"SHIBA". EAST EATS WEST.
DESIGN NAOTO FUKASAWA
ALESSI

“SHIBA”: UN PARADIGMA PER LA NORMALITÀ CULINARIA. NAOTO FUKASAWA

PARE CHE NAOTO SIA UN DISCRETO CUOCO DILETTANTE. CI TIENE A SOTTOLINEARE COME “NEGLI ULTIMI ANNI LA CUCINA GIAPPONESE HA RISCOSSO UNA CALDA ACCOGLIENZA IN GIRO PER IL MONDO GRAZIE ALLE SUE QUALITÀ SALUTARI, AL GUSTO DELICATO, ALLA SUA VARIETÀ E SEMPLICITÀ. SI TRATTA DI ASPETTI CHE SI POSSONO RITROVARE NEI PIATTI DI ISPIRAZIONE FUSION CHE STANNO DIVENTANDO SEMPRE PIÙ POPOLARI. TRA L’ALTRO QUESTO GENERE DI CUCINA È ANCHE BEN NOTA PER LA SUA CAPACITÀ DI MANTENERE INTATTE LE CARATTERISTICHE DI OGNI SINGOLO INGREDIENTE, LA QUAL COSA PUÒ QUASI ESSERE CONSIDERATA COME UNA FORMA D’ARTE IN SE STESSA”.

NELL’INTENZIONE DI DAR VITA A UN VERO E PROPRIO NUOVO PARADIGMA CULINARIO HA CHIAMATO LA SERIE “SHIBA”: “SHIBA È LA RAZZA DI CANI PIÙ POPOLARE IN GIAPPONE, E PROBABILMENTE LA PIÙ INTELLIGENTE. QUESTA IMMAGINE MI È PARSA LA PIÙ ICONICA PER SIMBOLEGGIARE LA NOSTRA NUOVA COLLEZIONE DI PENTOLE E PADELLE. CON QUESTA FAMIGLIA DI PRODOTTI HO VOLUTO DAR VITA A DEGLI STRUMENTI CHE LA GENTE POSSA CONTINUARE A USARE NEGLI ANNI, RADICANDOLI NELLA PROPRIA CULTURA, RIPARANDOLI ANZICHÉ SOSTITUENDOLI, E PURE COMPIACENDOSI IN QUALCHE MODO DEI SEGNI ACQUISITI COL PASSARE DEL TEMPO, DELLE DIVERSE ABITUDINI E DEI GUSTI”.

IL NOCCIOLO DEL SUO PROGETTO RISIEDE NELLA CONSIDERAZIONE CHE ALLA RESA DEI CONTI NELLA VITA PRIVATA DI TUTTI I GIORNI SI TENDE A USARE UN NUMERO MOLTO LIMITATO DI PENTOLE E PADELLE, RISPETTO AL TRADIZIONALE CONCETTO DI BATTERIA DI PENTOLE. FUKASAWA SI È ALLORA LIMITATO A DISEGNARE QUELLE STRETTAMENTE NECESSARIE CON IL SUO CARATTERISTICO RIGORE MINIMALISTA, CHE POI SONO LE STESSE CHE ABBIAMO PRODOTTO. SONO PENSATE PER UNA FAMIGLIA DI QUATTRO PERSONE ED EVENTUALMENTE ANCHE ESTENSIBILI A UN PAIO DI OSPITI. LA LORO FORMA, APPARENTEMENTE MODESTA, NASCONDE UNA RICERCA ESASPERATA NEI DETTAGLI, COME CI SI DEVE ASPETTARE DAL SUO PURISMO ESPRESSIVO. A CORREDO DI QUESTO PROGETTO, NAOTO HA AGGIUNTO ALCUNE SUE PERSONALI RICETTE GIAPPONESI, ALLE QUALI IO HO RISPOSTO CON ALTRETTANTE RICETTE DELLA MIA TRADIZIONE FAMIGLIARE.

