

Scopri Wired online  
Se credi che il cambiamento sia possibile, non perdere Wired.  
www.wired.it

V V

Annunci Google



Sign In | RSS Feeds

All Wired

GO

# beyond the beyond

« Who Needs Science Fiction When You've Got Viral Video | Main | Deadly mayhem for you, Your Children, YOUR GRANDCHILDREN »

## Wired Italia distributes celebrity-chef Italian recipes in Twitter format

By Bruce Sterling | April 06, 2009 | 6:51:31 AM

<http://www.wired.it/news/archivio/2009-04/06/sei-celebrity-chef-creano-mini-ricette-in-formato-twitter-.aspx>

\*Buon tweetin' appetito to a doubling world.

Ma è possibile scrivere ricette più sofisticate in meno di 140 caratteri, ovvero nel formato Twitter? Altroché. Ecco perché Wired.it ha deciso di lanciare una sfida.

Abbiamo contattato alcuni degli chef più importanti d'Italia e abbiamo chiesto loro di mandarci delle mini-ricette in meno di 140 battute.

In esclusiva per i nostri lettori Antonello Colonna, Massimo Bottura, Moreno Cedroni, Alfonso Iaccarino, Ciccio Sultano e Davide Scabin hanno accettato la sfida. E voi sarete chiamati a giudicare i loro capolavori: sarà un po' come chiedervi di scegliere tra un Giotto, un Mantegna, un Michelangelo, un Leonardo, un Tiziano, e un Raffaello.

I quattro simpaticissimi chef non l'avevano mai fatto, anzi non avevano neanche mai sentito parlare di Twitter. Ma c'è chi da tempo si è specializzato nel settore, come i twitterers Twecipe, Cookbook e Tiny Recipes. Ovviamente è ammesso l'uso di abbreviazioni, sempre che i termini siano facili da decifrare.

Un esempio? La torta in una tazza di Tinyrecipes, dove T sta per Tablespoon (cucchiaino) e t sta per teaspoon (cucchiaino): "Mix in una tazza - 2T farina, 4t zucchero, 1/4t bicarb sodio, 2t cacao, pizzico sale, 2T latte, 1/4t vaniglia, 3/4 T olio. Microonde 1 min".

O la zuppa di lenticchie di Cookbook, dove C sta per cup (tazza): "Trita cipol&sedan&carot&agl; copri@fuoco basso7min+3T olio. Bollire40min+4C brodo+C lenticchie +timo/alloro/scorza limone. Puré+succo limone".

Ma veniamo a noi. Premiato con una stella Michelin e una forchetta Gambero Rosso, Antonello Colonna ci ha mandato un menù completo di antipasto, primo e dolce, dal suo ristorante Open Colonna di Roma:

### POLPETTE DI BACCALÀ MANTECATO:

Mantecare150g baccalà,1/2 spicchio aglio,5 C olio,75g mollica bagnata,erba cipollina.Mixer e fare polpette.Passare in farina+uovo, friggere.

### ANIMELLE DI VITELLO ROSOLATE:

Rosola animelle 7' in court bouillon.Passa4carciofi a julienne in semola,3' in olio boll.Salsa:olio+cipol+100gcapperi,fondo bruno di vitello.

### MARCHESA DI CIOCCOLATO:

Sbattere 8 uova con 4 caffè di moka. Unirvi 500gr di burro e di cioccolato fondente sciolti a bagnomaria. 30' in forno a 170°.

Dall'Osteria Francescana di Modena, premiata con due stelle Michelin, arrivano gli strozzapreti di Massimo Bottura, dove EVOO sta per Extra-Virgin Olive Oil:

### STROZZAPRETI MEDITERRANEI CON SQUAQUERONE:

Frulla&filtra squaquerone+latte+pimento,stendi su piatto.Mescola strozzapreti+EVOO+colatura alici+pomodorini concentr+basilico.Sedano crudo.

Lo chef Moreno Cedroni, anche lui doppia stella Michelin, ((wow)) ci ha viaziato con quattro portate dal suo ristorante Madonnina del Pescatore a Marzocca di Senigallia (AN):

### TONNO CON SALSA SENAPE E MANDORLE:

Affettare il tonno. Salare e coprire con insalata e mandorle. Velare di salsa (30g olio, 5g aceto, sale, zucchero e pochi grammi di senape).

### RIGATONI ALL'ARABBIATA DI ALICI:

Rosolare 3g di aglio tritato, 20g olio, 100g alici e peperoncino, 2hg di pomodoro sale. Cuocere 10 mn e

SEND US A TIP!



subscribe to WIRED

Subscribe to WIRED  
Renew  
Give a gift  
Customer Service

TEAM

EDITOR: Bruce Sterling

## The new BlackBerry® Curve™ 8900



Get yours today

Learn More

First to T-Mobile

2 year agreement required, restrictions apply

MOST RECENT ENTRIES

April 2009

Sun	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri	Sat
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

[The Electronic-Book "Readers" Who Refuse To Sit Still As an "Audience"](#)

[Deadly mayhem for you, Your Children, YOUR GRANDCHILDREN](#)

[Wired Italia distributes celebrity-chef Italian recipes in Twitter format](#)

[Who Needs Science Fiction When You've Got Viral Video](#)

[Lost Tribes of New York City](#)

[Smash That Chocolate Easter Egg](#)

[Here, Carla, Take This Guitar](#)

saltare la pasta con prezzemolo.

