

## DesignING FOOD



Christian Milone



Davide Oldani

# KITCHEN STARS

di Paola Romagnoli

Stile e gourmet made in Italy a braccetto  
con **Interni**.

Sotto l'insegna **Design Meets Food-Milano meets the World** i riflettori illuminano a Milano un matrimonio che dimostra solidità. Presso decine di showroom simbolo dell'eccellenza si snoda tra maggio e giugno il filo del confronto tra chef stellati e designer. Progetti e assaggi con la complicità di **S.Pellegrino**, partner di Expo2015, a cui si deve l'invito dei primi sette nomi doc di queste pagine.

### ■ CHRISTIAN MILONE

Non potrebbe fare a meno "del palato; "in cucina non esistono dosi, misure, la riuscita di un piatto è data da armonia, equilibrio e bilanciamento", afferma il Patron della **Trattoria Zappatori** di Pinerolo (TO), e presente presso **Sur Canapé** in dialogo con Andrea Dall'Olio, lavora affiancato dalla designer Ylenia Agate, "con cui ho studiato la messa in tavola per il mio ristorante". "La sala deve trasudare la personalità dello chef tanto quanto i piatti". Ingrediente segreto? "Assaggiare, sempre". Con Giuseppe Iannotti è inoltre impegnato nelle cucine del nuovo Boscolo hotel Duomo di Milano.

### ■ DAVIDE OLDANI

Ambassador di Expo2015, conduttore di talent tv e autore di libri, la sua base golosa si trova a San Pietro all'Olmo-Cornaredo (MI), presso il suo **D'O**. In una Milano concentrata intorno al valore della nutrizione porta in tavola, nello showroom **Molteni&C./Dada**, il suo Zafferano e riso alla milanese D'O "Un alleggerimento della ricetta classica" preparato con spezia a chilometro zero. Anche designer (dialoga presso **Meritalia** e **Poliform**), firma tra l'altro la collezione da tavola **I.D.ish** by D'O per Kartell. "L'equilibrio dei contrasti va valorizzato in cucina come nella vita".



Fratelli Costardi

### ■ FRATELLI COSTARDI

Lavorano a quattro mani stellate Christian e Manuel, presso il ristorante dell'**Hotel Cinzia** di Vercelli. Nessun dubbio per il loro piatto simbolo: il risotto. "Abbiamo seminato un chicco di riso e da lì sono nati i Costardi", affermano. Nell'ambientazione di **Scavolini** con Andrea Rosso, ecco il loro Carnaroli taglio sartoriale, limited edition per Expo2015 con crema di grana padano 27 mesi, polvere di caffè e riduzione di birra. Disponibile anche in lattina da passeggio pratica e da conservare; da loro ideata, è arrivata alla quarta versione.

**I GIANLUCA FUSTO**

Il cioccolato quale "ingrediente feticcio". Pasticcere viaggiatore, curioso di Paesi e ingredienti, è sempre attento alla forma: "sono appassionato di architettura, per questo la mia pasticceria è molto geometrica". E non solo per una questione estetica: "La forma di un oggetto influisce sulla degustazione - spiega - La disposizione delle creme fa sì che se ne assaggi una prima di un'altra". Alla guida della **Gianluca Fusto Consulting** che gestisce anche corsi e consulenze, è ospite di **Zanotta**, con Manolo De Giorgi. L'eccellenza italiana? "Il tiramisù, la ricetta più copiata al mondo".

**I MORENO CEDRONI**

Lo chef due stelle Moreno Cedroni ospite negli ambienti di **Modulnova** (insieme a Andrea Castrignano) e **Poltrona Frau** (con Michele De Lucchi) propone il Bounty di seppia: "Ho in mente cibi che, come il design, tocchino la mente, stimolino i nostri recettori, incuriosiscano. Quando oltre alla pancia interviene la mente si è molto più appagati". Inseparabile dalla pinza da cucina, in un piatto non prescindere da forme e colori. Ai tavoli del suo ristorante **La Madonnina del Pescatore** si degusta con gli occhi anche il mare di Senigallia. Prelibatezze prêt-à-manger presso la "salumeria ittica" **Anikò**.



