

Le ricette dei designer

70 progetti
in punta
di forchetta

Introduzione di
Ferran Adrià

 EDITRICE
COMPOSITORI



Meneghello Paoletti Associati. Sandro Meneghello e Marco Paoletti, entrambi classe 1979, si sono laureati al Politecnico di Milano, facoltà del Design, nel 2004, sotto la guida di Roberto Palomba e Paolo Rizzatto. Prima di aprire il loro studio a Milano hanno accumulato separatamente diverse esperienze internazionali: dalla Saint Martins di Londra e la Norwegian University of Science&Technology di Trondheim alla Köln Kisd University e l'EDF R&B di Parigi. Dal 2005 collaborano con aziende italiane ed estere, tra cui Antonio Lupi, ArtCeram, Fima Frattini, Hidra e Ciacci-Kreaty. La loro attività spazia dalla progettazione del prodotto alla sua comunicazione, nonché all'ideazione di stand per le fiere e di corner espositivi, con l'obiettivo di coordinare tutti gli strumenti che le aziende dispongono per comunicare in maniera univoca la loro identità. Attraverso collaborazioni e partnership lo studio fornisce un servizio completo che va dalla ricerca al concept, dall'ingegnerizzazione alla comunicazione. I loro prodotti sono stati esposti in diverse fiere e mostre internazionali: da New York a Las Vegas, Shanghai, Mumbai, Berlino, Londra, Dubai, Milano, Parigi, Roma, Valencia, Francoforte e Mosca. Nei loro 4 anni di attività hanno ricevuto alcuni importanti riconoscimenti nazionali ed internazionali: La Fontana, sistema-colonna d'arredo bagno, è stata selezionata per l'I.DoT 2006/2007, una mostra itinerante che promuove i migliori prodotti del design italiano contemporaneo in tutto il mondo; la libreria Cover per Kreaty ha ricevuto la menzione speciale allo Young & Design 2009; la serie di ceramica sanitaria Blend ha vinto il Red Dot Design Award 2009, prestigioso premio internazionale di product design. www.meneghellopaoletti.com

Pasta e Fagioli, ovvero Pasta e Fasioi (Tv) vs Pasta e Facioli (Vt)

La pasta e fagioli è un piatto della cultura popolare italiana, in cui degli ingredienti poveri vengono trasformati in qualcosa di eccezionale veramente! Questo piatto ci accomuna, con le dovute sfumature, e riteniamo ci rappresenti bene in termini di concretezza e praticità. La "Pasta e Fasioli" è più Old School, mentre la "Pasta e Fasioi" è più Radical Chic, considerando che non c'è neppure il soffritto! È difficile dire quale sia la migliore; non cercate di metterci uno contro l'altro!

Ingredienti per la Pasta e Fasioi (Tv) per 4 persone

150 gr di pasta lunga all'uovo (tagliatelle o pappardelle) | 350 gr di fagioli borlotti secchi di Lamoni | 1 sedano | 1 chiodo di garofano | 2 foglie di salvia | 1 ingrediente segreto | sale, olio e pepe, prezzemolo | 1 cipolla | 1 spicchio di aglio

