

Le ricette dei designer

Design al dente

70 ricette di pasta
e primi piatti

Introduzione di
Emidio Mansi



 EDITRICE
COMPOSITORI



Sandro Meneghello

e Marco Paoletti, entrambi

classe 1979, si sono laureati al Politecnico di Milano nel 2004. Nel 2006 aprono il loro studio a Milano e iniziano a collaborare con diverse aziende italiane ed estere. Nel corso degli anni gli hanno attribuito ogni sorta di nome e cognome, tipo Menghello Paoletti o Menegallo Paoletti, ma anche importanti riconoscimenti internazionali tra cui 3 Red Dot Design Award, 2 Design Plus, 1 Good Design Award e 3 segnalazioni allo Young&Design. www.meneghellowpaoletti.com

Pierchristian Zanotto.

Appassionato da sempre di writing e street art in generale, porta una ventata di aria fresca a un'istituzione culinaria come il Gambrinus, ristorante di famiglia da ben quattro generazioni. Il suo territorio d'elezione è quello dei dolci. È lì, soprattutto, che si diverte a sperimentare accostando gli ingredienti in maniera inconsueta e presentando le sue creazioni con una spiccata vena pop. Chupa chups coloratissimi e prelibati gusci d'uovo ripieni di crème brûlée, caramelle a forma di pillole in appositi blister e mille altre trovate stupiranno gli ospiti proprio sul finale, magari dopo una cena rigorosamente tradizionale in stile Gambrinus. Il suo percorso lavorativo intesse sempre con maggior frequenza cibo, arti applicate, etica e sostenibilità. www.gambrinus.it

Spaghetti tentacolari

A noi designer il cibo piace! E ci piace progettarlo, lo trattiamo come se fosse un prodotto. Il nostro obiettivo non è tanto il gusto, quanto la possibilità di introdurre qualche piccola innovazione di processo che renda il nostro piatto diverso e unico nel suo genere.

Ricordo qualche anni fa quando un po' per gioco ho illustrato a Pier la strana idea di spaghetti che mi era venuta in mente (forse da una pasta dimenticata nella pentola). Questa cosa è tornata fuori svariate volte, e un giorno Pier m'ha detto: «c'ho pensato tutta la notte, sicuramente è una ca...ta, però ho anche pensato: e se invece avesse ragione?».

Ingredienti per 6 persone

Per gli spaghetti: 480 gr di spaghetti Pastificio dei Campi di Gragnano | 1 aglio porro bio | 1 litro di olio EVO delicato | 2 spicchi d'aglio | 5 gr di prezzemolo liscio | 1 peperoncino fresco | sale

Per la salsa 1-ovest: 300 gr di pesto genovese di buona fattura

Per la salsa 2-sud: 500 gr pomodorini del Piennolo del Vesuvio | 2 spicchi d'aglio | 200 gr di olio EVO fruttato

Per la salsa 3-est: 100 gr di salsa soya | 5 gr di fecola | 50 gr di zenzero fresco

Preparazione

Intiepidire metà olio EVO delicato, aggiungere l'aglio, il prezzemolo e il peperoncino, quindi frullare con minipimer e lasciar riposare per almeno mezza giornata. Togliere i sedimenti.

Salsa 2-sud: arrostiti in padella per pochi istanti i pomodorini tagliati a metà, con poco olio e gli spicchi d'aglio che poi andranno tolti. Lasciar freddare, quindi emulsionare con l'olio e aggiustare di sapore.

Salsa 3-est: far ridurre dolcemente la salsa di soya mescolata alla fecola; dovrà risultare più corposa e, una volta fredda, esser leggermente densa. Grattuggiarvi un po' di zenzero fresco. Lavare il porro e ricavarne 6 fasce regolari aprendo da un solo lato la verdura. Dovranno risultare circa 5x20 cm. Preparare 6 mazzi da 80 gr cadauno con gli spaghetti da cuocere in abbondante acqua salata facendo attenzione che siano ben distanti fra loro. A cottura al dente, scolare, tagliare a metà in corrispondenza del laccio di porro e lasciar freddare la metà dei tentacoli in olio "aglio-olio" mentre l'altra metà in olio "neutro". Entrambi gli olii dovranno essere tiepidi (circa 38 °-40 °C).

Disporre due tentacoli su ogni piatto di portata, avvicinando quelli aglio-olio alla salsa 2 (Sud) mentre i rimanenti fra salsa Ovest ed Est. A tavola, il commensale potrà divertirsi a fare "scopetta" partendo dagli abbinamenti proposti dallo chef per poi "crossare" fra le varie salse.

Il piatto si presta molto anche per degustazione a finger food: in questo caso il mazzo di spaghetti andrà legato con il porro in due punti, dividendo così idealmente gli spaghetti in 4 piccoli tentacoli. Andranno serviti su piccole tavolozze accompagnati da rispettive salse.



In abbinamento

Se vino: Pinot grigio,
Az. Gambrinus, se birra:
Curmi di 32 Via dei Birrai.

In alternativa

Parco Gambrinus di San Polo
di Piave (TV), essendo una ricetta
fuori menu, bisogna chiedere
espessamente di Pier.