**Giuseppe Iannotti**

**I GIUSEPPE IANNOTTI**

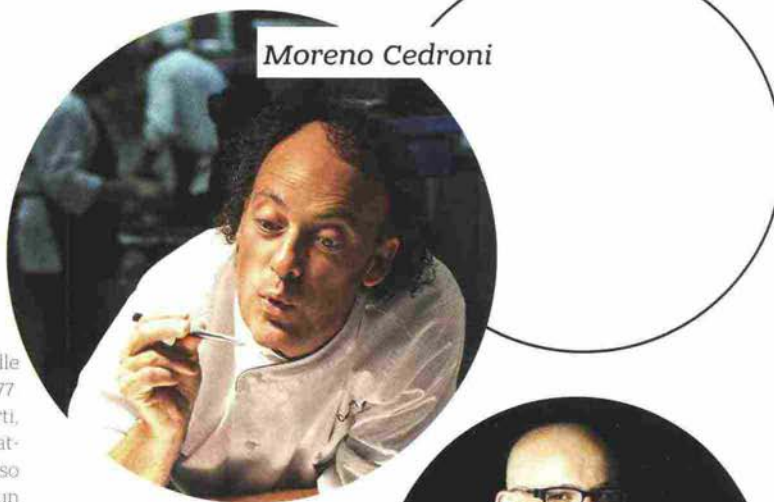
"Il design nei miei piatti è tutto, un progetto con tanto di bozzetto e magari rendering", spiega lo chef dal suo spazio polifunzionale **Krèsios**, a Telesse Terme (BN), ristorante 1 stella Michelin oltre che café, store e hotel. Ospite di **FAB-Fiandre Architectural Bureau** con Angelo Maggi (e di **Sur Canapé** a quattro mani con Christian Milone, insieme a Andrea Dall'Olivo) elegge gli spaghetti al pomodoro a simbolo dell'Italia, con un tocco di basilico a completare il tricolore. "È il piatto attraverso cui ti valutano i bambini, giudici non condizionabili".



**Gianluca Fusto**

**I CLAUDIO SADLER**

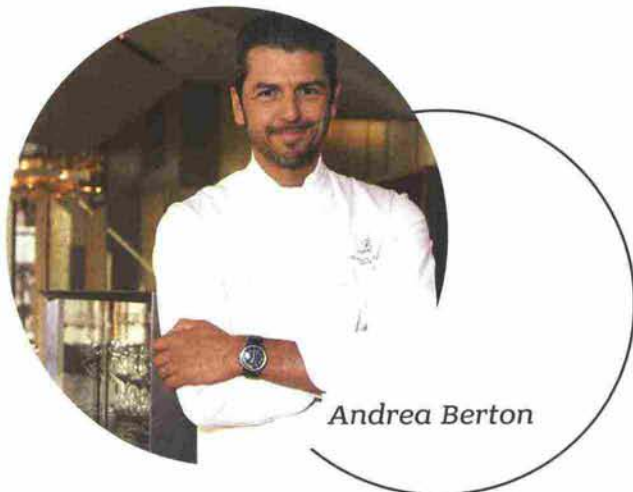
La sua è una "cucina moderna in evoluzione" a 2 stelle Michelin che a Milano si gusta in via Ascanio Sforza 77. Ospite di **Flexform** con l'imprenditore Pietro Galimberti, **Sadler** (insegna bandiera del locale) amalgama nei piatti "buono, bello, moderno e leggero" dopo averli spesso tratteggiati in bozzetti multicolori che in cucina sono un linguaggio universale: "Disegno i piatti prima di prepararli - dichiara - Anche la cromia è molto importante". Mai al lavoro senza coltelli di qualità, ritiene l'olio extra vergine d'oliva "l'elemento madre della cucina italiana".