ALBERTO ALESSI, 2011

UDON SEMPLICE PLAIN UDON

ai fornelli / at the stove Naoto Fukasawa

Ingredienti (per 2 persone) / *Ingredients (Serves 2)*
2 confezioni di pasta udon surgelata / *2 packs frozen udon noodles*
1/2 cipollotto verde / *1/2 long green onion*
3 tazze di brodo * vedi ricetta per scaglie di sarda essiccata (bonito essiccato) e brodo di kelp (kombu). Il brodo forte è migliore per l' udon (utilizzare 30 – 40g di sarda essiccata) / *3 cups soup stock * see recipe for dried bonito and kelp stock. Strong stock is better in udon broth (use 30 – 40g of dried bonito)*
1 cucchiaio (15 cc) di mirin (se non avete il mirin, usate 8 g. di zucchero) / *1tbsp (15cc) mirin (if you don't have mirin, use 8g of sugar)*
1 cucchiaino (5-6 g.) di sale / *1tsp (5-6g) salt*
1 cucchiaino (3 – 4 cc) di salsa di soia (variare il dosaggio a seconda dei gusti) / *1tsp (3 – 4cc) soy sauce (alter to taste)*
all'occorrenza, il vostro condimento / spezie preferiti / *your preferred condiments / spice as required*

Tritare il cipollotto e metterlo da parte.
Versare il brodo in una pentola profonda 11 cm e metterla sul fuoco. Aggiungere il mirin, salare e portare a ebollizione; abbassare la fiamma e aggiungere la salsa di soia (assaggiare ed eventualmente aggiungere altra salsa).
Aggiungere al brodo l'udon surgelato; portare a ebollizione poi togliere dal fuoco.
Versare l'udon e il brodo nelle tazze. Guarnire con il cipollotto tritato. Spruzzarvi sopra il mix di sette spezie oppure, se necessario, lo yuzu (condimento alle bucce di agrumi).

Chop green onion and set aside.
Pour soup stock into a 11 cm deep pot and put on heat.
Add mirin and salt and bring to a boil; reduce to low heat and add soy sauce to taste (check taste as you go).
Add frozen udon to broth; bring to a boil, then remove from heat.
Ladle udon and broth into bowls. Garnish with chopped green onion. Sprinkle with seven spice blend or yuzu citrus peel if required.

NF101/20

Casseruola a due manici in trilamina
(AISI 430, alluminio, acciaio inossidabile 18/10) .
Casserole with two handles in multiply
(AISI 430, aluminium, 18/10 stainless steel).
Faitout en multiply (AISI 430, aluminium,
acier inoxydable 18/10).
Kasserolle mit zwei Griffen aus Multiply
(AISI 430, Aluminium, Edelstahl 18/10).

cl 300 - ø cm 20 – h cm 11
3 qt 5 ¾ oz - ø 8" - h 4 ¼"

BRODO DI SCAGLIE DI SARDA ESSICCATA (BONITO ESSICCATO) E KELP (KOMBU)

DRIED BONITO AND KELP STOCK

ai fornelli / at the stove Naoto Fukasawa

Ingredienti (per 5 tazze piene) /
Ingredients (makes 5 full cups)
1 pezzo quadrato di kelp da 10 cm
1 x10cm square piece kelp
20 g. (ca. 2 manciate) di scaglie di sarda essiccata /
20g (about 2 handfuls) dried bonito
6 tazze di acqua / *6 cups water*

Mettere l'acqua e il kelp in una casseruola da 18 cm di diametro; lasciare in ammollo per un'ora.
Mettere sul fuoco portando quasi a bollore; togliere il kelp. Assicurarsi che l'acqua non bolla.
Aggiungere un po' di acqua per ridurne la temperatura.
Aggiungere le scaglie di sarda essiccata. Portare a ebollizione; togliere immediatamente dal fuoco.
Schiumare sulla superficie; aspettare che il bonito vada sul fondo della casseruola.
Mettere un colapasta su una terrina; ricoprirlo con dei tovaglioli di carta. Versare il contenuto della casseruola nel colapasta. Avvolgere il bonito nei tovaglioli e aspettare che tutto il brodo coli naturalmente. Non strizzarlo perché potrebbe diventare amaro e guastare cosi' il sapore della minestra.

Aggiungendo il kombu alle sarde essiccate il brodo acquista un sapore piu' ricco; se non avete a disposizione del kombu utilizzate pure solo il bonito.
In questo caso, usate la stessa quantita' di acqua, scaldatela fino al punto di ebollizione, aggiungete il bonito e poi togliete la pentola dal fuoco. Continuare poi seguendo la normale ricetta (vedi sopra).
Una buona idea e' quella di fare del brodo in piu' e congelarne un po' per un utilizzo futuro.

