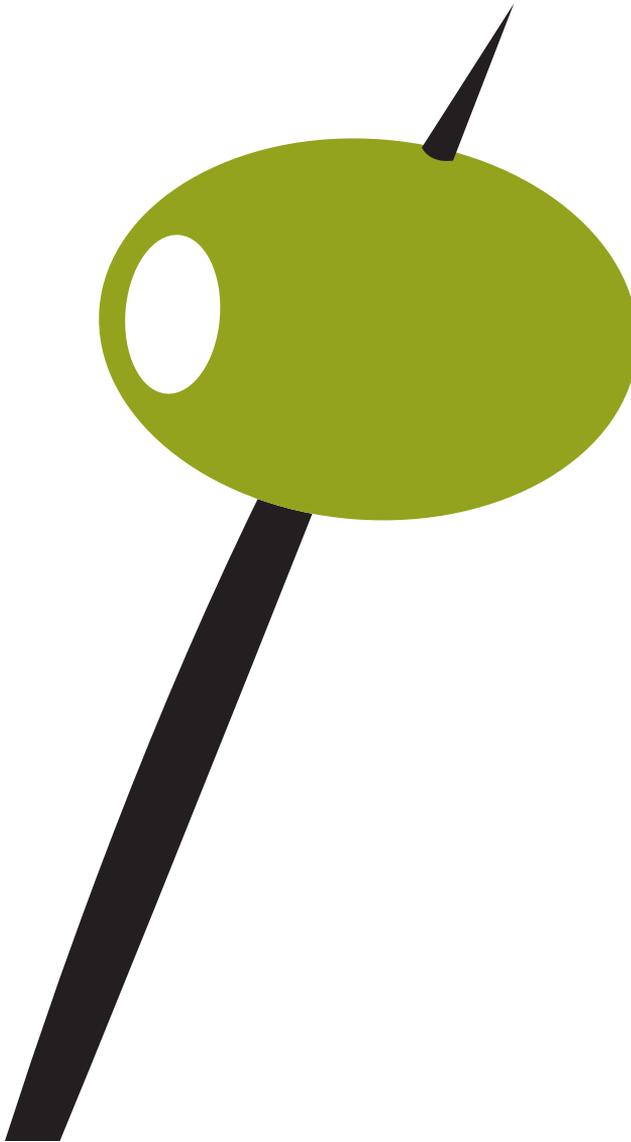


Le ricette dei designer
Stuzzicati dal design

70 antipasti
e stuzzichini

Introduzione di
Sara Porro

 EDITRICE
COMPOSITORI





Sara Ferrari nasce a Brescia nel 1981. Terminati gli studi presso il Machina Institute, si trasferisce a Londra dove collabora con diversi studi di interior e product design. Nel 2009 fonda Sara Ferrari Design, realtà oggi riconosciuta in ambito internazionale: la sedia in cartone PAD ha ricevuto una menzione speciale al concorso "Playing Design" dedicato al mondo dell'infanzia ed è stata esposta al Museo di Lissone, al Fuori Salone di Milano e al MIA di Monza, il progetto Dining Agenda è stato selezionato dal Designboom Mart durante la fiera ICFF di NY, mentre il bracciale XCIX_Y è esposto alla Peel Gallery in Texas. Nell'aprile del 2009 il progetto Stone Leaf ha ricevuto la menzione speciale dalla giuria del concorso Zanotta -Cristalplant design Contest. Nel settembre 2010, in occasione del London Design Festival, disegna la prima cartolina della serie "le cartoline utili", un calendario magnetico già presente nei negozi di design di Londra, Boston, Stoccolma, Toronto, Milano e Brescia. Da poco rientrata in Italia, collabora con diverse aziende allo sviluppo di nuovi progetti, sia come designer che come direttore artistico.
www.saraferraridesign.com

Amburgherini vegetariani

Non esistono solo le icone di design, ci sono anche le icone del cibo e l'hamburger è una di queste. Come ogni sandwich, anche l'hamburger rappresenta un metodo per gustare l'unione di più ingredienti appoggiati l'uno sull'altro e racchiusi fra due fette di pane, ma si distingue però dagli altri panini anche per una propria identità formale. Ho voluto prendere l'hamburger come punto di riferimento e mettere insieme sapori diversi, che portassero a un gusto unico e delizioso. Gli ingredienti che ho scelto hanno rimpicciolito la dimensione classica dell'hamburger, eliminando i morsi in serie per potersi gustare tutto il sapore in un solo boccone!

Ingredienti

1 chicco d'uva preferibilmente senza vinaccioli |
un pezzettino di gorgonzola piccante | una briciola di noce |
semi di papavero o sesamo

Preparazione

Tagliare a metà il chicco d'uva e rimuovere i vinaccioli se presenti. Inumidire con un po' d'acqua una delle due metà e immergerla nei semi di papavero o di sesamo. "Imbottire" le due metà con il gorgonzola e le noci.

In abbinamento

Un bollicine Franciacorta.



In alternativa
Fatevi un hamburger,
ma non al fast food!