



Le ricette dei designer

2

130 nuovi progetti  
in punta  
di forchetta

Introduzione di  
Davide Rampello

 EDITRICE  
COMPOSITORI



**Giulio Gianturco** nasce nel 1953, laureato in Medicina e Chirurgia (specializzato in idroclimatologia medica e clinica termale, e flebologia), dagli anni Ottanta partecipa a numerose regate e impara a conoscere e si innamora delle caratteristiche di alcuni materiali tecnici (acciaio inox, fibre aramidiche, ecc.). Da lì comincia a trasferire l'esperienza maturata con questi materiali nel progettare e costruire i primi pezzi per la sua casa. Nel tempo si aggiungono le richieste degli amici ed ha così incominciato a produrre delle piccole serie. 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.  
[www.giuliojianturco.com](http://www.giuliojianturco.com)

## Zuppa di cozze e vongole

Nonostante sia veneto di nascita, le mie origini partenopee emergono dalle scelte culinarie. Il piatto che propongo riesce sempre (più o meno bene), ed è la zuppa di cozze e vongole.

### Ingredienti per 6 persone

1,4 kg di cozze | 1 kg di vongole veraci | 4 cucchiaini di olio extravergine | 500 gr di pomodori pelati | 2 spicchi d'aglio | abbondante prezzemolo | pepe | niente sale!

### Preparazione

Le cozze generalmente sono comprate con i "filatielli" (filamenti simili alla stoppia) e questi devono essere strappati, aiutandosi con una lama di coltello senza aprirle. Fatta questa operazione, mettere le cozze in acqua fresca e pulire il più possibile sempre con la lama di coltello i detriti attaccati al guscio. Bisogna poi lavarle e rilavarle, cambiando ripetutamente l'acqua fino a quando questa non rimane limpida. Metterle poi a sgocciolare in uno scolapasta. Le vongole devono essere lasciate in acqua e poi prese a gruppi di 10, fatte saltare senza niente varie volte in una ciotola per eliminare quelle con la sabbia. Fare rosolare in un tegame l'aglio nell'olio, versare le cozze, le vongole con i pomodori ben sgocciolati e il pepe, e man mano che i molluschi si aprono toglierli dal fuoco. Una volta aperte tutte le conchiglie, se la salsa fosse eccessivamente liquida, fare restringere il sugo alla densità voluta e poi rimettere i molluschi nel tegame, lasciando bollire per circa un minuto a fuoco vivo. Aggiungere il prezzemolo tritato e servire la zuppa su crostoni di pane.

### Vino in abbinamento

Io amo abbinare questo piatto a un vino autoctono veneto, il Vespaiolo della azienda agricola Villa Angarano, normalmente degustato con gli asparagi, ma che per le sue caratteristiche di freschezza e buona acidità si accompagna molto bene ai molluschi.



### In alternativa

Nel caso la ricetta non riuscisse bene (praticamente mai), due alternative: la migliore a casa di Stefano Scatà, fotografo di food e straordinario cuoco, la seconda da Mimì a Lacco Ameno nell'isola di Ischia.