Put water and kelp into an 18cm saucepan; soak kelp for one hour.
Heat until it is just about to boil; remove the kelp. Make sure water does not boil.
Add a little water to reduce water temperature. Add dried bonito shavings. Bring to boil; remove from the heat immediately. Skim off any scum floating at the top; wait for bonito to sink to bottom of saucepan.
Place a colander on top of a bowl; line colander with paper towels. Pour contents of saucepan into colander. Wrap bonito in paper towel and wait for all stock to drain naturally. Do not squeeze, as this causes bitterness that detracts from the taste.

Adding kelp to the dried bonito gives the stock a rich taste; if you don't have any kelp, then using only dried bonito is fine. In that case, use the same amount of water, heat until almost at boiling point, add the dried bonito and then remove from heat. Continue as per the recipe above.
It's a good idea to make extra stock and freeze some for later use.

NF105/18CB

Casseruola a manico lungo in trilamina (AISI 430, alluminio, acciaio inossidabile 18/10) con coperchio a doppia parete. Manico e pomolo in bakelite.
Saucepan in multiply (AISI 430, aluminium, 18/10 stainless steel) with double wall lid. Handle and knob in bakelite.
Casserole à long manche en multiply (AISI 430, aluminium, acier inoxydable 18/10) avec couvercle à double paroi. Poignée et pommeau en bakélite.
Stielkasserolle aus Multiply (AISI 430, Aluminium, Edelstahl 18/10) mit doppelwandigem Deckel. Griff und Knopf aus Bakelit.

cl 180 - ø cm 18 - h cm 12 / 1 qt 30 oz - ø 7" - h 4 ¾"

ZUPPA DI MISO CON FRUTTI DI MARE MISO SOUP WITH CLAMS

ai fornelli / at the stove Naoto Fukasawa

Ingredienti (per 2 persone) / *Ingredients (Serves 2)*
200 g. di frutti di mare (in conchiglia, precedentemente ammollati in acqua salata per rimuovere la sabbia)
200 gr clams in shells, presoaked in salted water to remove sand)
2 1/2 tazze di acqua /*2 1/2 cups water*
2 cucc. (circa 30g) di miso /*2 tbsp (approx. 30g) miso*
erba cipollina /*chives*

Lavare bene i frutti di mare, versarli in una casseruola con acqua e metterli sul fuoco;
Quando i molluschi cominciano ad aprirsi, aggiungere il miso. Togliere dal fuoco (se i molluschi cuociono troppo, diventano duri).
Versare in una terrina. Decorare con erba cipollina tritata.

Wash clams well, place in a saucepan with water; heat. When clams start to open, stir in miso. Remove from heat (if clams are overcooked, they become tough). Ladle into a bowl. Decorate with chopped chives.

NF100/20

Pentola in trilamina (AISI 430, alluminio, acciaio inossidabile 18/10).
Stockpot in multiply (AISI 430, aluminium, 18/10 stainless steel).
Marmite en multiply (AISI 430, aluminium, acier inoxydable 18/10).
Topf aus Multiply (AISI 430, Aluminium, Edelstahl 18/10).

cl 500 - ø cm 20 - h cm 17
5 qt 9 ½ oz - ø 8” - h 6 ¾”

TONNO E PISELLI TUNA AND PEAS

ai fornelli / at the stove Alberto Alessi

Preparo nella padella un soffritto di cipolle con poco olio di oliva. Quando le cipolle sono belle imbiondite ci metto il tonno in scatola (quello sott'olio) sminuzzato in pezzi né troppo piccoli né troppo grossi, lascio cuocere a temperatura moderata per qualche minuto poi aggiungo i pomodori freschi (va bene anche la passata di pomodoro in scatola) dopo averli schiacciati cercando di togliere le bucce che poi darebbero fastidio al palato. Dopo mezz'ora dall'inizio della preparazione aggiungo i piselli in scatola: la quantita' puo' variare secondo i gusti da 4 a 6 volte il volume del tonno. Condisco con sale e pepe e lascio cuocere a media cottura per un'altra mezz'ora. Questo piatto, che piaceva molto a mio padre, permette l'uso di una palette di spezie molto varia: personalmente io abbondo con il peperoncino e aggiungo il timo o il basilico. Ricordo bene la soddisfazione della nostra tavolata famigliare quando arrivava in tavola, di solito accompagnato da una purea di patate.

