



PROGETTI PER IL PALATO

130 DESIGNER SI METTONO IN GIOCO
RACCONTANDO GRAFICAMENTE E NON
SOLO LE LORO RICETTE PREFERITE.

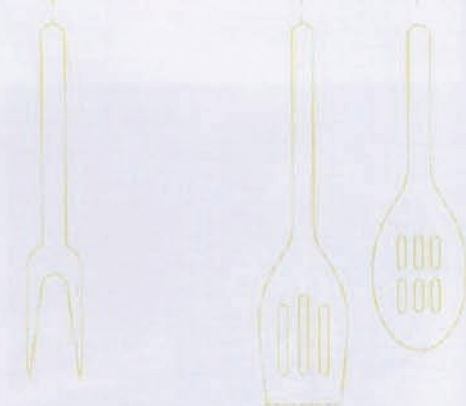
di Nives Moriano

PROTAGONISTE LE TENTAZIONI DELLA GOLA, MA ANCHE IL CIBO, VISSUTO COME LA PIÙ VITALE DELLE MATERIE. Da qui sono partiti 130 grandi progettisti internazionali, chef improvvisati, per “accendere le menti e i fornelli”, e il gioco è diventato divertente e... saporito! Nel volume “Le ricette dei designer 2 (seconda edizione dopo quella del 2010), pubblicato da Editrice Compositori, troviamo non solo la foto della ricetta in primo piano ma anche studi, bozzetti, work art sul piatto presentato. Così, ad esempio, Alessandro Masturzo gioca con il “C’entra come i cavoli a merenda” e inventa deliziosi e ironici dolcetti di pastafrolla a forma di cavolo, mentre Playdesign trasforma un anonimo passato di verdura in una “piscina” con tanto di tuffatori. Vere e proprie opere d’arte commestibili.



Raffaello Galiotto

Classe 1967, studia pittura all'Accademia di Belle Arti di Venezia. Inizia la sua attività avviando il suo studio e collaborando con aziende nel settore dell'arredamento. Attualmente opera in diversi settori, dall'arredo d'interni al pet, ai materiali come pietra e marmo. Progetta e cura eventi e mostre di design, collabora con le università italiane, intervenendo come esperto di design.



SCATOLE DI CIOCCOLATO

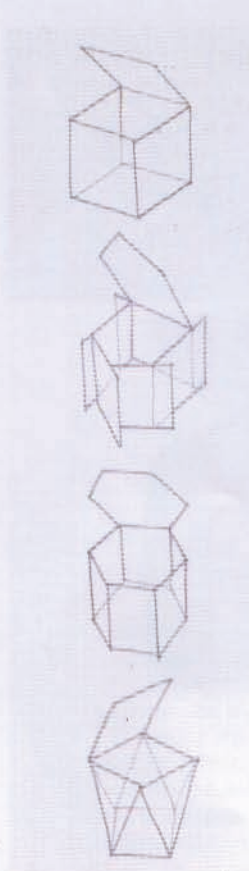
Cucinare è per me occasione per stare in famiglia. Quando c'è più tempo coinvolgo i miei bambini e diventa un gioco, ognuno fa qualcosa, magari pasticcia, ma alla fine il cibo è molto più buono perché fatto con le proprie mani. I dolci sono il piatto ideale perché, non essendo strettamente necessari, si prestano maggiormente alla sperimentazione e alla decorazione.

INGREDIENTI

Cioccolato fondente, noci, mandorle, uva sultanina, miele

PREPARAZIONE

Fondere il cioccolato in un pentolino a bagnomaria. Preparare il ripieno mescolando il miele alla frutta secca. Spalmare un sottile strato di cioccolato su carta da forno e lasciare rassodare a temperatura ambiente. Nell'attesa disegnare i piccoli contenitori, individuando le superfici piane da tagliare. Con un cotellino affilato tagliare i lati facendo attenzione a manipolarli con pinzette di carta e unire, fondendo parzialmente i bordi che si devono congiungere e mettendoli a contatto con un piatto liscio caldo. Una volta assemblata la scatolina, inserire la farcitura e unire il coperchio semiaperto. Vino in abbinamento: Porto Taylor's 10 anni.





Alessandro Masturzo

Laureato in Disegno Industriale, affina la sua formazione presso lo Studio Michele De Lucchi e un Workshop con Valcucine; ha collaborato con il designer trevigiano Gianpietro Gai, con aziende del mobile, della comunicazione e della grafica. I progetti Vali, Scuba DOo e Oplà sono finalisti rispettivamente dell'International Design Competition Welcome, Rotomoldingandwater e Alcantara 2008. Attualmente collabora con diverse aziende italiane ed è assistente alla docenza dell'Arch. Angelo Micheli all'università di design CLAdis di Treviso.



CAVOLI A MERENDA

"C'entra come i cavoli a merenda"... Ma se nella realtà questo è auspicabile non accada, perché causa di un connubio disgustoso, nel design esistono spiragli di puro divertimento dove un semplice gesto diventa stupore e gioco sovravvenimento. Piccoli cavoli di pasta frolla, zuccherati ironici e gustosi, pronti ad allietare le merende pomeridiane.

INGREDIENTI

200 gr di farina, 100 gr di zucchero, 80 gr di burro
1 uovo, 1 pizzico di sale, 1 cucchiaino di lievito
la scorza di 1 limone grattugiata, zucchero a velo

PREPARAZIONE

Pasta frolla: creare su un piano la classica fontana di farina. Aggiungere gli ingredienti e lavorare l'impasto. Lasciar riposare in frigo una mezz'ora. Stendere la pasta. Per il "cavolo": fare una pallina di pasta e picchiettare con i rebbi della forchetta. Tagliare un quadrato di pasta, che andrà avvolto a mò di foglie attorno al cuore del cavolo. Infornare i biscotti a 180° per 15 minuti. Alla fine aggiungere lo zucchero a velo. Vino in abbinamento: caffelatte o tè a volontà. Per una merenda alternativa o se usati come dolcetti, un buon ramandolo



ATTREZZI RIVISITATI

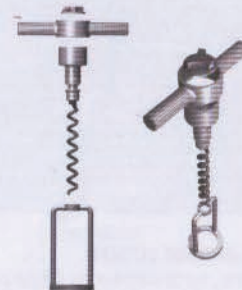
XAVIER LUST

Spice Invaders, set per condimenti, olio aceto sale e pepe, www.xavierlust.com



PHILIPPE NIGRO

Cliquet, cavatappi disegnato a partire dall'attrezzatura professionale. Un'estetica semplice unita alla massima praticità nella funzione. www.philippenigro.com



NOCC

Overcover, campana di vetro portaformaggi, www.nocc.fr



NEIL POULTON

Nate dal tentativo di trovare una sistemazione ideale alle baguette francesi, le borse Bag-ette sono l'evoluzione del classico sacchetto per il pane. Realizzate fissando una tracolla a un sacchetto di carta per permettere di portare il pane appena comprato sulla spalla proprio come una comune borsa. www.neilpoulton.com

