvia e datteri che sfida i palati più arditi per l'accostamento di sapori e che richiama la nuance dell'anno.