I sauté some onions with a little olive oil in a frying pan. When the onions are browned, I add tinned tuna (packed in oil) that has been broken into pieces that are neither too big or too small and let it simmer for several minutes before adding raw tomatoes (canned tomato purée can be used instead) that have been crushed, the peels removed since they can be a bother to the palate. One half hour into the preparation, I add canned peas: the amount can vary according to taste but should range from 4-6 times the amount of tuna being used in the recipe. I season with salt and pepper and let it cook at a moderate heat for another half hour. This dish, which my father loved, allows for the use of a variety of spices: personally, I am generous with the chilli peppers and like to add thyme or basil. I still remember the satisfaction our family expressed when the dish was brought to the table, usually accompanied by mashed potato.

NF110/24CB

Padella a manico lungo in trilamina (AISI 430, alluminio, acciaio inossidabile 18/10) con coperchio a doppia parete. Manico e pomolo in bakelite. Frying pan in multiply (AISI 430, aluminium, 18/10 stainless steel) with double wall lid. Handle and knob in bakelite. Poêle en multiply (AISI 430, aluminium, acier inoxydable 18/10) avec couvercle à double paroi. Poignée et pommeau en bakélite.
Pfanne aus Multiply (AISI 430, Aluminium, Edelstahl 18/10) mit doppelwandigem Deckel. Griff und Knopf aus Bakelit.

ø cm 24 - h cm 7.5 / ø 9½" - h 3 ¼"

NF100/20

NF110/24CB

NF101/20

NF110/24C

NF105/15CB

NF105/18CB

NF200/20 B

NF105/15C

NF105/18C

NF202/15

POLLO BRUCIACULO (CHICKEN THAT WILL BURN YOUR ASS)

ai fornelli / at the stove Alberto Alessi

Posso usare, a seconda della quantita' di pezzi, la Casseruola a due manici o la Padella. Dunque: soffriggere della cipolla e rosolare il pollo tagliato in non meno di otto pezzi. Quando il pollo e' ben rosolato va tolto dalla casseruola bassa, gettato tutto il grasso e rimesso in casseruola con un poco di burro: da questo punto comincio a aggiungere del vino bianco dolce o passito (attenzione: almeno due bottiglie per un pollo!) e continuo a innaffiare generosamente per tutta la durata della preparazione. Aggiungo carote tagliate a pezzi medi, pomodori passati e cipolline a piacere, insieme a una quantita' esagerata di peperoncini piccanti: l'ideale sarebbero i peperoni neri secchi messicani del tipo Galapenos, molto hot, tuttavia va bene anche il peperoncino che si trova nella drogheria sotto casa purché sia impiegato in quantita' elevata. Se amate altra verdura come i cardi, i peperoni o i porri potete aggiungerli tranquillamente. Si va avanti per almeno 4 ore a fuoco lento, sempre innaffiando con il vino, a casseruola semichiusa. A parte preparo dei bei cavolfiori tagliati a pezzi grossolani e cotti a vapore, oppure delle patate: l'importante e' che questo accompagnamento sia neutro in modo di assorbire e in parte attenuare il piccante esagerato del pollo. Questo piatto va mangiato con il cucchiaio, meglio il "Cucchiaio piatto" creato dal cuoco francese Férnand Point e disegnato per noi da Ettore Sottsass ("Nuovo Milano", 1986).

I use either a saucepan or a frying pan (depending upon how many pieces of chicken I'm cooking). So: brown some onions and then brown a chicken that has been cut into no less than eight pieces. When the chicken is quite browned, it should be removed from the saucepan. Empty the drippings from the saucepan and replace the chicken with a little butter: from now on I start adding a sweet white wine or a straw wine (careful: at least two bottles per chicken!) and I continue adding the wine generously throughout the cooking process. I add carrots that have been cut into medium sized pieces, puréed tomatoes and spring onions (as many as you wish) along with an exaggerated amount of chilli peppers: the ideal solution would be to add blackened dried Mexican peppers like Jalapenos that are extremely hot. In any case, the chilli peppers you find at the neighbourhood grocer will do just as well as long as you use a large quantity of them. If you like other vegetables such as cardoons, peppers or leeks, you can add them without any problem. This dish must simmer for at least 4 hours with the lid half open while adding wine constantly. In the meantime, I prepare cauliflower chopped into large pieces and steamed - or potatoes: what really matters is that this side dish is plain and neutral so it can absorb and partially soothe the extreme spiciness of the chicken. This dish should be eaten with a spoon, preferably the "Flat Spoon" which was created by the French chef Férnand Point and designed for us by Ettore Sottsass ("Nuovo Milano", 1986).

