

Le ricette dei designer
Pane e design

70 ricette
da infornare

Introduzione di
Davide Longoni

 EDITRICE
COMPOSITORI





Giulio Gianturco e Stefano Scatà.

Giulio Gianturco, laureato in Medicina e Chirurgia, dagli anni Ottanta partecipa a numerose regate e impara a conoscere e si innamora delle caratteristiche di alcuni materiali tecnici. Inizia così a trasferire la sua esperienza con questi materiali nel progettare e costruire i primi pezzi per la sua casa; si aggiungono le richieste degli amici e parte la produzione di piccole serie. Ha iniziato 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 numerosi premi. Stefano Scatà, laurea in Lettere, svolge l'attività di fotografo dal 1984. 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 le maggiori riviste italiane ed estere come «Monsieur», «SpiritoDiVino», «Case&country», «Ville e Giardini», «Traveller UK», «Traveller USA», «Geo», «Residence», «Lonely Planet», «Deco», «Feinschmecker». Ha pubblicato libri fotografici su Portogallo, Irlanda, Australia, Friuli vie dei sapori, Coudeleria Ervideira in Portogallo, Banqueting e Catering, Arnolfo.
www.giuliojianturco.com
www.stefanoscata.com

Schiaccia alle ciliegie

Eccoci, ci siamo, è arrivato il tema "ricette al forno"! Non sono esattamente giorni in cui vorresti accendere il forno (in questi giorni ci sono 36 gradi), ma la sfida è interessante.

Dopo un'attenta selezione con lo chef capo (Stefano), abbiamo pensato di provare con la schiaccia alle ciliegie, una ricetta agrodolce provata da Carla.

Ingredienti

500 gr di farina | 2,5 dl di acqua tiepida | 25 gr di lievito di birra fresco | 1 cucchiaino d'olio extravergine di oliva | 5 cucchiaini di zucchero | 1 kg di ciliegie

Preparazione

Sciogliere il lievito nell'acqua. Setacciare la farina e disporla a fontana su una spianatoia, aggiungere il lievito con 2 cucchiaini di zucchero e l'olio extravergine d'oliva. Lavorare con cura l'impasto che dovrà risultare ben liscio e omogeneo, riporlo in una ciotola avvolto in un canovaccio e lasciarlo lievitare per circa un'ora. Lavare con cura le ciliegie, asciugarle e privarle del nocciolo. Stendere circa metà della pasta e disporla in una teglia da forno leggermente unta, quindi sistemare sulla superficie della pasta le ciliegie tenendone da parte alcune, cospargerle con 2 cucchiaini di zucchero. Stendere la pasta avanzata (dovrà essere un po' più sottile della prima) e disporla sopra le ciliegie e coprendola sigillare i bordi pizzicando la pasta. Lasciar lievitare per circa un'altra ora. Scaldare il forno a 200° C. Bucherellare la superficie con una forchetta quindi guarnire con le ciliegie avanzate, spennellare appena con dell'olio e spolverarla con un cucchiaino di zucchero. Informare per circa 45 minuti. Servire tiepida o fredda.

In abbinamento

Grave di Stecca di Nino Franco.



In alternativa
A casa di Carla.