

Le ricette dei designer **2**

130 nuovi progetti
in punta
di forchetta

Introduzione di
Davide Rampello

 EDITRICE
COMPOSITORI



Angeletti Ruzza Design.

Silvana Angeletti è nata a Rieti nel 1969. Daniele Ruzza è nato a Roma nel 1967.

Dopo il diploma di laurea in Industrial Design, conseguito presso l'ISIA di Roma, nel febbraio 1994 aprono il loro studio di progettazione: Angeletti Ruzza Design.

Lo studio si occupa prevalentemente di industrial design e collabora con numerose aziende tra le quali Teuco, Flaminia, Azzurra, F.lli Fantini, Guzzini, Colombo Design, Irsap, Ad Hoc, Serafino Zani, Nemo, Poltrona Frau, Gedy, RSVP, Graff, Fiam, Valli Arredobagno.

Dal 2007 seguono la direzione creativa di Azzurra sanitari in ceramica. Tra i loro progetti di interior design figura il Relais Villa d'Assio ed il Quinto Assio Hotel di Rieti. Dal 1999 sono soci ADI. Vincitori di tre Good Design nel 2010, Red Dot Award Communication 2009, due Design Plus nel 2009, due segnalazioni *Adi Index* nel 2006 e 2004 e tre nomination per il Design Preis 2011. Alcuni loro prodotti fanno parte della collezione permanente del Chicago Athenaeum Museum. www.angelettiruzza.it

Il dessert della regina

Un pensiero. L'idea di regalare un sorriso. Una sorpresa per il proprio bimbo...

C'era una volta una regina che amava molto la macedonia di frutta. Ma dato che aveva paura di essere avvelenata la preparava con le sue mani. La cosa che la irritava di più, era proprio quella di tagliare a pezzettini la frutta.

Così chiamò il suo mago e gli disse: «Trova una magia, perché voglio che dalle mie piante nascano solo frutti già spezzettati!». «Ma mia Regina – rispose il mago – come fa una pianta a fare frutta già tagliata?». «Non mi interessa – rispose – trova la formula o ti farò decapitare!». Passarono anni e anni, ma il povero mago non riusciva a trovare la formula giusta.

Vennero fuori mele a forma di pera, fragole a cubetti, ciliegie lunghe come cannuce, ma nessuna frutta a pezzetti. La regina esasperata, condannò il mago. Ma un attimo prima di morire, il mago riuscì a lanciare la sua bacchetta magica per un ultimo tentativo, la bacchetta toccò un albero di banane e tutto si illuminò! Il mago morì e nessuno conobbe mai la parola magica. Ma da quel giorno, quella pianta continua a fare banane, che una volta sbucciate sono già a fettine!!

Ingredienti

Tante banane, quante sono le persone a cui volete fare una sorpresa | un ago

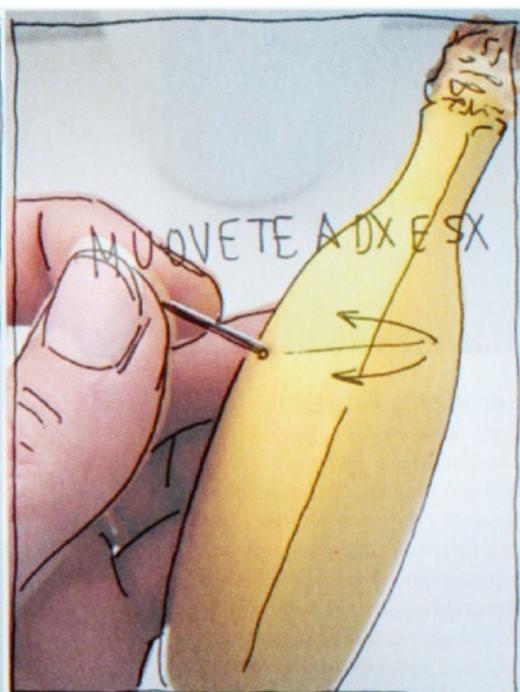
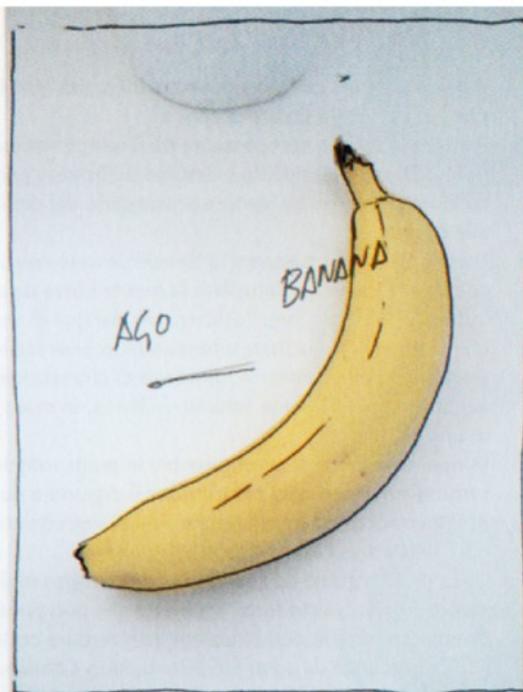
Preparazione

Prendere la banana con la mano sinistra. Con la destra impugnare l'ago e posizionarlo, premendo dolcemente, lungo una costola del frutto. Muovere l'ago a destra e sinistra, facendo perno sul forellino fatto.

Fare attenzione a non allargare troppo il foro e non si vedrà nulla. Una volta fatte tutte le "fettine", la banana è pronta per essere consegnata. Solo aprendola, regalerà un sorriso e gran sorpresa! Sta a voi, raccontare la storia o la verità!

Vino in abbinamento

Se si pensa di pasteggiare con un buon vino noi consigliamo il Passito di Pantelleria. Se a pasteggiare sarà un/a bimbo/a, consigliamo di aspettare per fargli assaggiare un buon vino. Non si sa mai!!



In alternativa

Un salto all'IKEA ad assaggiare le polpette svedesi. Con salsa, marmellata e patate lesse. Deliziose! Se poi avete veramente voglia di qualcosa di buono e genuino e volete premiarvi, consigliamo il ristorante Tempe, Colli sul Velino a Rieti.