

DOMENICA.



EVERYDAY SUNDAY.

ALESSI

DESIGN ELISA GIOVANNONI

DOMENICA.

**EVERYDAY
SUNDAY.**

**ELISA GIOVANNONI
2012**

"DOMENICA" È UN SET ESSENZIALE DI PENTOLE COMPOSTO DI UNA CASSERUOLA BASSA, UNA CASSERUOLA, UN CESTELLO PER LE COTTURE A VAPORE E UN WOK. I CORPI REALIZZATI IN TRILAMINA (ACCIAIO+ALLUMINIO+ACCIAIO) ASSICURANO UN'OTTIMA CONDUZIONE DEL CALORE. LA FORMA ELEGANTE INVITA A SERVIRE DIRETTAMENTE IN TAVOLA MENTRE LE DIMENSIONI GENEROSE SUGGERISCONO, COME RIBADISCE IL NOME, UN UTILIZZO FESTOSO E RILASSATO IN NUMEROSE E BUONA COMPAGNIA. COME COMPLEMENTO ALLE SUE PENTOLE, ELISA GIOVANNONI HA DISEGNATO ANCHE UN SET DI UTENSILI.

"Domenica" is a set of cookware that has been pared down to the essentials: a low Casserole, a Casserole, a Steamer basket and a Wok. The bodies are made in multiply (steel + aluminium + steel) that is ideal for conducting heat and distributing it evenly. The elegant shape is an invitation to use them for serving right at the table, while the generous size, as alluded to by its name (Italian for "Sunday"), suggests they be used on festive and relaxed occasions in the bountiful company of good friends. Elisa Giovannoni has also designed a set of utensils to go along with her cookware.

IL CUCINARE IN CASA ED IL RICEVERE OSPITI PREPARANDO ELABORATE RICETTE, DA DOVERE SOCIALE, STANNO TRASFORMANDOSI IN PIACEVOLI MOMENTI DI CONVIVIALITÀ, CHE RENDONO SPECIALE IL NOSTRO TEMPO LIBERO. IN CUCINA CI INTRATTENIAMO CON I NOSTRI OSPITI E SPESO CONDIVIDIAMO LA PREPARAZIONE DELLE RICETTE. PORTARE LA PENTOLA IN TAVOLA È DIVENTATO UN COMPORTAMENTO MOLTO NATURALE: CON "DOMENICA" DIVENTA "ELEGANTE". DESCRIVENDO IL PROGETTO AD ALBERTO ALESSI, GLI RACCONTAI DELLE VACANZE CON STEFANO QUANDO CUCINAVO PER NOI ED I NOSTRI AMICI CON DUE GRANDI PENTOLE CHE PORTAVO CON ME DA CASA, UNA CASSERUOLA BASSA ED UNA CAPIENTE CASSERUOLA ALTA.

IL CONCETTO DI AVERE POCHE PENTOLE VERSATILI UNITO ALL' IDEA DI PORTARLE IN TAVOLA È ALLA BASE DEL PROGETTO "DOMENICA". QUESTE PENTOLE DA PORTATA, SONO, INFATTI, PENSATE PER ESSERE MESSE AL CENTRO DELLA TAVOLA, COME LA ZUPPIERA IN CERAMICA, I PIATTI DA PORTATA DAI BORDI ALTI USATI IN FAMIGLIA NEI GIORNI FESTIVI.

SONO STRUMENTI ADATTI A DIVERSI TIPI DI COTTURA. IN QUESTO CONTESTO SI INSERIVA PERFETTAMENTE ANCHE IL WOK CHE NELLA TRADIZIONE CINESE È L'UNICA PENTOLA UTILIZZATA E IN TEMPI RECENTI È MOLTO USATA ANCHE IN OCCIDENTE. IL SET È COMPOSTO DA TRE PENTOLE E ACCESSORI CAPIENTI CON AMPI MANICI IN ACCIAIO, NUMERO MINIMO MA CHE SODDISFA LE ESIGENZE DI QUASI TUTTE LE COTTURE.

