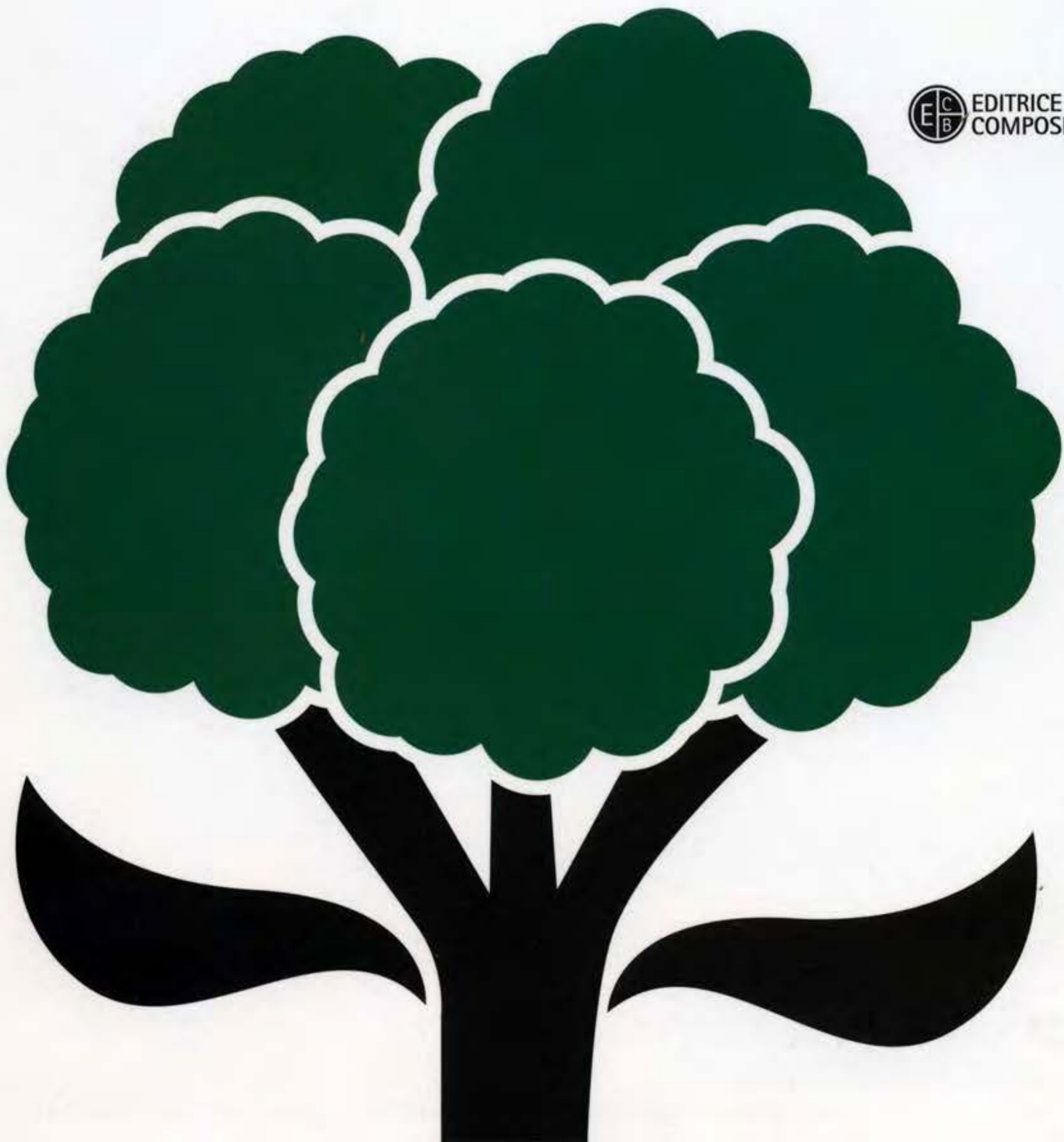


Le ricette dei designer  
**Cavolo che design**

70 ricette  
con le verdure

Introduzione di  
Filippo La Mantia

 EDITRICE  
COMPOSITORI





## Giulio Gianturco e Stefano Scatà.

Giulio Gianturco, nato nel 1953, laureato in Medicina e Chirurgia, dagli anni Ottanta partecipa a numerose regate e lì impara a conoscere e si innamora delle caratteristiche di alcuni materiali tecnici (acciaio inox, fibre aramidiche...). Inizia così a trasferire l'esperienza maturata con questi materiali nel progettare e costruire i primi pezzi per la sua casa. Nel 1995 inizia a collaborare con Boffi, per loro disegna Minimal. Da allora progetta per Alpes Inox, Agape, Boffi, Foscarini, Dimensione Disegno, Cea, Cesana ed altri. Con il progetto Kaa viene premiato con EDIDA 2005, Design Plus Material Vision 2005 e Designpreis 2007. Nel 2006 Fire per Boffi vince il Wallpaper Award. Guendalina è selezionata nel Design Index 2010.

Stefano Scatà, nato a Pordenone nel 1956 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 a esso; dal vino agli chef, all'ospitalità. Nascono così collaborazioni con grandi rappresentanti del buon cibo e del buon vivere, e nascono libri che esprimono entusiasmo e freschezza. Collabora con le maggiori riviste italiane ed estere come «Monsieur», «SpiritoDiVino», «Case&country», «Ville e Giardini», «Traveller UK», «Traveller USA», «Geo», «Residence», «Lonely Planet», «Deco», «Feinschmecker» ecc. Ha pubblicato libri fotografici su Portogallo, Irlanda, Australia, Friuli vie dei sapori, Coudeleria Ervideira in Portogallo, Banqueting e Catering, Arnolfo.

[www.giulio gianturco.com](http://www.giulio gianturco.com)

[www.stefanoscata.com](http://www.stefanoscata.com)

## Asparago bianco crudo marinato nello yogurt e prosciutto crudo disidratato

Rientrato da Copenhagen, il mio amico Stefano (dove era stato inviato da una rivista inglese a fotografare i migliori ristoranti della capitale danese), mostrandomi le immagini dei vari piatti, mi faceva notare un piatto in particolare, di grande effetto grafico, rigoroso e a suo dire di facile e veloce preparazione e mi proponeva la sera successiva di sperimentarlo. Essendo in maggio, e noi a Bassano del Grappa, periodo e patria dell'asparago dop, ci riesce semplice trovare l'ingrediente principe.

### Ingredienti per 4 persone

12 asparagi bianchi di media grandezza 3 vasetti di yogurt bianco alcune fette molto sottili di prosciutto crudo

### Preparazione

Mondare con delicatezza gli asparagi che verranno posti a marinare con lo yogurt bianco per circa 30 min. Nel frattempo disidratare le fette di prosciutto crudo, ponendole tra due fogli di carta forno e infornandoli ad alta temperatura per circa 20/30 min. Sminuzzare finemente le fette di prosciutto disidratato con un coltello molto affilato fino a renderle della grana desiderata. Per servire, utilizzare piatti preferibilmente di colore scuro, per contrastare il bianco dell'asparago, preparando la base con una striscia del prosciutto così sminuzzato e adagiandovi sopra l'asparago marinato.

### In abbinamento

Ca Michiel di Villa Angarano 2008, 100% Chardonnay, affinato nove mesi in barriques e cinque mesi in vetro, che esalta con i suoi profumi il sapore e la freschezza dell'asparago così preparato.



**In alternativa**

Paustian-Bo Bech di Copenhagen, locale ricavato nello storico Paustian, negozio chic di arredamento, edificio progettato da Jorn Utzon, architetto dell'Opera House di Sydney.