NF110/24C

Padella a manico lungo in trilamina (AISI 430, alluminio, acciaio inossidabile 18/10) con coperchio a doppia parete. Manico e pomolo in legno.
Frying pan in multiply (AISI 430, aluminium, 18/10 stainless steel) with double wall lid. Handle and knob in wood.
Poêle en multiply (AISI 430, aluminium, acier inoxydable 18/10) avec couvercle à double paroi.
Poignée et pommeau en bois.
Pfanne aus Multiply (AISI 430, Aluminium, Edelstahl 18/10) mit doppelwandigem Deckel. Griff und Knopf aus Holz.

ø cm 24 - h cm 7.5
ø 9 ½" - h 3 ¼"

DADOLATA DI MAIALE CON UOVA CUBED PORK WITH EGGS

ai fornelli / at the stove Naoto Fukasawa

Ingredienti (per 2 persone) / *Ingredients (Serves 2)*
500 g. di costolette di maiale disossate / *500g pork boned back ribs*
2 uova / *2 eggs*
1 pezzetto di zenzero / *1 piece ginger*
2 spicchi di aglio / *2 cloves garlic*
parte finale verde di 1 porro / *green end of 1 leek*
2 tazze di sake giapponese / *2 cups Japanese sake*
2 cucchiai di zucchero / *2tbsp sugar*
4 cucchiai di salsa di soia / *4tbsp soy sauce*

Per le uova sode
Se fate un buco con una puntina, nella parte finale rotonda dell'uovo, l'uovo non si romperà durante la cottura.
Tenete le uova in frigorifero fino a quando non le immergete in acqua bollente.

For hard-boiled eggs
If you put a hole in the round end of the eggs with a drawing pin, then they don't break when boiled.
Keep eggs in the refrigerator until just before you immerse them in boiling water.

Portare a ebollizione una casseruola da 15 cm di diametro, piena d'acqua. Mettere le uova nella casseruola e fare bollire per 7 / 8 minuti fino a quando non risultano alla coque. Immergere le uova in acqua fredda; sgusciarle.
Tagliare il maiale in cubetti da 4 - 5 cm.
Affettare finemente lo zenzero. Togliere la pellicina all'aglio e tritarlo con un coltello a lama piatta.
Mescolare il maiale, lo zenzero, l'aglio, il porro e il sake giapponese in una pentola alta 12 cm. Aggiungere acqua fino a coprire il maiale, alzare la fiamma e portare a bollore. Abbassare la fiamma e fare bollire lentamente per un'ora, rimuovendo la schiuma. Togliere dal fuoco e lasciare raffreddare. Scolare il maiale; tenere da parte il liquido.
Mettere 200 cc di liquido conservato, in una casseruola da 18 cm di diametro; aggiungere lo zucchero e la salsa di soia e portare a ebollizione. Aggiungere il maiale; abbassare a fuoco medio - basso, coprire con l'utensile in legno di hiba e cuocere lentamente per 20 minuti fino a quando il liquido non si sara' ridotto della meta'.
Togliere dal fuoco; aggiungere le uova alla coque; lasciare riposare per 2 -3 ore per far assorbire bene il sapore e far disperdere il calore residuo. Togliere l'eventuale grasso che solidifica in superficie.
Riscaldare ancora una volta (quando sono appena calde togliete le uova per non farle stracuocere). Servire in un piatto da portata.

Boil plenty of water in a 15cm saucepan. Slide eggs into saucepan and boil for 7 / 8 minutes until soft-boiled. Immerse in cold water; shell.
Cut pork into 4 -5cm cubes.
Slice ginger thinly. Peel garlic and crush with flat of knife blade.
Add pork, ginger, garlic, leek and Japanese sake to 12cm deep pot. Add water so that it just covers pork, put on high heat and bring to boil. Reduce to low, simmer for 1 hour, removing foam. Remove from heat and cool. Drain pork; reserve liquid.
Add 200 cc of reserved liquid to an 18cm saucepan; add sugar and soy sauce and bring to boil. Add pork; reduce to medium - low, cover with the unit in hiba wood and simmer for 20 minutes, until liquid is reduced by half. Remove from heat; add soft-boiled eggs; let stand 2 -3 hours for flavor to soak in and residual heat to disperse. Remove any fat that solidifies on top of liquid. Warm once more (once slightly warmed, remove eggs so they are not overcooked). Place in serving dish.