"Cooking at home and having company over, frequently entailing the preparation of elaborate recipes, is transforming itself from a social obligation into pleasurable moments of conviviality that make our leisure time special. Guests are welcome in the kitchen and they often share in the preparation; carrying the pot to the table has become a very natural and acceptable thing to do; with "Domenica" it also becomes "elegant".

Describing the project to Alberto Alessi, I told him about holidays I had spent with Stefano where I would cook for family and friends with just two large pots that I had brought along with us from home: a low casserole and a large, tall casserole.

The idea of limiting oneself to just a few, versatile pots, along with the notion of also using them to serve at the table, is the concept behind the "Domenica" project, which might well be defined as 'serving cookware'. Indeed, they have been designed to be placed at the centre of the table, like a ceramic soup tureen or the wide-rimmed platters that families use on holidays. In the context of a set suitable for various types of cooking, the wok fits in perfectly well. In traditional Chinese cooking, it is frequently the only pan used and, in recent times, it has also been seen more often in Western kitchens.

The set consists of three amply-sized pots and accessories with large steel handles. The minimal number of pieces has been studied to satisfy almost every cooking need.

RISOTTO AL PEPERONE GIALLO

YELLOW PEPPER RISOTTO

ricetta di / recipe by Elisa Giovannoni



Ingredienti (per 8 persone)

560 gr. riso Carnaroli
3 peperoni gialli cuneesi
8 cappesante
menta fresca
1 scalogno
2 spicchi d'aglio fresco
2 acciughe sotto sale
qualche cappero di Pantelleria
vino bianco fruttato (tipo Traminer)
brodo vegetale
60 gr. burro
olio extravergine d'oliva
sale q.b.

Ingredients (Serves 8)

560 gr. Carnaroli rice
3 yellow peppers (Cuneo type)
8 scallops
fresh mint
1 shallot
2 fresh garlic cloves
2 salted anchovies
a few capers from Pantelleria (small type)
fruity white wine (Traminer type)
vegetable broth
60 gr. butter
extra virgin olive oil
sufficient salt

Preparare il brodo vegetale con cipolla, carote, prezzemolo, qualche foglia di lattuga e sedano.

Far bollire a bassa temperatura, per 30 minuti.

Abbrustolare i peperoni nel forno a 200 °C su una teglia protetta dalla carta per il forno.

Una volta cotti, spellarli ed eliminare i semi, quindi frullarli e tenerli da parte.

Pulire le cappesante e tagliarne una parte a lamelle sottili.

Tagliare finemente lo scalogno e l'aglio, farli rosolare nell'olio con le acciughe dissalate sotto l'acqua, quindi aggiungere il riso e farlo tostare.

Bagnare con il vino facendo sfumare.

Cuocere il riso aggiungendo un po' alla volta il brodo vegetale bollente.

Verso fine cottura aggiungere i peperoni frullati con un po' di menta e le cappesante.

Mantecare con il burro.

Portare il risotto in tavola guarnendo con il resto delle cappesante rosolate nel burro, delle foglie di menta e qualche cappero.

A piacere si può aggiungere del formaggio Latteria friulano di media stagionatura.

Prepare the vegetable Broth with onions, carrots, parsley, a few lettuce leaves, and celery. Boil at low temperature for 30 minutes. Brown the peppers in the oven at 200 °C on a tray protected by oven-proof paper, once they are cooked, peel them and remove the seeds, then blend them and put them aside. Clean the scallops and cut some of them into narrow strips.

Finely chop the shallot and the garlic and brown them in the oil with the desalted in water anchovies, then add the rice and slightly toast it. Sprinkle with the wine and let it evaporate, then cook the rice by adding the boiling vegetable broth a little bit at a time. Toward the end of the cooking, add the blended peppers with a little bit of mint, the scallops and cream it with butter. Bring the risotto to the table and garnish it with the rest of the scallops browned in butter, mint leaves, and a few capers. At pleasure it is possible to add medium-seasoned cheese like 'Latteria friulano'.

DOMENICA

ELISA GIOVANNONI, 2012



EG101/26

Casseruola a due manici in trilamina (AISI 430, alluminio, acciaio inossidabile 18/10) con cestello per cottura al vapore e coperchio in acciaio inossidabile 18/10.

