

# IMPIATTARE COME UN DESIGNER



*Plating like a designer*

di / by Beatrice Vegetti

**«Mi emozionano ancora moltissimo quando la mia idea di pietanza trova il suo posto in un bel piatto per il commensale. sento un piacere intimo che si trasforma in condivisione di bellezza.»**

**– Antonia Klugmann**

Il cibo è l'opera, il piatto la cornice studiata per valorizzarla. Il vero design applicato alla tavola d'autore evolve ben oltre il concetto tradizionale di fondo o piano, per creare degli strumenti che esaltino al massimo l'estetica della portata, immaginata come un prodotto d'arte, un unicum da gustare con palato e vista. E se questa idea è portata agli estremi nelle provocazioni dello chef inglese Michael O'Hare, che serve pietanze su tela per comporre tavolozze edibili, un concept simile è sviluppato dallo studio milanese Meneghello Paoletti. Fondato da Sandro Meneghello e Marco Paoletti e specializzato nell'industrial design per il settore dell'arredo, approccia per la prima volta nel 2023 il tema del disegno del piatto e lo traduce in un supporto dalle proporzioni perfette, come per inquadrare un dipinto. Nasce così *Opera*, la collezione per Infinito Design, «nella quale ci siamo concentrati nel proporre il piatto come fosse un passepartout, esattamente come accade nei quadri, dove il cartoncino, nel punto stesso in cui delimita la pittura, subisce un taglio a 45°, che porta lo sguardo a concentrarsi su di essa» raccontano i designer. E se il nome di questa linea è già un racconto esplicito dell'intento, quello che la rende davvero unica è lo studio quasi ossessivo delle dimensioni. «Era importantissimo arrivare a un controllo preciso delle misure e delle proporzioni tra la falda e la fondina, poco profonda, accompagnata dai bordi inclinati

e sviluppata per agevolare esperienze di degustazioni gourmet, che prendono quindi l'aspetto di opere museali» spiegano Sandro e Marco, che hanno interpretato l'idea imprenditoriale di Laura Carboni, alla guida di Infinito Design, orientata a progettare e produrre piatti per l'alta ristorazione rigorosamente bianchi e in Krion®, un materiale preso in prestito dal mondo del design e tradizionalmente estraneo al tableware.

«Ho sempre pensato che la migliore valorizzazione delle portate di uno chef parta da un lato dal bianco – trama neutra ideale – dall'altro da un progetto di design in cui da un volume siano operate sottrazioni mirate e precise, funzionali al servizio in quei ristoranti dove c'è una ricerca costante» commenta Laura Carboni, che prosegue «con Meneghello Paoletti, oltre a *Opera*, abbiamo creato anche le due linee *Gemini* e *Imperfetto*, e invece con Franco Driusso le due collezioni *Originis* e *Aura*».

La conoscenza con Franco Driusso, co-founder con il fratello Roberto dello studio veneziano Driusso Associati | Architects, è su un campo di eccezione: quello dello chef Andrea Berton, a Milano, che l'architetto affianca ormai da anni per la progettazione di soluzioni dedicate al servizio per il ristorante – come il carrello dei dessert, una sorta di 'astronave' tecnologica – e per gli accessori della tavola. La famiglia



Originis prende le mosse proprio dal dialogo tra Franco Driusso, Andrea Berton e Laura Carboni: qui il tema non è l'impiattamento delle pietanze ma di alimenti di accompagnamento come pane, sfoglie, grissini e olio, con oggetti che lavorano su una sottrazione della materia, fatta con tagli di diversa profondità e spessore.

