

Le ricette dei designer

Una spina nel design

70 secondi
di pesce e crostacei

Introduzione di
Fede e Tinto

 EDITRICE
COMPOSITORI





Angeletti Ruzza Design.

Silvana Angeletti e Daniele Ruzza, dopo il diploma di laurea in Industrial Design, presso l'ISIA di Roma, nel febbraio 1994 aprono il loro studio di progettazione. Dal 2007 seguono la direzione creativa di Azzurra e dal 2002 al 2006 la direzione creativa della GSI. Tra i loro progetti di interior design figura il Relais Villa d'Assio e il Quinto Assio Hotel di Rieti. Dal 2010 sono docenti di product design presso lo IED di Roma, dal 2012 insegnano presso la Facoltà di Disegno Industriale e Ambientale di Ascoli Piceno e dal 1999 sono soci ADI e ADI Member. Di seguito alcuni riconoscimenti ottenuti: nomine Designpreis 2011 per la collezione Nuvola, la collezione Thin (Azzurra) e la comunicazione di Azzurra; il Good Design Award per la collezione Nuvola e la collezione Thin; il Good Design Award per il ceppo coltelli Latina (Guzzini); il Red Dot Award Communication 2009 per la comunicazione di Azzurra; il Design Plus 2009 con la caraffa Happy hour (Guzzini); il Design Plus 2009 per la collezione Nuvola. Sono inoltre presenti nell'ADI Design Index 2011 con la lampada a LED Giò di Nemo Cassina, nell'ADI Design Index 2006 con lo stand GSI al Cersaie 2005, nell'ADI Design Index 2004 con la serie Plano (F.lli Fantini). www.angelettiruzza.it

Tonno sott'olio

Quale sapore migliore del tonno appena pescato e lavorato? Certo il grado di difficoltà per questa ricetta è alto, ma il risultato credeteci è strabiliante.

Ingredienti

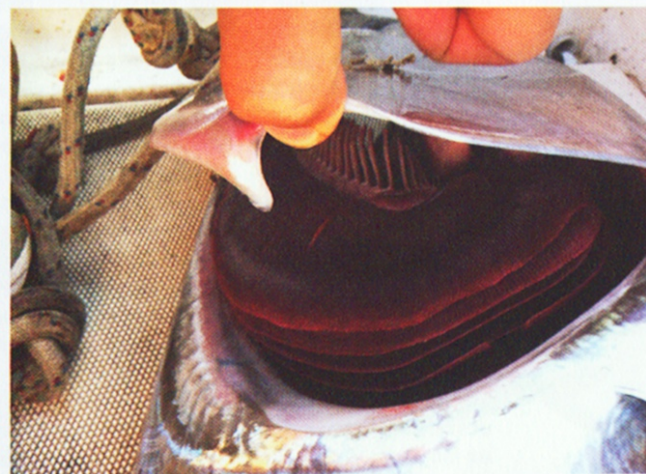
Per procurarsi un bel tonno bisogna organizzarsi bene con un paio di amici, muniti di licenza di pesca. Insieme a Enrico che durante la settimana prova a fare l'avvocato e con Mauro, che invece prova a fare l'imprenditore siamo partiti di buon mattino alla caccia di un tonno rosso.... Ore interminabili a pasturare in mezzo al mare in balia della corrente e tanta tanta pazienza, che viene quasi sempre ripagata se uno dei tre è un vero pescatore. Enrico fortunatamente lo è, ed è lui che mi ha svelato la sua ricetta "segreta" per preparare il tonno appena pescato! Dopo molte ore in mezzo al mare, dopo una estenuante pastura e dopo una avventurosa quanto incredibile presa del pesce siamo rientrati in porto con un tonno di 40 kg. La prima cosa che abbiamo fatto è stato tagliarlo, pulirlo e lavarlo per bene. Una volta spezzato e messo in un congelatore siamo partiti alla volta di casa.

Preparazione

Preparare i tranci di tonno alti tanto quanto i barattoli dove verranno messi una volta preparati. Così tagliati, devono essere immersi in un grande recipiente e lavati per 12 ore in acqua corrente, girandoli di tanto in tanto per togliere il sangue (che lascia un sapore forte). Tenendoli in acqua, la carne si schiarirà. Una volta terminato questo tempo, scolarli e asciugarli. Prendere un pentolone dove verrà messo a bollire il tonno. Per salare in modo corretto l'acqua, prendere un uovo e lasciarlo adagiare sul fondo. Salare l'acqua e fermarsi solo quando l'uovo salirà in superficie. L'acqua è pronta! Per 30 chili di tonno, ci vogliono 30 litri di acqua, e così via. Portare a ebollizione l'acqua e cuocere per un'ora. Spegner e lasciare freddare. Schiumare l'acqua. Ancora tiepidi, togliere i tranci dall'acqua e poggiarli su un canovaccio. Dopo averli puliti (via la pelle, spina interna, nero ecc.) coprire il tutto con un secondo canovaccio e lasciarlo riposare per 12-16 ore. Sterilizzare i barattoli e iniziare a riempirli, coprendoli con olio d'oliva della Sabina. Serrare i barattoli e preparare il sottovuoto, secondo il metodo della conserva. Gli antichi dicevano di far bollire i barattoli per tante ore, tanti sono gli anni della conserva: un'ora... un anno e così via. Per la bontà e genuinità del tonno pescato, suggeriamo pochi minuti!

In abbinamento

Un bianco. Pecorino o Passerina.



In alternativa

Il Cucale Ristorante e Stabilimento, via Litoranea 103, 60026 Marcelli di Numana (AN), dove il simpatico e preparato Davide saprà deliziarvi con del pesce appena pescato.