Casserole with two handles in multiply (AISI 430, aluminium, 18/10 stainless steel) with steamer basket and lid in 18/10 stainless steel.

Faitout en multiply (AISI 430, aluminium, acier inoxydable 18/10)

avec corbeille pour cuisson à la vapeur et couvercle en acier inoxydable 18/10.

Kasserolle mit zwei Griffen aus Multiply (AISI 430, Aluminium, Edelstahl 18/10)

mit Dunstkochereinsatz und Deckel aus Edelstahl 18/10.

lt 4.7 – ø cm 26 – H cm 12.8 / 4 qt 32 ¼ oz – ø 10 ¼" – H 5"



FUSILLI COL BUCO AL TONNO FRESCO

HOLLOW FUSILLI WITH FRESH TUNA

ricetta di / recipe by Stefano Giovannoni



Ingredienti (per 8 persone)

600/700 gr. fusilli col buco
600 gr. filetto di tonno rosso
una manciata di capperi di Pantelleria sotto sale
una manciata di frutti del cappero sotto aceto
bottarga di tonno
origano secco
origano fresco
2-3 spicchi vestiti di aglio
2 acciughe sotto sale, già pulite
olio extravergine d'oliva

Ingredients (Serves 8)

600/700 gr. hollow fusilli
600 gr. red tuna fillet
a handful of salted capers from Pantelleria
a handful of capers' fruits in vinegar
tuna botargo
dried oregano
fresh oregano
garlic 2-3 unpeeled cloves
2 cleaned salted anchovies
extra virgin olive oil

Tagliare il filetto di tonno a fettine sottili e quindi dividerle in quadrotti di 3-4 cm. di lato, tenendo da parte gli scarti.
Far bollire la pasta.

Nella casseruola far rosolare l'aglio in abbondante olio, sciogliere le acciughe, aggiungere un po' di bottarga e origano secco, quindi togliere dal fuoco.

Verso fine cottura versare la pasta nella casseruola con un po' d'acqua di cottura, aggiungere il tonno avanzato, i capperi ed una parte dei frutti del cappero, saltando la pasta fino a cottura ultimata.

Garnire con i quadrotti di tonno crudo, l' origano secco e fresco, i frutti del cappero, olio e un' abbondante spolverata di bottarga .

Cut the tuna fillet into narrow strips, then divide them into squares with a side of 3-4cm, put the remaining parts aside.
Boil the pasta.

Brown the garlic in the pan with plenty of oil, dissolve the anchovies, add a little of botargo and dried oregano, then remove the garlic from the fire.

Toward the end of the cooking, pour the pasta in the pan with a little bit of cooking water, add the remaining tuna from the one cut into squares, the capers, and a part of the capers' fruits, saute the pasta until it is completely cooked.

Garnish with the raw tuna squares, the dried and fresh oregano, the caper's fruits, oil, and a generous sprinkle of botargo.

DOMENICA

ELISA GIOVANNONI, 2012



EG102/34

Casseruola bassa a due manici in trilamina (AISI 430, alluminio, acciaio inossidabile 18/10).

Low casserole with two handles in multiply (AISI 430, aluminium, 18/10 stainless steel).

Rondin en multiply (AISI 430, aluminium, acier inoxydable 18/10).

Flache Kasserolle mit zwei Griffen aus Multiply (AISI 430, Aluminium, Edelstahl 18/10).

lt 4.2 – ø cm 34 – H cm 7 / 4 qt 14 ¾ oz – ø 13½" – H 2¾"



TAGLIATELLE DI SEPIA CON VERDURE

TAGLIATELLE WITH CUTTLEFISH AND VEGETABLES

ricetta di / recipe by Elisa Giovannoni



Ingredienti (per 6 persone)

3 seppie nere fresche
3 carote
2 cipollotti di Tropea
10 zucchine fresche e molto piccole
una manciata di piselli freschi
coriandolo fresco
una radice di zenzero fresco
olio extravergine d'oliva
sale nero delle Hawaii

Ingredients (Serves 6)

3 black fresh cuttlefish
3 carrots
2 Tropea onions
10 fresh very small courgettes
a handful of fresh peas
fresh coriander
1 root of fresh ginger
extra virgin olive oil
Hawaiian black salt

Lavare, pulire e spellare la seppia. Distenderla e metterla nel congelatore per un'ora.