**Moreno Cedroni**

**Claudio Sadler**





Andrea Berton

■ ANDREA BERTON

Il ristorante **Berton** ha aperto lo scorso dicembre in viale della Liberazione 13, nel contesto moderno che ha rinnovato la skyline di Milano, ma i riconoscimenti arrivano già dagli anni al lavoro al fianco di Gualtiero Marchesi. Ambassador Expo2015 e ospite degli store **Arper** (con Alberto Lievore) e **B&B Italia** (con Patricia Urquiola), agli ospiti propone le sue Sfere di melanzana alla parmigiana. Il suo menu nobilita il brodo: "massima sintesi dell'ingrediente principale di ogni piatto". E sempre un tocco di design, per "dare una forma a ogni componente", con un coltello affilato.

■ FABRIZIO SANSONI

Nella doppia veste di chef e food designer, Fabrizio Sansoni spazia dalle cucine di ristoranti e catering ai set televisivi e cinematografici, dove cura l'estetica e la messa in scena dei piatti. "Il design per me è trade d'union fondamentale", spiega, impegnato anche nella ricerca di packaging sempre più funzionale e bello. Con la graphic designer Francesca Meana anima la discussione nello store di **Arc Linea**, e si unisce al coro di chi in cucina non si separa mai dai propri coltelli. Un alimento-icona italiano? Senza dubbio la pasta.



Fabrizio Sansoni



Emanuele Scarello

■ ERNST KNAM

Con hashtag su Twitter **#chediavolodipasticceria**, il negozio di via Anfossi a Milano è un indirizzo cult. Re del cioccolato (celebre anche per le apparizioni tv), ha deliziato il pubblico di **Molteni&C./Dada** (ospite con Ron Gilad) con un cioccolatino variegato vaniglia e composta di marasche. Celebri le sue praline e le torte mignon, ma il suo menu abbraccia anche biscotti e salato (oltre al catering). Forme scolpite e design principe: "Prima di mangiare è con gli occhi che si valuta", afferma. E mai esagerare, "meglio togliere che aggiungere". Un utensile irrinunciabile? "Il mio cervello".



Ernst Knam

■ CRISTIANO TOMEI

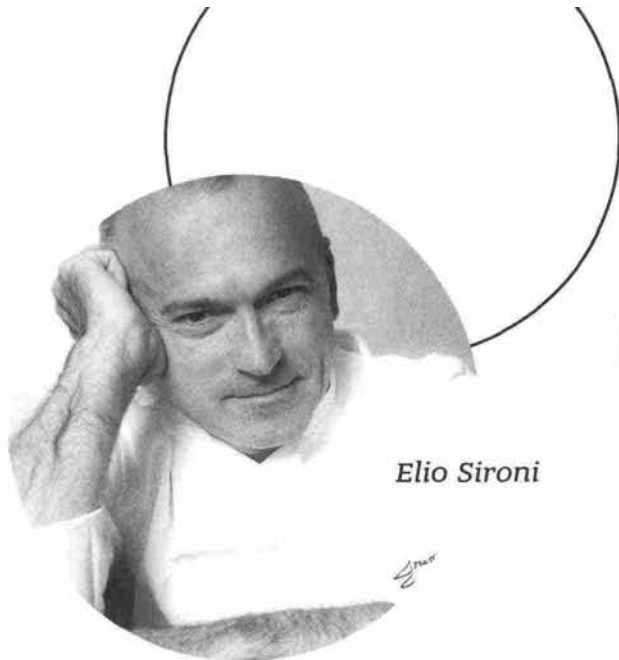
Nato a Viareggio e cuoco autodidatta, dal 2014 il menu sempre a sorpresa del suo ristorante **L'Imbutto**, a Lucca, si fregia di 1 stella Michelin. Suggestiva immersione nel gusto e nell'arte, ha i tavoli sparsi tra le sale, e dunque le opere, del museo **Lucca Center of Contemporary Art**. "Sono molto legato alla natura della mia zona, al mare così come alle colline fitte di uliveti. Mi piace raccogliere erbe selvatiche", afferma. In cucina mai senza "le mie mani" e ospite di **Del Tongo** (con il designer Prospero Rasulo), dimostra quanto "il cibo è il design della vita".



