

case & country

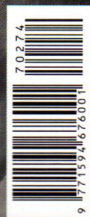
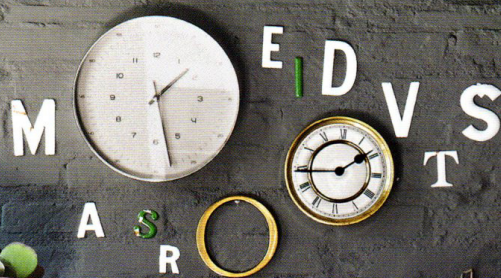
N. 273-274
SETTEMBRE - OTTOBRE 2017
MENSILE €4,50

interni oltre il giardino

RESORTS
SOGNI SULL'ACQUA

PERSONAGGI
PASSIONI IN CUCINA

MUST HAVE
TECHNO CANTINETTE



FOOD&DESIGN

PROGETTARE I SAPORI



(FOOD&DESIGNER)

PIETRO RUSSO

Designer, scenografo, si dedica alla progettazione d'interni intesi come spazi scenici, e all'artigianato, orientando la sua ricerca al recupero di lavorazioni tradizionali riattualizzate. Le sue creazioni spaziano dall'autoproduzione (Pietro Russo Design Studio) alla collaborazione con marchi leader del design internazionale.

Gestire segni, gestire sapori: il mio approccio con il design e quello con la cucina sono quasi identici. Progetto un piatto, o un oggetto, poi lo gestisco e lo seguo fino a portarne a compimento la funzione. Cucinando valuto la consistenza degli alimenti, il gusto, ne considero l'effetto che ha sulla bocca (il pangrattato tostato, per esempio, ha una texture precisa, particolare) e il retrogusto, il mandarino cinese pare asprissimo e, invece, al fondo è così dolce... come il carciofo, che all'inizio ha note amare. Mi piace partire da due elementi che catturano la mia attenzione e che a mio avviso potrebbero combinarsi bene, anche se in modo insolito, e da lì procedere. Come è stato per il mio tavolo Piuma: mi interessava il dettaglio della gamba, volevo un giunto che ne togliesse la connotazione pesante e lasciasse l'eleganza. Con intuito non molto diverso, ho pensato di accostare a una purea di fave fresche qualcosa di più delicato della pancetta, a cui di solito si abbina, e ho deciso alla fine per il gambero rosso.

Un odore, un sapore, una combinazione nuova possono essere per tutti noi stimoli all'immaginazione, così come ispirazioni, coincidenze, particolari che turbano. È da lì che il mio processo creativo si sviluppa finché tutte le parti arrivano a dialogare tra loro in modo armonioso. Come nel progetto da cui mi sento forse più rappresentato, la libreria Romboidale; e come nel piatto che prediligo, coda di rospo su piselli mantecati con scalogno caramellato alla buccia di limone (nelle immagini, in alto a sinistra): leggeri ed eleganti, creativi e di buon gusto.

GIOVANNI BOTTICELLI

Designer romano, classe 1987, la sua esposizione più recente è stata Under 35. Italian Design, organizzata dalla Triennale Design Museum di Milano quest'anno.

L'idea del cibo mi riporta subito con la mente in Valnerina, nelle Marche, in una casa immersa nei boschi, dove ho passato tutte le mie estati fino ai 16 anni: ricordo quei cieli stellati, l'aria cristallina e i sapori di terra, soprattutto quello del tartufo nero pregiato locale, dal sapore forte, che non tutti amano. Fin da piccolo lo apprezzavo anche come oggetto, così grezzo da sembrare un semplice grumo di terra, eppure con un gusto straordinario: mi ha sempre colpito che occorressero circa sei mesi di maturazione, sottoterra, e che la raccolta richiedesse doti di grande pazienza e una ricerca meticolosa, approfondita. Ho imparato con il tempo che ci vuole il giusto equilibrio nel dosarlo, basta eccedere di poco per rovinare tutto, e che si può essere tentati di risparmiare sulla qualità: ce ne sono diverse, ma il vero nero pregiato è impareggiabile. Le caratteristiche del «mio tartufo» sono le stesse che ritrovo nell'idea che ho del Design. Anche nel mio lavoro è importante la pazienza, per portare a compimento un progetto senza rischiare che sia ancora acerbo, rispettandone i tempi di maturazione e avvicinarsi così alla massima completezza. Attitude, il mio set per la tavola (qui a destra), con quattro pezzi dà vita a circa 26 combinazioni d'uso possibili: avrei potuto fermarmi a molte meno, ma non sarebbe stato lo stesso. È importante anche avere equilibrio, sapendosi contenere quando è il caso, con interventi efficaci, anche se misurati. Il terzo elemento fondamentale nella mia estetica progettuale è la semplicità: quella del piatto che prediligo, l'insalata caprese (a destra). Con i suoi sapori buoni e precisi, quei bianchi rossi e verdi alternati... un piatto così minimale da diventare iconico, immediatamente riconoscibile, praticamente perfetto.

Dall'armonia scenografica di Russo (sopra) alla semplice perfezione di Botticelli (sotto).

