

Le ricette dei designer

# Una spina nel design

70 secondi  
di pesce e crostacei

Introduzione di  
Fede e Tinto



 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 Paolei, ma anche importanti riconoscimenti internazionali tra cui 3 Red Dot Design Award, 2 Design Plus, e un Good Design Award. Questa è la loro quinta partecipazione alla collana “Le ricette dei designer”, progetto che li ha visti vincitori al Live Contest tenuto alla Triennale di Milano nel 2012 con “L’uovo di Colombo”!  
[www.meneghellowpaolelli.com](http://www.meneghellowpaolelli.com)

## Makironi

Sui Navigli a Milano c'è il Temakinho, una temakeria brasiliana. I brasiliani, che per ragioni storiche ospitano la più grande comunità nipponica naturalizzata all'estero, hanno reinterpretato il temaki giapponese con colori, sapori e profumi del Brasile.

Nella nostra epoca di shakeraggio selvaggio di gusti e di culture abbiamo pensato a un piatto che unisca la semplicità del maki giapponese con la tipicità italiana della pasta. Il maccherone, che per una fortunata coincidenza condivide col maki una certa omonimia, assume la duplice funzione di “contenitore”, svolto nel maki dall'alga, e di “base carboidrato” in sostituzione al riso. L'elasticità della pasta cotta e la sua collosità permettono di tenere insieme il contenuto in modo naturale. Il pesce crudo fa tutto il resto: ecco i Makironi!

I nostalgici sceglieranno il maccherone colorato col nero di seppia, per ricordare l'estetica del fratello del Sol Levante. Gli ultra ortodossi sceglieranno la pasta con farina di riso, in una rivisitazione moderna del tradizionale maki. I più pigri lo riempiranno con la tartare di spada o salmone, e in caso di emergenza con del tonno in scatola e un po' di limone.

### Ingredienti

Maccheroni o altri formati simili (per quanto il maccherone possa essere perfetto, un bel pacchero è certamente più generoso. In ogni caso preferire il formato corto) | pesce crudo in tranci o tartare (tonno, salmone, spada), ma volendo anche tutto quello che si inserisce nel macro insieme generico del “pesce” (gamberoni, granchio, uova di lompo, ...)

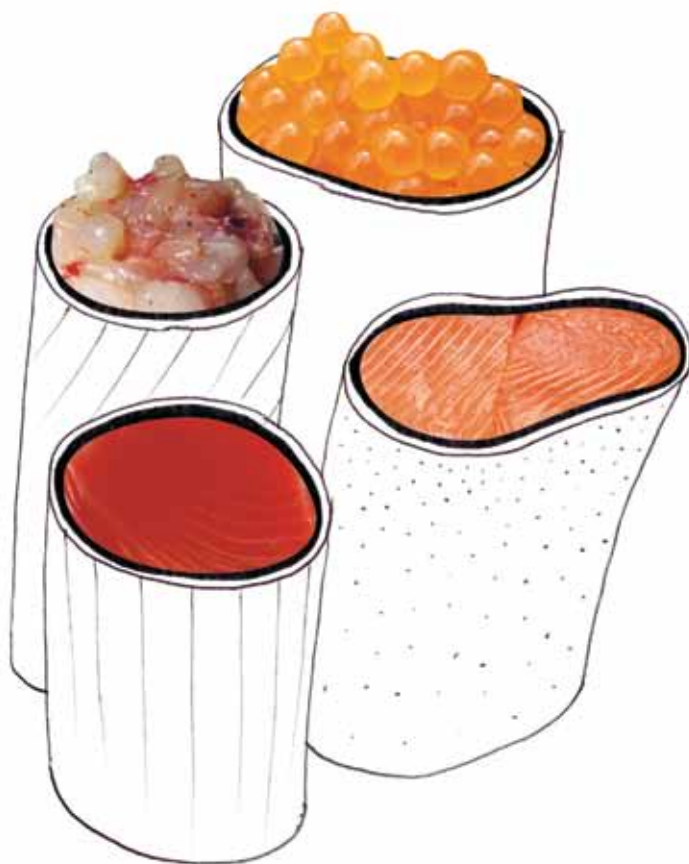
Eventuale accompagnamento: salsa di soia, limone, avocado. Per una scelta collaudata di ingredienti e abbinamenti consultare un menù di sushi.

### Preparazione

Cuocere i maccheroni e scolarli. Tagliare il pesce a dadini più o meno della dimensione del maccherone. Inserire il pesce, magari bagnato con salsa di soia o limone, avvolto nella rucola o accompagnato con dei pezzetti d'avocado. La cottura rende la pasta elastica e appiccicosa, perfetta per contenere il pesce. Servire disponendo i Makironi in verticale su un piatto in modo ordinato. Si possono mangiare con le bacchette, per rendere omaggio all'antenato nipponico o con le mani, come vorrebbe la tradizione mediterranea.

### In abbinamento

Vai di sakè!



**In alternativa**

Il ristorante di un amico con tanta  
pazienza e pochi clienti, che magari  
'sto piacere te lo fa!