NF202
Utensile in legno di hiba per sobbollire ingredienti delicati.
Unit in hiba wood for simmering delicate ingredients.
Petit couvercle en bois de hiba pour la cuisson d'ingrédients délicats.
Küchenutensil aus Hibaholz zum Garen von zarten Zutaten.

ø cm 15 / ø 6"

RISOTTO ALLA MODA DEL GIANCA RISOTTO – GIANCA-STYLE

ai fornelli / at the stove Alberto Alessi

Il risotto in sé e' una ricetta molto semplice, ma conosco pochissime persone che lo sanno fare bene.
Il mio amico Gianca era noto in tutto il lago Maggiore per il suo, davvero eccellente: in vita mia non ho mai mangiato un risotto cosí buono. Cosí, da quando il Gianca se ne e' andato, provo e riprovo ad avvicinarmi al suo modello insuperabile, elaborando peraltro qualche piccola variante mia personale. Per la cottura posso usare sia la Casseruola a manico lungo (per un massimo di quattro persone) che la Casseruola a due manici (posso arrivare anche a otto persone). Comincio facendo colorire il riso (il Gianca usava solo il Carnaroli) con un poco di burro, poi lo spruzzo ben bene con un buon vino bianco (l'ideale sarebbe un fondo di bottiglia di buon chardonnay di Borgogna avanzato dalla sera prima) e quando si e' asciugato comincio a aggiungere il brodo: certo se avete del buon brodo di carne e' molto meglio, altrimenti potete usare un dado vegetale. La cottura del risotto e' una questione tecnicamente irrisolta: secondo il Gianca erano 19' mentre secondo me ne bastano 17': in ogni caso la cottura va seguita con grande attenzione assaggiando periodicamente i chicchi e tenendo bene in mente che si deve spegnere il fuoco quando sono ancora al dente (anzi: decisamente al dente!). Il risotto deve essere piuttosto morbido, guai a lasciarlo asciugare troppo. Prima della fine della cottura unisco una abbondante quantita' di parmigiano grattugiato. Dopo avere spento aggiungo un pezzo di burro (a piacere, secondo il vostro livello di colesterolo). Servire su un piatto piano scuotendolo in modo che il riso si sparga ben bene a ciambella. Potete aggiungere a piacere altro parmigiano grattugiato.

The recipe for risotto is basically a simple one, but I only know a handful of people who make it well. My friend Gianca was known all over Lake Maggiore for his recipe, which was truly excellent: I have never eaten such a delicious risotto in my entire life. So, now that Gianca is gone, I have tried over and over again to duplicate his unparalleled model. I have also added some small variations of my own. It can be prepared in either a saucepan (for no more than four portions) or a casserole with two handles (for up to eight portions). I begin by sautéing the rice (Gianca used only Carnaroli rice) in a little bit of butter, then I add a good white wine (the ideal solution is the final glass from a bottle of a good Burgundy Chardonnay left over from the night before!) and as soon as it has evaporated I begin adding broth: of course it's much better if you add meat broth, but you can use a vegetable bouillon cube as well. Cooking time of the risotto is a matter that is technically still unresolved: according to Gianca, it takes 19 minutes but I think 17 are enough: in any case the cooking process is to be followed with great care, tasting the grains of rice periodically and remembering to turn the burner off while the risotto is still al dente (very al dente, actually!) The risotto should be rather tender, heaven help you if you let it dry up. Before the risotto is completely cooked, I add a generous portion of grated parmesan cheese. After turning the burner off, I add a piece of butter (you can add as much or as little as you like, depending on your cholesterol count). Serve in a flat plate and tap it a bit so the risotto is distributed in a circular shape. You can add as much extra parmesan cheese as you wish.

