



Le ricette dei designer

2

130 nuovi progetti
in punta
di forchetta

Introduzione di
Davide Rampello

 EDITRICE
COMPOSITORI



Federico Delrosso, nato nel 1964 e laureato al Politecnico di Milano nel 1996, in pochi anni si è cimentato nella progettazione di tipologie architettoniche molto diverse: abitazioni private, locali pubblici (ristorazione), uffici, progetti di interior e di industrial design. L'esperienza sul campo ha consolidato una particolare sensibilità per gli spazi: tanto negli interior quanto nelle architetture, il risultato del sapiente rapporto tra spazi tridimensionali ed elaborazione delle superfici è sempre una sensazione di piacevole equilibrio. Nel 2008 il suo progetto d'interior per il ristorante Notime di Montecarlo è tra i finalisti della categoria Hospitality/Restaurant/Casual category del premio Best of Year Award, organizzato dalla rivista «Interior Design». Il suo approdo al design avviene attraverso il progetto degli arredi su misura. È nata in questo modo, per esempio, la lampada da parete Mima (segnalata al XXI Compasso d'Oro 2008 e parte della collezione storica dell'ADI).
www.federicodelrosso.com

Mojito

Ho scelto questo questo piatto, dal nome di un drink ma che non è un drink perché mi piace l'idea di mangiare un Mojito... dove cambiano gli ingredienti ma non il modo di preparazione.

Credo sia interessante attribuire un valore diverso a un prodotto, il cui nome viene associato nell'immaginario collettivo a un drink, ma che a sorpresa non lo è.

Questo fenomeno spesso viene sperimentato nel design ma non solo, nella moda come nell'arte e nella comunicazione.

Ingredienti per 4 persone

2 mazzetti di menta fresca | 3 cc di olio extra vergine |
1 lime | 20 gr di sale grosso di Motia | 1 cucchiaio di
Tanqueray (London Dry Gin) | 400 gr di salmone fresco
biologico

Preparazione

Prendere un mortaio e aggiungere foglie di menta, sale grosso, la parte esterna del lime e il Tanqueray, pestare leggermente il tutto come per la preparazione di un Mojito, aggiungere olio fino a raggiungere una consistenza abbastanza solida, filtrare e servire sulle fette di salmone tagliate a mano.

Guarnire con scorza di lime grattugiata e foglie di menta fresca e accompagnare la "scarpetta" con speciale pane di patate.

Vino in abbinamento

Dom Perignon ghiacciato.



lime



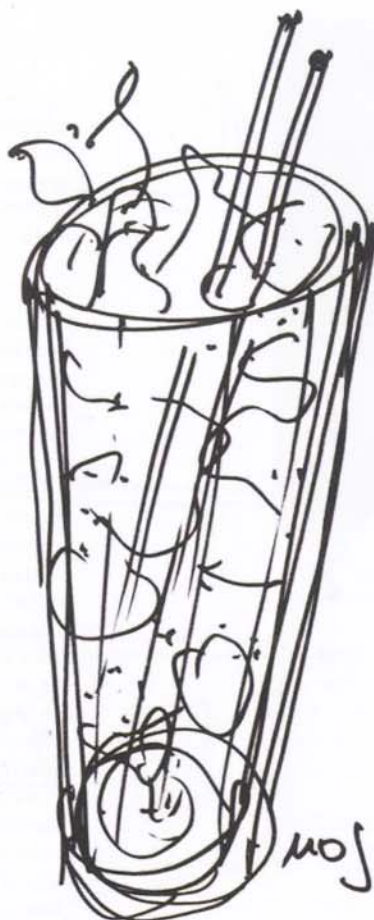
sale



salmon



mente



Ad
olio

In alternativa

Nel caso la ricetta non venga bene, consiglio il ristorante Suggestimenti di Piacenza di Lorenzo Botti che mi ha insegnato la ricetta.