

Vignette Arrosto

di Gigo

"IL PANETTONE"





Associazione Culturale Subaqueo

L'Associazione Culturale Subaqueo è un organismo indipendente, apolitico e senza scopo di lucro. L'Associazione Subaqueo si occupa della produzione e della promozione di opere di letteratura, Fumetto e attualità e in questi anni ha pubblicato un gran numero di opere e periodici, sia in Formato elettronico che in Formato cartaceo. In particolar modo, gli sforzi dell'Associazione si sono concentrati sulla produzione di autori esordienti ed emergenti, cercando in questo modo di creare una vetrina valida e significativa per creare nuove opportunità e interessanti sinergie creative. Tutte le pubblicazioni digitali delle Edizioni Subaqueo sono liberamente scaricabili dal sito della Libreria Digitale. E' possibile collaborare alle iniziative editoriali dell'Associazione Subaqueo scrivendo alla casella e-mail info@subaqueo.it.

www.subaqueo.it

- PUBBLICAZIONE SENZA SCOPO DI LUCRO -

VIGNETTE ARROSTO

testi e disegni di Giorgio Giunta

***Edizione e-book e grafica
Associazione Subaqueo - anno 2018***



Tutti i diritti riservati.

***Il materiale contenuto in questo e-book non può essere riprodotto
né diffuso senza l'espresso consenso dell'autore e dell'editore.***





MA IL DESTINO È IN AGGUATO
E IL GIORNO SEGUENTE....



ODDIO CHE DISGRAZIA
IL MIO FORNAIO
INFORTUNATO
SOTTO
NATALE...

QUI URGE TROVARE UN
SOSTITUTO ALLA SVELTA



CI SIAMO! QUESTA
È L'OCCASIONE
CHE ATTENDEVO



BUONDI MESSER ILLUSTRISSIMO
HO VISTO IL SUO ANNUNZIO E
SONO QUA PER IL POSTO
VACANTE



AH SÌ, BENE, BRAVO, DIMOSTRAMI
QUANTO SEI BRAVO. FAMMI VEDERE
COME IMPASTI QUESTA MASSA PER IL
DOLCE DI NATALE



OH BEH, MA È
FACILISSIMO
BASTA UN PO' DI
OLIO DI GOMITO
E PAZIENZA











PANETTONE

LA RICETTA

PESATE 250 G DI FARINA E 100 G DI ZUCCHERO. NELLA CIOTOLA DELL'IMPASTATRICE METTETE 90 G DI LIEVITO MADRE E 100 G DI ACQUA E SCIOLIELTELO.



AGGIUNGETE ALLA CIOTOLA POCA FARINA, UN CUCCHIAIO DI ZUCCHERO E IL LIEVITO DI BIRRA. INIZIATE A IMPASTARE. UNITE IL PRIMO TUORLO, UN CUCCHIAIO DI ZUCCHERO E IMPASTATE ANCORA.



AGGIUNGETE FARINA, TUORLI E ZUCCHERO FINO A FINIRE. UNITE 90 G DI BURRO MORBIDO, DIVISO IN PEZZETTI, E IMPASTATE BENE PERCHÉ SI ASSORBA TUTTO.



PRENDETE ORA UN CONTENITORE CILINDRICO, ABRANZANZA ALTO. UNGETELO CON OLIO DI SEMI E VERSATECI DENTRO L'IMPASTO, CHE LASCERETE LIEVITARE COPERTO, FINO A CHE NON TRIPPLICHERÀ IL SUO VOLUME. RIPRENDETE L'IMPASTO, METTETELO ANCORA NELL'IMPASTATRICE. INTANTO PESATE 65 G DI ZUCCHERO E 65 G DI FARINA. AGGIUNGETE ALL'IMPASTO 30 G DI ACQUA E 30 G DI ZUCCHERO PRESO DAI 65.



UNITE UN PO' DI FARINA E AGGIUNGETE POI, COME PER IL PRIMO IMPASTO, I TUORLI E IL RESTO DI ZUCCHERO E FARINA. UNITE 3,5 G DI SALE CON IL 4 TUORLO E PER ULTIMO IL MIELE. ALLA FINE METTETE 80 G DI BURRO, POCO ALLA VOLTA, MESCOLANDO BENE PERCHÉ SI AMALGAMI. IN UN PICCOLO TEGAME METTETE 30 G DI BURRO, L'UVETTA STRIZZATA, I CANDITI.