Cristiano Tomei

■ EMANUELE SCARELLO

La cucina come tradizione di famiglia tramandata da generazioni, una ricetta che conquista, unica in Friuli, due stelle Michelin. Al ristorante **Agli Amici** alle porte di Udine, i piatti li progetta e compone Emanuele Scarello, già presidente dei **Jeunes Restaurators d'Europe** e riconoscente alla madre, sua "maestra di cucina". "Design e cucina vanno a braccetto - commenta -, entrambi parte della Cultura". All'opera con **Kitchenaid c/o Love It**, predilige ingredienti di stagione e dei suoi luoghi d'origine. Con un occhio all'orologio: "scandisce il tempo, non potrei fare senza".



Elio Sironi

■ ELIO SIRONI

In cima allo storico palazzo **Enel** di Milano, al ristorante panoramico **Ceresio7** si gusta una cucina dove "il gusto non deve mai tradire la memoria". Sono le parole dello chef di casa Elio Sironi. "Bisogna conoscere la semplicità delle cose, alle spalle c'è sempre un percorso di grande esperienza". Un esempio? La pasta, "pare un alimento povero ma dietro una forchettata si nasconde un mondo". Ospite di **Villeroy & Boch The House** insieme alla stilista Isabelle De Borchgrave, ama la tecnologia ma non prescinde dal tatto: "mai rinunciare al rapporto intimo tra cibo e uomo".

■ FILIPPO LA MANTIA

Inaugurato da poco, nel suo locale in piazza Risorgimento a Milano si incontrano anche strumenti musicali e una motocicletta pezzo unico. Di formazione architetto, l'oste e cuoco siciliano Filippo La Mantia propone una "cucina a colori" con tutto il carattere del Sud, allegria compresa. Inseparabile dal frullatore con cui prepara il suo pesto di agrumi, ha anche disegnato i candelabri per i suoi tavoli, "alti e sottili per non intralciare tra i commensali". Appassionato di cous cous, "piatto che è rito e aggregazione", presso **Visionnaire** incontra Alessandro La Spada.

■ MAURO PADULA

Un click, e il gioco è fatto. Per Mauro Padula in cucina non può mancare la macchina fotografica, "lo strumento che consente di trasformare tutti i cinque sensi legati a una ricetta in una sola: la vista". **Food stylist**, dialoga con Marco Fumagalli nello spazio **Berloni** e riflette su come "un progetto si traduce nel quotidiano di chi sa vivere la cucina in modo attivo e anche ludico". È il "design democratico", accessibilità e funzionalità a portata di tutti grazie a "procedure e ingredienti che coinvolgano il più possibile adulti, ma anche i bambini".



Paolo Reina

DesignING  
FOOD

■ PAOLO REINA

La creatività al centro, anche del dialogo tra lo chef e la designer Rossella Pugliatti di scena da **Giorgetti**. Sin dal 1990 alla regia gourmet **dell'Antica Trattoria del Gallo** di Gaggiano (MI), nella sua formazione domina l'arte del dolce. "L'alchimia di regole precise e insostituibili, il rigore delle decorazioni di un tempo a fianco della tecnica di oggi". Mai senza "un coltello affilato", si immerge solo in ricette dove la passione è ingrediente base. "Il confine tra il dolce e il salato è così vago - conclude - che alle volte si invadono dando vita a fusioni sublimi".



Mauro Padula



Filippo La Mantia