SPIEDO DI SAN PIETRO:

Pezzi da 30g di pesce, forarli al centro ed inserirne 3 in un asparago. Padella antiaderente calda per cottura. Gocce d'olio, limone e sale.

CIOCCOLATO, OLIO E SALE GROSSO:

Sciogliere 100g di fondente a bagnomaria, montare 200g di panna ed unirla al composto. Raffreddare e condire con grani di sale e d'olio.

Direttamente dal golfo di Napoli Alfonso Iaccarino, chef del ristorante a 3 stelle Michelin (((wow\*\*\*))) Don Alfonso, ci propone la sua versione raffinata degli spaghetti aglio e olio:

SPAGHETTI ALL'AGLIO, OLIO, ALICI E NOCI:

Rosola 2pz aglio in EVOO+2 noci a dadi, via aglio app biondo. Cuoci 320g spaghi, saltali, add 6 noci, 16pz alici marinate e prezzemolo.

Promette fuochi d'artificio la ricetta di Ciccio Sultano, che rappresenta la Sicilia nella nostra competition. Dal suo ristorante Il Duomo a Ragusa, bi-stellato dalla guida Michelin, ecco tutti gli ingredienti di una serata piccante:

PRIMO INCONTRO:

Salsa: 6 pomod, 1 cipolla, 1 aglio, 80g olio, 30 gamberi, chili. Zuppa: H2O hot,4 cucc salsa. Restante salsa+spaghetti. Bere champagne+amore

Infine, last but not least, dal ristorante Combal.Zero di Rivoli, una stella Michelin, arriva la Crema di Piselli di Davide Scabin:

CREMA DI PISELLI CON BURRATA E CAVIALE: (((look, they do a lot of eating around here and I can assure you that this is an entirely necessary public service)))

50g cipolla, 100ml EVOO, 1kg piselli, 10g sale, 1l acqua. Bollire 7', mixare, raffreddare, guarnire con menta, burrata, caviale, peperoncino.

Ed ora tocca a voi: mettetevi al lavoro seguendo le istruzioni e votate la vostra twitter-ricetta preferita. Oppure mandateci le vostre mini-creazioni!

Buon appetito da Wired.it!

submit

Digg submit

Yahoo! Buzz

Stumble

ShareThis



friendscout24.it

Annunci Google

Commenting is turned off for Beyond the Beyond.

- Bon Appétit
- Brides
- Cookie
- Condé Nast Portfolio
- Domino
- Glamour
- Gourmet
- Lucky
- Men's Vogue
- Self
- Teen Vogue
- The New Yorker
- Vanity Fair
- W

© 2008 CondéNet, Inc. All rights reserved. Use of this site constitutes acceptance of our User Agreement and Privacy Policy

'Design Is The Problem'

Science fiction neologisms that passed into public use

Informal Architecture

CATEGORIES

Arphid Watch (89)

Dad (6)

Gadget Watch (8)

Imaginary Gadgets (6)

Musica Globalista (40)

Spime Watch (84)

The Guest (25)

Web Semantics (21)

Stay connected with Wired Mobile: Tech News, Gadget Reviews, and Special Offers - all delivered to your mobile device.

Dubai Job Offers

Recruiters In Dubai Send Job Offers Based On Your CV. Send Yours Now! - www.TeleportMyJob.com/Dubai\_Jobs

Read The Final Theory

How far down the rabbit hole do you want to go? Free first chapter. - www.TheFinalTheory.com

Salumeria Zannoni

gastronomia a parma, ricette prosciutto di parma culatello - www.salumeriazannoni.com

DolceVita Food

Specialità Italiane e Friulane. The Best Italian Food Online! - www.dolcevitafood.com

Ads by Google



web sites:

- Webmonkey.com | Reddit.com | ArsTechnica.com | Epicurious.com | NutritionData.com | Concierge.com | HotelChatter.com | Jaunted.com | Style.com | Men.Style.com | Flip.com

Subscribe to a magazine:

- View Special Offers
- View All Titles
- Allure
- Architectural Digest
- Bon Appétit
- Brides
- Condé Nast Portfolio
- Condé Nast Traveler
- Cookie
- Details
- Domino
- Elegant Bride
- GQ
- Glamour
- Golf Digest
- Golf World
- Gourmet
- Lucky
- Men's Vogue
- Modern Bride
- Self
- Teen Vogue
- The New Yorker
- Vanity Fair
- Vogue
- W
- Wired
- Condé Nast web sites:
- YM.com
- Architectural Digest

See more Beyond the Beyond