I SEMI DEL BACCLO DI VANIGLIA, LA SCORZA DI UN LIMONE. UNITE TUTTO ALL'IMPASTO, MESCOLATE PER UN MINUTO E POI LASCIATE RIPOSARE PER 30 MINUTI. DIVIDETE L'IMPASTO A METÀ, COPRITE OGNI PANETTO E LASCIATE RIPOSARE PER 40 MINUTI. CHIUDETELI SINGOLARMENTE IN UN SACCETTO ALIMENTARE, METTETELI IN FORNO A 30° E LASCIATELIEVITARE FINO A CHE NON RADDOPPIERANNO DI VOLUME.



A QUESTO PUNTO TOBIETELI DAL FORNO. LIBERATELI DAI SACCETTI E LASCIATELI RIPOSARE ANCORA PER 30 MINUTI. INCIDETE LA SUPERFICIE DI OGNI PANETTONE A CROCE, METTETE UN PIOCCHETTO DI BURRO SU OGNI SUPERFICIE E INFORMATE IN FORNO STATICO A 165° PER 40 MINUTI CIRCA.



NEGLI ULTIMI 10 MINUTI ALZATE IL FORNO A 175°. TOBIETELI I PANETTONI DAL FORNO, INFILZATELE LA BASE CON DUE STECCHI DA SPIEGO E LASCIATELI RAFFREDDARE CAPOVOLTI PER UNA NOTTE.



INGREDIENTI

315 G FARINA 0,
200 G DI BURRO,
165 G DI ZUCCHERO,
200 G DI CANDITI MISTI,
110 G UVETTA AMMOLLATA
IN ACQUA E MARSALA,
30 G DI MIELE,
12 G DI LIEVITO DI BIRRA FRESCO,
5 TUORLI,
VANIGLIA,
LIEVITO MADRE,
SALE,
OLIO DI SEMI E LIMONE.



GRAFICO & CARTOONIST

GIORGIO GIUNTA
Via Roma, 23 20098
San Giuliano Milanese Milano ITALY

+39 348 67 16 277
gigorgio@gmail.com
www.gigorgio.it

CON CHI AVETE A CHE FARE

Da sempre appassionato di disegno mi sono diplomato alla scuola del fumetto di Milano nel 1993 e attualmente lavoro come grafico web tv in Mediaset

Mi piace sperimentare nuove tecniche e situazioni in vari ambiti, pittura, comics, strip, cartoonist e chi più ne ha più ne metta.



QUALIFICHE TECNICHE

oltre al disegno a mano libero mi avvalgo anche di vari strumenti informatici



SOFTWARE

- . photoshop cc
- . illustrator
- . after effects
- . final cut
- . cms joomla



INFORMAZIONI ANAGRAFICHE

Nato a Milano il 25 ottobre 1964 abito a San Giuliano Milanese,
Diploma di Perito in Informatica conseguito presso ITIS Mattei di S. Donato (MI)
Lingue conosciute Inglese: letto e scritto buono, parlato un po' meno bene.
Sono in possesso della patente B



FUMETTI PUBBLICATI

- . John & Cori (fumetto per bambini)
- 7 storie autoconclusive, albo uscito in USA e Canada
- matita, china, lettering, soggetti e sceneggiatura di Marc Fleury
- . Nonna beneamata, strip per Inter Football Club

ALTRI LAVORI

- . Grafiche varie per Mediaset
- . Vignette autoconclusive per Diario Pigna (2015)
- . Caricature a grandezza naturale su Forex per vari negozi della catena Svapo nella zona di Pavia, Vigevano, Mortara
- . Segni zodiacali umoristici per il sito (ora chiuso) "Stelle & Stalle"
- . Grafica e disegni per il sito: <http://www.centroanassagora.it/>
- . al momento collaboro con Antonio Giusti (Psicologo Comportamentale) alla realizzazione di un fumetto didattico sull'argomento di cui sopra.



FREEHAND

Matita, china,
ecoline, pantone
acquarello,
acrilico, olio



ALTRE ESPERIENZE



MOSTRA PERSONALE DI
PITTURA 2015 NELLA
SALA CONSILIARE DI
S.GIULIANO MILANESE

HEI AMICO CHEF!

*Presto su subaqueo.it
la prossima, Fragrante puntata
delle "Vignette Arrosto"!*



*In ESCLUSIVA su:
www.subaqueo.it
Edizioni Periscopio*