Preparazione

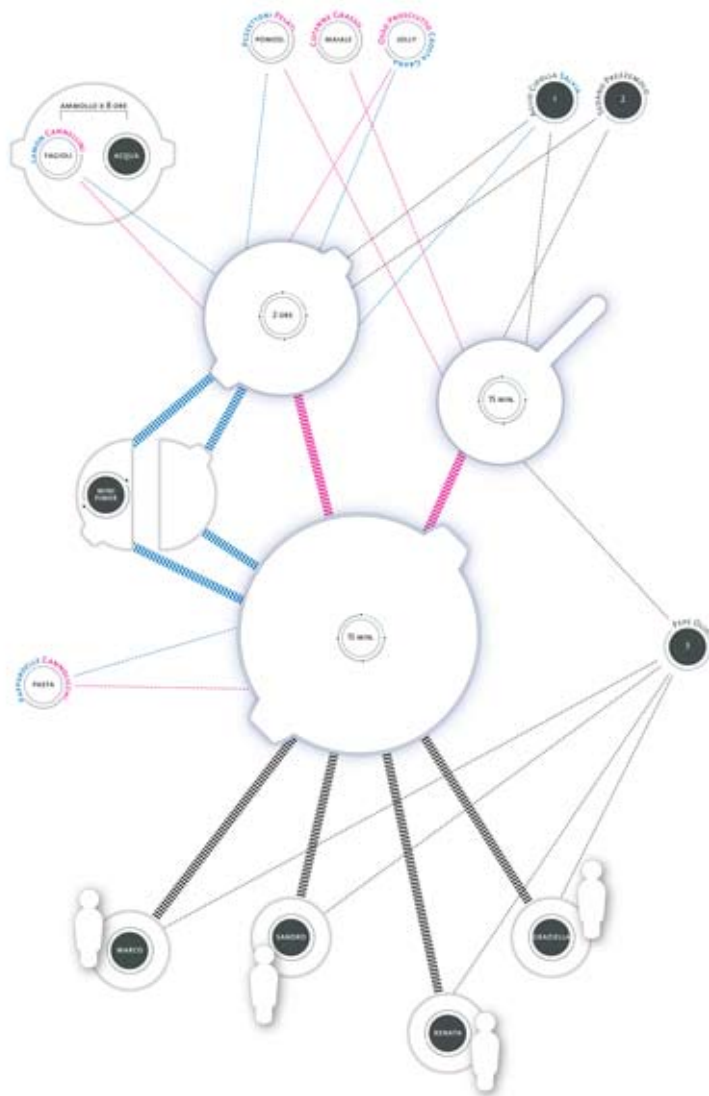
Ammollare i fagioli per una notte. Versarli in una pentola e coprirli con acqua almeno 3 cm sopra il loro livello. Aggiungere il sedano, un pomodoro tagliato a pezzettoni, una cipolla (traffita da un chiodo di garofano), aglio, salvia e l'ingrediente segreto: una crosta di formaggio grana. Salare qb. Far bollire piano piano per due ore. Passare al setaccio metà del preparato e unirlo al resto. Mescolare e rimettere sul fuoco, quando in ebollizione aggiungere la pasta fresca spezzata in modo irregolare. Servire aggiungendo olio crudo buono (l'olio fa veramente la differenza), una macinata di pepe e del prezzemolo tritato. A piacere formaggio grana grattugiato. "Accezione" trevigiana: mangiato freddo (senza pasta) con il radicchio trevigiano condito con aceto di vino. Ed eccolo tramutato in "radici e fasioi".

Ingredienti per la Pasta e Facioli (Vt) per 4 persone

200 gr di pasta (cannolicchi) | 300 gr di fagioli cannellini | 100 gr di grasso di prosciutto | 100 gr di cotenne di maiale | polpa di osso di prosciutto | 2 pomodori pelati | 1 costa di sedano

Preparazione

Ammollare i fagioli per una notte. Lessare per 10 minuti l'osso di prosciutto e le cotenne; scolarli e sminuzzare le cotenne. Versare i fagioli in una pentola con 2l di acqua con le cotenne tagliate e l'osso di prosciutto. Salare e cuocere per 2 ore. Nel frattempo fare un trito di aglio, cipolla, sedano, prezzemolo e grasso di prosciutto, soffriggere per 2 minuti, aggiungere pelati e pepe e mantecare per 10 minuti. Dopo due ore gocciolare l'osso di prosciutto, togliere e sminuzzare la polpa aggiungendola alla pentola con i fagioli insieme al soffritto. Portare ad ebollizione, aggiungere la pasta e cuocere. Far raffreddare un pochino e preparare il Diger seltz!



TVVSVT
QUANTO LAVORIAMO NON HA LO SCOPO
 DI SEMPLIFICARE L'ESecuzione DELLA REALTÀ,
 MA DI ENNEBRIARE LA COMPLESSITÀ

In alternativa

In caso di fallimento della ricetta il ristorante consigliato è la taverna del Gran Sasso, piazzale Clotilde 10, Milano (hanno vinto il campionato del mondo di "Pasta e Fagioli").