«Berton non è solo un modello di alta cucina ma una figura fortemente impegnata nel voler dar vita a una sorta di direzione artistica, che va oltre il piatto come ricetta» riporta l'architetto, che declina le esigenze dello chef in prodotti su misura, con una corrispondenza esatta tra il percorso di degustazione e le suggestioni materiche. «Mi piacciono i colori tenui, terrosi, il cambio di passo tra un materiale e l'altro» racconta lo chef, che ha commissionato a Franco Driusso un oggetto segnaposto in metallo, con finitura color champagne, finalizzata anche al contenimento di speciali cialde. E ancora: i suoi amuse bouche sono offerti all'interno di elementi in noce Canaletto, sempre disegnati da Driusso e prodotti da Morica con una morbida silhouette trapezoidale, scavati per accogliere piccoli assaggi che possono essere semplicemente appoggiati o incastrati, come nel caso dei 'piccoli coni'. «Il mondo dei piatti e degli elementi di servizio è cambiato tantissimo negli anni, personalizzato e identificato su quello che è l'idea di cucina che ognuno di noi vuole trasmettere» riprende lo chef, che incentiva un legame indissolubile tra supporto e costruzione del menu, nella direzione di un'esperienza totale. Per Antonia Klugmann, chef di L'Argine a Vencò in Friuli «esiste una relazione magica che si crea tra contenuto e contenitore, un dialogo

in movimento. Il contenitore armonioso che fa appunto risuonare, vibrare in modo diverso ciò che contiene. Mi emoziono ancora moltissimo quando la mia idea di pietanza trova il suo posto in un bel piatto per il commensale. Sento un piacere intimo che si trasforma in condivisione di bellezza». Un commento che la cuoca e imprenditrice triestina scrive per la prefazione del recentissimo libro "Guarda dove mangi. Ceramica in tavola" a cura di Martina Liverani, rivelando la sua passione per gli elementi della tavola. Un interesse che si è poi concretizzato con Alloro, Ginepro, Brocca e Gelso, i quattro pezzi della collezione di ceramiche disegnate proprio da Antonia Klugmann in collaborazione con L'Arte nel Pozzo. E, ancora, l'architettura contemporanea del MUDEC di Milano, sede dell'headquarter ristorativo di Enrico Bartolini, è traslata nei piatti commissionati proprio dallo chef italiano più stellato nella storia e realizzati da Thalass, laboratorio di Modica che forgia piatti in vetro con inserti colorati, dagli effetti irripetibili, a cui fa riferimento anche l'illustre collega Carlo Cracco. E se un famoso detto giapponese dice che "il piatto è l'abito del cibo", la scelta del vestito è determinante per ogni occasione: non è solo il 'taglio', ma la decorazione e il materiale – innovativo, oppure legno, metallo, pietra naturale, ceramica o vetro – a dichiarare la personalità e a raccontare la storia della ristorazione e del servizio. Una storia che spesso allude a terra, acqua, aria e fuoco, elementi con cui gli chef hanno quotidianamente a che fare, che incrociano, mescolano e 'impaginano' con ordine, emozione e seduzione. Come i loro piatti. ●

***"I still feel a deep thrill when my idea for a dish finds its place on a beautiful plate for the diner. I experience an intimate pleasure that transforms into a shared sense of beauty."***

**– Antonia Klugmann**

● The food is the oeuvre, the plate the frame designed to enhance it. True design applied to the table goes far beyond the traditional notion of a mere backdrop or simple plate. It creates tools that can enhance the aesthetics of the dish which is seen as a work of art, a unicum to be enjoyed with both the palate and sight. Some may consider the English chef Michael O'Hare's approach too extreme and provocative.

He serves dishes on canvas in the form of an edible palette. A similar concept has been developed by the Milan-based Studio Meneghello Paoletti. Founded by Sandro Meneghello and Marco Paoletti and specialising in industrial design for the furniture sector, the studio first approached the challenge of plate design in 2023 by creating a perfectly proportioned receptacle almost as if framing a painting. This is how *Opera* – an *Infinito Design* collection – was born. “We focused on designing a plate as a passepartout, exactly like in a framed painting when the edge of the cardboard is cut at a 45° angle, leading the eye to focus on the centre” the designers explain. And if the name *Opera* is already an explicit statement of intent, what makes it truly unique is the almost obsessive study of dimensions. “It was very important to achieve precise harmony between the width of the plate's border and the relatively shallow central area with its sloping edges, designed to exalt the gourmet tasting experience. The dish assumes the appearance of a museum piece,” explain Sandro and Marco. The pair interpreted the entrepreneurial idea of Laura Carboni – at the helm of *Infinito Design* – by designing and producing a series of all-white dishes for haute couture plates in Krion®, a material borrowed from the world of design and traditionally not used for tableware.

