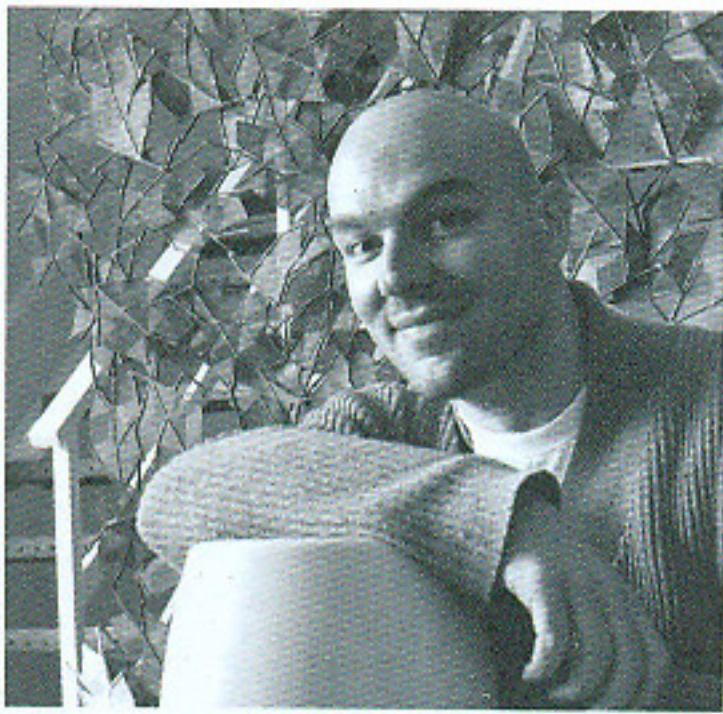


Le ricette dei designer

70 progetti
in punta
di forchetta

Introduzione di
Ferran Adrià

 EDITRICE
COMPOSITORI



Luca Nichetto nasce a Venezia nel 1976 dove studia prima all'Istituto d'Arte e poi allo IUAV dove si laurea in Disegno Industriale. Dal 1999 comincia l'attività professionale disegnando i suoi primi prodotti in vetro di Murano per Salviati. Nello stesso anno inizia il sodalizio con Foscarini per la quale oltre a firmare alcuni prodotti, collabora anche come consulente per la ricerca di nuovi materiali e sviluppo prodotto (2001-2003). Nel 2006 fonda il suo studio, creando la società Nichetto & Partners che si occupa oltre che di industrial design anche di design consultant. Ha tenuto workshop in diverse università sia nazionali che internazionali ed ha partecipato a mostre in Europa, Stati Uniti e Giappone. Ha ricevuto vari premi internazionali, tra cui il Gran Design Award 2008, il Good Design Award del Chicago Atheneum Museum of Architecture 2008, l'IF Product Design Award 2008 e l'Elle Decoration International Design Awards 2009 (EDIDA) come Designer dell'anno nella categoria Young Designer Talent. Oggi Luca Nichetto lavora con numerose aziende, tra le quali: Foscarini, Moroso, Kristalia, Salviati, Italesse, Emmegi, Casamania by Frezza, Fratelli Guzzini, Bonaldo, Gallotti & Radice.
www.lucanichetto.com

Sarde in saòr veneziane

Il saòr è una ricetta tipica di Venezia che si tramanda di generazione in generazione. Fu creata dai pescatori che erano costretti a conservare a lungo gli alimenti quando si trovavano per lunghi periodi in mare. Per questo motivo se vengono mangiate dopo due o tre giorni dalla preparazione risultano ancora più buone. Le sarde in saòr sono un piatto tipico da assaggiare durante la Festa del Redentore, che si svolge a Venezia ogni estate fin dalla fine del Cinquecento.

Ingredienti per 4 persone

600 gr di sarde fresche | 50 gr di uva passa | 50 gr di pinoli | 400 gr di cipolle bianche (2 cipolle da 200 gr) | 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva | olio per friggere | 30 cl di aceto di vino bianco | mezzo bicchiere di vino bianco | 3 chiodi di garofano | 1 cucchiaino di semi di coriandolo | farina, sale e pepe q.b.

Preparazione

Pulire le sarde togliendo la testa e le spine, lavarle, asciugarle con la carta da cucina e infarinarle. Quando l'olio è ben caldo metterle in padella lasciandole dorare dalle due parti, toglierle dal fuoco, farle nuovamente asciugare su carta da cucina e salare. Mettere a bagno l'uvetta nel vino bianco. Scaldare due cucchiaini d'olio d'oliva in una padella antiaderente e fare appassire le cipolle tagliate a rondelle sottili, bagnarle con l'aceto, aggiungere il pepe, i semi di coriandolo e i chiodi di garofano. In un contenitore formare uno strato di sarde, coprirle con una parte delle cipolle e cospargerle con una parte dei pinoli e dell'uvetta sgocciolata e asciugata. Continuare a formare gli strati fino ad esaurimento degli ingredienti e terminare con uno strato di cipolle. Versare su tutto la salsa di aceto quindi coprire il contenitore e fare riposare per almeno due giorni in frigorifero.



In alternativa

Nel caso in cui il risultato finale non sia all'altezza delle aspettative... non vi resta che portare gli amici all'osteria Ai 4 Feri, Dorsoduro 2754/A, Venezia.