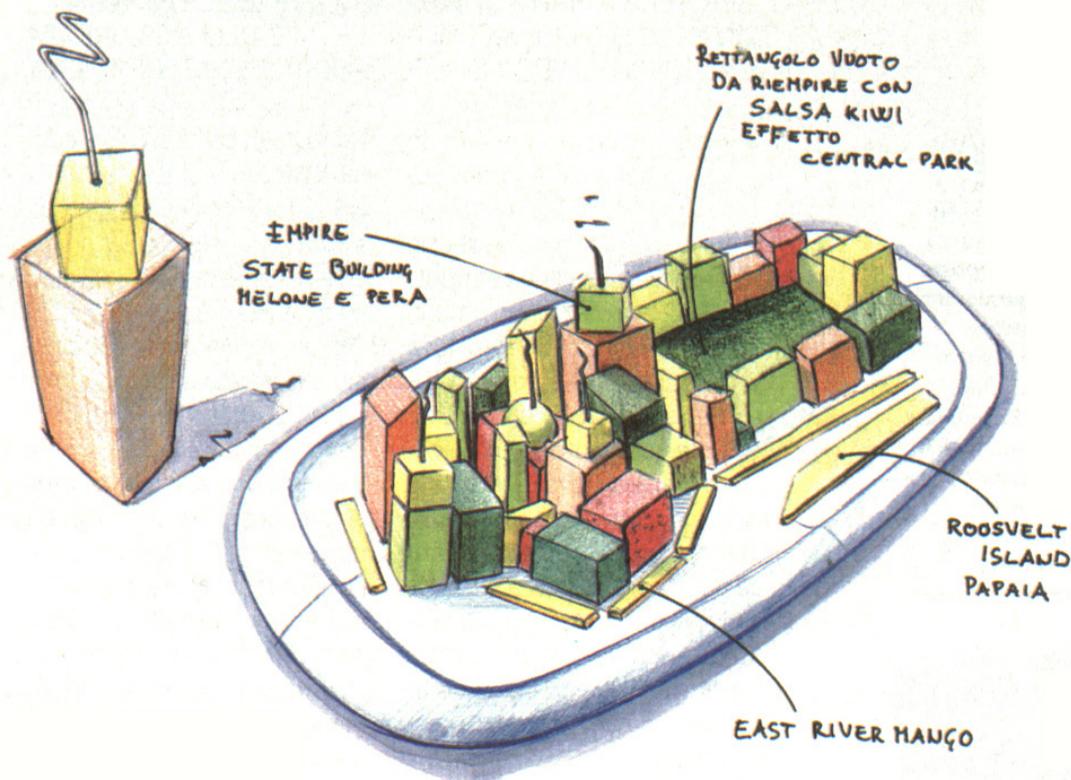




di AURELIO MAGISTÀ

SE AI FORNELLI C'È IL DESIGNER OGNI PIATTO HA UN PROGETTO



Nei giorni di qualche ozio, e di molti progetti, di queste feste vi sarà buon compagno di lettura *Le ricette dei designer 2*. Dopo il primo volume (premio Selezione Bancarella della cucina 2010), questo sequel moltiplica i designer (e le ricette): centotrenta rispetto a settanta. Il libro è godibilissimo perché ogni autore spiega perché sceglie un piatto, descrive come realizzarlo e infine suggerisce un'alternativa, in genere un ristorante, se la ricetta non riesce. A completamento, la biografia dell'autore e un'immagine che illustra il cibo.

Il libro (Editrice Compositori, pp. 302, euro 19, introduzione di Davide Rampello, in collaborazione con Gaggenau e Fissler) è divertente perché eclettico ed eterogeneo. Ci sono piatti nostalgici (come *Le polpette della mamma al ragù* di Marco Acerbis), originali (come la *Tartare di salmone con mango e mele* di Marco Piva o il *Risotto al tè verde con gamberi croccanti* di Tomoko Mizu), salutistici (come la *Goddess Hebe Karim Salad* di Karim Rashid), stravaganti (come la *Manhattan Fruit Salad* di Roberto Paoli, dove l'Empire State Building è di melone e pera e il Central Park una distesa di salsa kiwi), complessi (come l'*Agrodolce di mazzancolle con sovrastampaggio al lime* di Giorgio Biscaro) e rigorosi (come la *zuppa di barbabietole e zenzero* di Matteo Thun. È ovviamente un libro che va preso con spirito ludico. Perché, come dice Lamberto Angelini nel proporre le sue uova e parmigiano, «il bravo cuoco è certamente un creativo, ma non è detto che il creativo sia un bravo cuoco».



SOPRA, L'ILLUSTRAZIONE DELLA **MANHATTAN FRUIT SALAD** DI ROBERTO PAOLI. A SINISTRA, LA COPERTINA DI *LE RICETTE DEI DESIGNER 2*