



Lamberto Angelini,
dopo la laurea in Ingegneria Meccanica, nel 1980 crea a Bologna Angelini Design. I primi prodotti a portarne la firma hanno una caratteristica comune: sono oggetti in movimento, eredità dei due anni trascorsi al Centro Stile Volkswagen di Wolfsburg (1979-80) dove aveva disegnato l'Auto 2000, prototipo presentato al Salone di Francoforte nel 1981, da cui ebbe origine la Passat Mk3 del 1988. Da allora affronta il product-design coniugando fantasia e know how. L'applicazione trasversale di esperienze diverse porta spesso a un trasferimento di idee e tecnologie nel concepimento di un nuovo progetto, trovando nei vincoli progettuali lo stimolo per una soluzione innovativa e caratterizzante che, prima ancora della forma, dia una motivazione all'esistenza del prodotto. Design and Co-Design è una struttura "senza struttura" che permette di affrontare e sviluppare con grande professionalità progetti complessi in modo autonomo o di assumere un ruolo complementare alla struttura interna del committente, apportando il proprio contributo di creatività ed esperienza alla sua competenza specifica, e al tempo stesso diventandone un serbatoio di idee e una sorta di Centro Studi e Ricerche.
www.angelinidesign.eu

Uova e parmigiano

Il bravo cuoco è certamente un creativo, ma non è detto che il creativo sia un bravo cuoco.

Personalmente la sproporzione tra il tempo necessario alla preparazione di un piatto e l'attimo sufficiente per la sua consumazione mi ha sempre scoraggiato dal dedicarmi alla cucina.

Perché decida di mettermi ai fornelli devono coesistere condizioni davvero particolari: la mente libera da ogni impegno, nulla da fare, l'assenza nei paraggi di volontari che si offrano di cucinare e nessun ristorante facilmente raggiungibile nei dintorni. Una serie di circostanze che può verificarsi praticamente soltanto in barca, in mare aperto o in una baia isolata.

In ogni caso non mi avventuro mai in piatti sofisticati, semmai cose semplici per rompere il digiuno e non programmate, ma improvvisate con gli ingredienti che offre la cambusa al momento.

Uova e parmigiano ad esempio non mancano mai e io ne ho fatto il mio piatto forte. Un piatto che può prevedere diverse varianti, in combinazione con verdure cotte (da altri) o avanzate da pasti precedenti. Non è banale come può sembrare.

Ingredienti

Un uovo a testa | parmigiano da grattugiare al momento | verdure cotte se disponibili | un po' di pepe

Preparazione

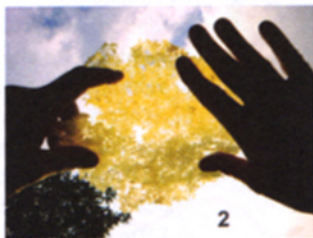
Direttamente in una padella antiaderente, già sul fuoco, si grattugia il parmigiano (1) fino a creare un velo che progressivamente fonde in una ragnatela (2) che diventa il letto su cui versare l'albume dell'uovo. Quando questo si rapprende, stendere la verdura (ad esempio zucchine a rondelle, spinaci, punte di asparagi, fagiolini o altro). Da ultimo si aggiunge il tuorlo d'uovo (4), che non abbia il tempo di solidificare. Infine un'altra spolverata di parmigiano a creare un velo coprente e un po' di pepe. A fuoco spento si copre con un coperchio (5) perché il calore latente fonda lo strato superiore di formaggio. Il risultato è un piatto double-face (6-7) che, riversato nel piatto, si presenta come un sandwich di due sottilissimi strati di parmigiano gratinato, farcito con uovo e verdure. Il tuorlo ancora liquido concede la facoltativa scarpetta finale.

Vino in abbinamento

Da accompagnare con un rosso secco e corposo della regione in cui ci si trova.



1



2



3



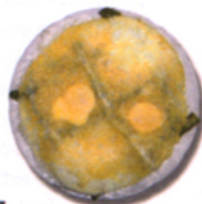
4



5



6



7

In alternativa

Considerando la rarità delle condizioni necessarie per cui mi metta ai fornelli, le alternative hanno spesso la meglio. Se sono in compagnia aspetto solamente il segnale per mettermi a tavola, se invece esco, a Bologna, vado da Nello in via Montegrappa dove vengo accolto e coccolato da amici.