“I have always thought that the best way to enhance a chef's dish is to begin with white, an ideal, neutral foundation. From there, what's needed is a design project built on precise subtractions of volume functional for restaurants that are constantly engaged in research,” says Laura Carboni. “Alongside *Opera*, we have created two further collections – *Gemini* and *Imperfetto* – with Meneghello and Paoletti, and another

two collections – *Originis* and *Aura* – with Franco Driusso”.

The collaboration with architect Franco Driusso – co-founder with his brother Roberto of the Venice-based Driusso Associati | Architects – began in unusual circumstances through chef Andrea Berton in Milan. For years, the architect has been working alongside Berton in designing bespoke solutions for restaurant service – such as the dessert trolley, a sort of technological “spaceship” – as well as tableware accessories. The *Originis* collection was born precisely from the dialogue between Franco Driusso, Andrea Berton and Laura Carboni. Here, the theme is not on plating dishes but on accompanying foods such as bread, pastries, breadsticks and oil, with objects shaped by a process of subtraction, with material cut of different depths and thicknesses.

“Berton is not only a model for haute cuisine, but a figure strongly committed to creating a kind of artistic direction which goes beyond the recipe itself,” says Driusso who translates the chef's vision into bespoke objects with an exact correspondence between the tasting journey and the materials proposed. “I like soft, earthy colours, the shift of rhythm from one material and another,” says Berton who commissioned Franco Driusso to create a metal placeholder with a champagne-coloured finish, conceived also to hold delicate wafers. His *amuse bouches* meanwhile, are presented in Canaletto walnut pieces – also designed by Driusso and crafted by Morica – their gentle trapezoidal silhouette hollowed out to house small bites, either simply resting within or in the case of the “small cones”, neatly slotted into place. “The world of plates and serving elements has changed dramatically over the years, becoming ever more personalized and reflective

of the idea of cuisine that each of us wishes to convey,” continues Berton who underscores the inseparable bond between the vessel and the construction of the menu, moving towards a total dining experience. For Antonia Kugmann, chef at L'Argine in Vencò in Friuli, “there is a magical relationship between the content and the container, a sort of moving dialogue. A harmonious vessel makes what it holds resonate and vibrate in a different way. I still get very excited when my idea of a dish finds its ideal place on a beautiful plate before the guest. It is an intimate pleasure that then transforms into the sharing of beauty”. In the preface to the recent book “*Guarda dove mangi: Ceramica in tavola*” [*Look where you're eating: Ceramics on the Table*] edited by Martina Liverani, the Trieste-born chef and entrepreneur reveals her passion for tableware. This interest later took concrete form with *Alloro*, *Ginepro*, *Brocca* and *Gelso*, four ceramic pieces designed by Klugmann herself in collaboration with L'Arte nel Pozzo.

Also the contemporary architecture of Milan's MUDEC – home to the flagship restaurant of Enrico Bartolini, the most Michelin-starred Italian chef in history – is likewise translated into plates he commissioned and which were crafted by Thalass, a workshop in Modica that forges glass plates with coloured inlays, producing one-of-a-kind effects. These creations are even mentioned by his illustrious colleague, Carlo Cracco. And if, a famous Japanese saying goes, “the plate is the dress of food”, then the choice of that dress is decisive for every occasion: not only its “cut”, but also its decoration and the material – whether innovative, or wood, metal, natural stone, ceramic or glass – declares the personality and tells the story of the restaurant and its service.

This story often alludes to earth, water, air and fire, the very elements that chefs confront every day, crossing, blending and arranging them with order, emotion and seduction, just as they do with their dishes. ●