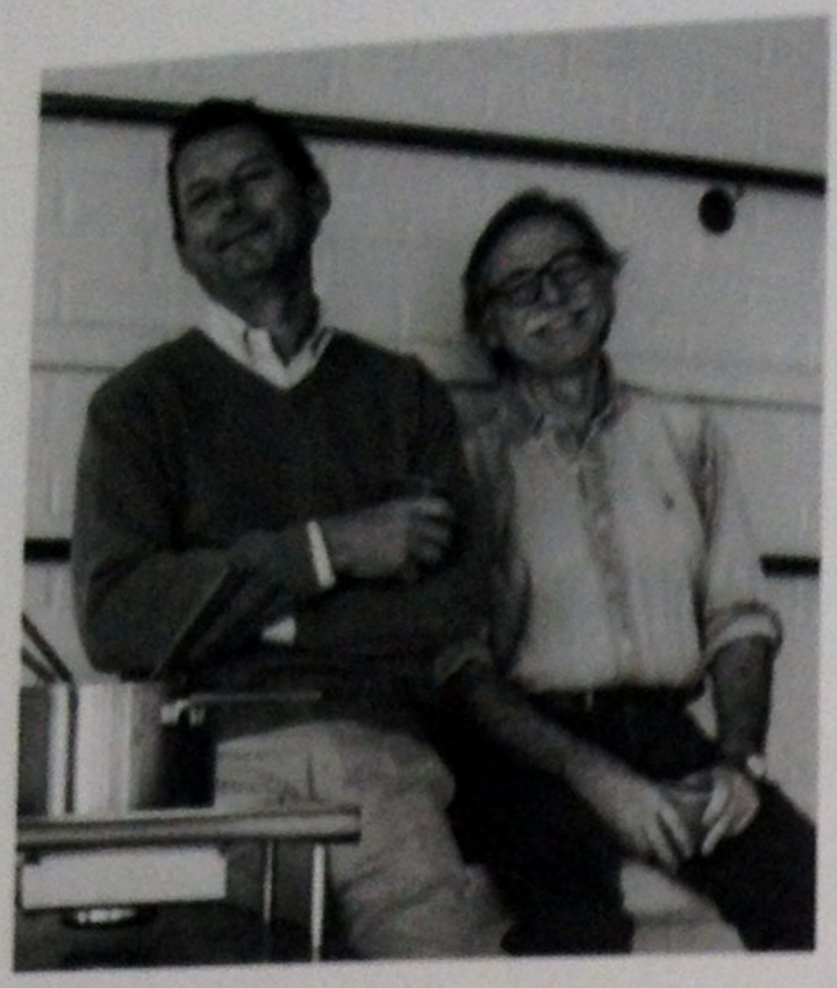
Le ricette dei designer

Una spina nel design

70 secondi
di pesce e crostacei

Introduzione di
Fede e Tinto

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, Banquenting e Catering, Arnolfo.

www.giuliogianturco.com
www.stefanoscata.com

Sandwich di sarde

Finalmente si è arrivati alle ricette di pesce. Stefano mi parla spesso di sfiziosi piatti di pesce con ricette sue o di cuochi che ha fotografato, e questa è la volta buona per seguirlo nella preparazione (sperando di carpirne i segreti) ma soprattutto assaggiare queste tanto decantate ricette. Sarà meglio provare più di un piatto, così da essere sicuri, prima di farlo pubblicare!
Dopo una serata di assaggi, abbiamo deciso per il sandwich di sarde, "sfizioso" e semplice da fare.

Ingredienti

Sarde a volontà | olio extravergine per friggere | mozzarella fiordilatte | capperi sotto sale | buccia di limone | uova a seconda della quantità di sarde | pangrattato

Preparazione

Prendere le sardine e aprirle leggermente all'altezza della pancia con un coltellino, infilare un dito e aprire in due il pesce per togliere la lisca e le interiora.
Dopo avere aperto la quantità di sardine desiderata, passare i filetti aperti sotto l'acqua e metterli ad asciugare su un panno. Dissalare i capperi e tagliare la buccia di limone in piccole zeste.
Riempire la sardina con una fettina di mozzarella fiordilatte, qualche cappero e una zesta di limone, chiudere a mo' di sandwich con un altra sardina e passare tutto sull'uovo e poi sul pangrattato.
Immergere il sandwich nell'olio bollente e friggerlo fintanto che l'impanatura non diventi dorata, passare sulla carta per togliere l'olio in eccesso e mangiare subito.

In abbinamento

Consigliamo il nuovo Rosato 5 Sisters di Villa Angarano. Servito alla temperatura di 10-12 °C, sprigiona aromi di pesca con finale in bocca di mallo di noce. La sua gradevole persistenza esalta e arrotonda il sapore della sarda fritta.

In alternativa

La ricetta è talmente facile che non serve un ristorante se il piatto non riesce. L'unico avvertimento è che una sarda tira l'altra, come le ciliegie!