Lavare e pulire la verdura, tagliarla a julienne finissima con la mandolina (o con il pelapatate).

Pulire la radice di zenzero fresco, tagliarla a scagliette con il pelapatate e caramellarne una parte con dello zucchero di canna.

Togliere dal congelatore le seppie, tagliarle a fettine sottilissime formando così delle "tagliatelle" di seppia, condirla con olio, sale e pepe e farle saltarle nel wok caldissimo per 2 minuti al massimo, quindi tenerle a parte.

Cuocere la verdura al dente nel wok con un po' d'olio.

Aggiungere le seppie, lo zenzero fresco e caramellato, il sale nero delle Hawaii e servire.

Wash, clean and peel the cuttlefish, stretch it open and put it in the freezer for an hour.

Wash and clean the vegetables and cut them into long thin strips with a mandoline (or with the potato peeler).

Clean the root of the fresh ginger, cut it into small slivers with the potato peeler, and caramelise a part of them with cane sugar.

Remove the cuttlefish from the freezer, cut them into very fine strips making them into cuttlefish 'tagliatelle', season with oil, salt, pepper and stir fry them in a very hot wok for no longer than 2 minutes, then put them aside.

Cook the vegetables 'al dente' in the wok with a little oil, then add the cuttlefish, the fresh ginger and the caramelised one, the Hawaiian black salt, and serve them.

DOMENICA

ELISA GIOVANNONI, 2012



EG308

Wok in trilamina (AISI 430, alluminio, acciaio inossidabile 18/10) con coperchio in acciaio inossidabile 18/10.
Wok in multiply (AISI 430, aluminium, 18/10 stainless steel) with lid in 18/10 stainless steel.
Wok en multiply (AISI 430, aluminium, acier inoxydable 18/10) avec couvercle en acier inoxydable 18/10.
Wok aus aus Multiply (AISI 430, Aluminium, Edelstahl 18/10) mit Deckel aus Edelstahl 18/10.

lt 6.4 – ø cm 34 – H cm 13 / 6 qt 25 ½ oz – ø 13½" – H 5"



EG200/34

Coperchio in acciaio inossidabile 18/10.
Lid in 18/10 stainless steel.
Couvercle en acier inoxydable 18/10.
Deckel aus Edelstahl 18/10.

ø cm 34 / ø 13½"



EG01/51

Cucchiaio da cucina in PA e acciaio inossidabile 18/10.
Kitchen spoon in PA and 18/10 stainless steel.
Cuillère de cuisine en PA et acier inoxydable 18/10.
Küchenlöffel aus PA und Edelstahl 18/10.

cm 32.2 / 12¾"

EG01/55

Paletta da cucina in PA e acciaio inossidabile 18/10.
Kitchen spatula in PA and 18/10 stainless steel.
Spatule de cuisine en PA et acier inoxydable 18/10.
Pfannenwender aus PA und Edelstahl 18/10.

cm 32.8 / 13"

EG01/56

Schiumpaiola in PA e acciaio inossidabile 18/10.
Skimmer in PA and 18/10 stainless steel.
Écumoire en PA et acier inoxydable 18/10.
Schaumlöffel aus PA und Edelstahl 18/10.

cm 33.5 / 13¼"

EG01/57

Mestolo per spaghetti in PA e acciaio inossidabile 18/10.
Spaghetti serving spoon in PA and 18/10 stainless steel.
Louche à spaghetti en PA et acier inoxydable 18/10.
Spaghettiheber aus PA und Edelstahl 18/10.

cm 33 / 13"

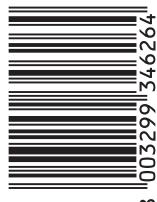
EG01/58

Pinza da cucina in PA e acciaio inossidabile 18/10.
Kitchen tongs in PA and 18/10 stainless steel.
Pince de cuisine en PA et acier inoxydable 18/10.
Küchenzange aus PA und Edelstahl 18/10.

cm 32.2 / 12¾"

ALESSI

BR-POTEGWK



WWW.ALESSI.COM