NF105/18C

Casseruola a manico lungo in trilamina (AISI 430, alluminio, acciaio inossidabile 18/10) con coperchio a doppia parete. Manico e pomolo in legno.
Saucepan in multiply (AISI 430, aluminium, 18/10 stainless steel) with double wall lid. Handle and knob in wood.
Casserole à long manche en multiply (AISI 430, aluminium, acier inoxydable 18/10) avec couvercle à double paroi. Poignée et pommeau en bois.
Stielkasserolle aus Multiply (AISI 430, Aluminium, Edelstahl 18/10) mit doppelwandigem Deckel. Griff und Knopf aus Holz.

cl 180 - ø cm 18 - h cm 12
1 qt 30 oz - ø 7" - h 4 ¾"

VELLUTATA DI ZUCCA CREAM OF WINTER SQUASH SOUP

ai fornelli / at the stove Alberto Alessi

Quello che non mi piace della zucca e' il suo eccesso zuccherino, cosi' in questo piatto le patate giocano un ruolo fondamentale di equilibrio dei sapori: se ci riuscite ne viene fuori una crema saporita che oltretutto fa molto bene allo stomaco (la ho preparata per Naoto in visita a Pratolungo, sapendo che lui viaggia molto). Dunque: sbuccio le patate e le taglio a pezzi non troppo piccoli mettendoli insieme alla polpa della zucca nella Casseruola a manico lungo. Bagno il tutto con 3/4 di litro di brodo vegetale e cuocio a fiamma bassa con il coperchio per circa 20 minuti. A cottura ultimata immergo il mixer nella casseruola e frullo. Aggiungo un cucchiaio di crema fresca di Normandia oppure di burro, aggiusto di sale e pepe. Potete cospargere dei crostini, ma che non siano fritti! Una volta versata nei piatti spolverate con semi di papavero e servite.

What I don't like about winter squash is that it is too sweet, so potatoes play the key role in this dish of balancing the flavours: if you succeed, the result will be a tasty cream that is also very good for your stomach (I made it for Naoto when he came to Pratolungo, since he travels a lot). So, I peel the potatoes, cut them into medium sized pieces and toss them into a saucepan with the pulp of the winter squash. Then I add 3/4 litre of vegetable broth and simmer for about 20 minutes. Once the ingredients are cooked through, I put the mixer in the saucepan and blend. I add a tablespoon of fresh Normandy cream or butter and season with salt and pepper. You can also spread the cream on croutons, as long as the bread has not been fried beforehand! Once the soup is in the bowls, sprinkle poppy seeds and serve.

NF105/15C

Casseruola a manico lungo in trilamina (AISI 430, alluminio, acciaio inossidabile 18/10) con coperchio a doppia parete. Manico e pomolo in legno.
Saucepan in multiply (AISI 430, aluminium, 18/10 stainless steel) with double wall lid. Handle and knob in wood.
Casserole à long manche en multiply (AISI 430, aluminium, acier inoxydable 18/10) avec couvercle à double paroi. Poignée et pommeau en bois.
Stielkasserolle aus Multiply (AISI 430, Aluminium, Edelstahl 18/10) mit doppelwandigem Deckel. Griff und Knopf aus Holz.

cl 120 - ø cm 15 - h cm 12
1 qt 9 oz - ø 6" - h 4 ¾"

"SHIBA": A PARADIGM FOR CULINARY NORMALITY. NAOTO FUKASAWA

It seems that Naoto is a decent amateur chef. He likes to point out that "In recent years Japanese cuisine has been well received around the world for being healthy and for its delicate taste, variety and simplicity. These aspects of Japanese cuisine can also be found in the Japanese fusion dishes that are becoming increasingly popular. Furthermore, Japanese cuisine is also well known for its ability of capturing the characteristic of every single ingredient, which in itself can almost be considered as an art form."

In his intention to create a truly new culinary paradigm he has called this series "Shiba": "Shiba is one of the iconic dog that expresses Japanese characteristics. This image seemed to me the most iconic, symbolizing our new collection of pots and pans. With this range of products I wanted to create tools that people can continue to use throughout the years, rooting in their culture, repairing rather than replacing them, somehow even enjoying the signs of use they acquire over time, as habits and tastes evolve."

The core of his project lies in the consideration that, at the end of the day, in your private life, you tend to use a very limited number of pots and pans compared to the traditional concept of cookware. So Fukasawa limited himself to designing only those that are strictly necessary, with his characteristic minimalist rigor, which are the same ones that we produced. They were designed for a family of four, with the possibility of being extended to include a couple of guests. Their shape, seemingly modest, hides an exasperated study of details, as might be expected from his purist expression. Accompanying this project, Naoto added some of his own personal recipes from Japan, to which I responded with an equal number of recipes from my family's tradition.

Alberto Alessi, 2011

"SHIBA". WEST EATS EAST.

DESIGN NAOTO FUKASAWA