

Le ricette dei designer

## Design al dente

70 ricette di pasta  
e primi piatti

Introduzione di  
Emidio Mansi



 EDITRICE  
COMPOSITORI



## Giulio Gianturco e Stefano Scatà.

**Giulio Gianturco**, laureato in Medicina e Chirurgia, dagli anni Ottanta partecipa a numerose regate e li impara a conoscere e si innamora delle caratteristiche di alcuni materiali tecnici (acciaio inossidabile, fibre aramidiche, ecc.). Inizia così a trasferire l'esperienza maturata con questi materiali nel progettare e costruire i primi pezzi per la sua casa e gli amici. Comincia collaborando con Boffi con la linea Minimal, poi si sono aggiunte Agape, Alpes, Inox, Cea Design, Cesana, Dimensione Disegno, Fizan, Fusina e altre aziende. Kaa per Agape, Fire per Boffi, Guendalina per Fizan ottengono diversi premi.

**Stefano Scatà**, laurea in Lettere, svolge l'attività di fotografo dal 1984. Durante i suoi viaggi fotografici viene a contatto con il mondo del cibo e tutto ciò che gira intorno ad esso. Grande appassionato di cibo se non avesse fatto il fotografo avrebbe sicuramente riposto la sua arte all'interno di una cucina. Nascono così collaborazioni con grandi rappresentanti del buon cibo e del buon vivere e nascono libri dove l'occhio fotografico cattura con semplicità l'anima del soggetto. Collabora con: «Monsieur», «SpiritoDiVino», «Case&country», «Ville e Giardini», «Traveller», «UK Traveller USA», «Feinschmecken», «Geo», «Residence», «Lonely Planet», «Deco» e molte altre. Ha pubblicato libri fotografici su Portogallo, Irlanda, Australia, Friuli vie dei sapori, Coudelaria Ervideira in Portogallo, Banqueting e Catering, Arnolfo.

[www.giulioGianturco.com](http://www.giulioGianturco.com)  
[www.stefanoscatà.com](http://www.stefanoscatà.com)

## Carbonara a freddo con le uova di Parisi

È diventato un piacevole appuntamento questo della collana Le ricette dei designer, è un modo semplice per assaggiare e "carpire" sfiziose ricette che Stefano prepara. Sono rimasto un po' perplesso, quando per questo titolo, mi ha proposto una carbonara (banale pensavo). Ma mi ha detto di aspettare a giudicare. Una volta procurate le materie prime, ha preparato il piatto e assaggiandolo mi sono dovuto ricredere, aveva un gusto estremamente particolare ed era ben diversa dalle solite carbonare.

### Ingredienti per 4 persone

200 gr di tagliolini all'uovo | 120 gr di guanciale affumicato tagliato a listarelle | 30 gr di parmigiano | 30 gr di pecorino romano | 4 uova | 4 scorzette di limone | mezzo spicchio di aglio grattugiato privato del germoglio centrale | prezzemolo tritato | pepe bianco | sale

### Preparazione

Riempire una pentola di acqua e portarla a ebollizione. Nel frattempo in una terrina capiente versare le uova, il pecorino, il parmigiano, il prezzemolo, l'aglio privato del germoglio centrale e grattugiato, le scorze di limone. Mescolare non troppo energeticamente e regolare di sale. Fare lessare la pasta, scolarla al dente e condirla nella terrina aggiungendo al composto anche le listarelle di guanciale affumicato. Amalgamare bene la pasta al condimento e servirla aggiungendo il pepe fresco macinato. Possibilmente usare le uova di Paolo Parisi che hanno un sapore leggermente di mandorla, poiché le galline livornesi di sua proprietà razzolano a terra e mangiano uno speciale pastone che miscela lui stesso e composto da cereali e latte di capre del suo allevamento.

### In abbinamento

Angarano rosso di Villa Angarano.



**In alternativa**

Andate a trovare Paolo Parisi  
alla Tenuta Le Macchie  
in provincia di Pisa.