



Diego Chilò nasce a Thiene nel 1957. Dal 1984 inizia ad esercitare la libera professione occupandosi di architettura ed industrial design disegnando e collaborando per aziende nazionali ed internazionali. Nel 1985 comincia un percorso di studio con l'architetto Fiorenzo Valbonesi sia nel settore edile che del design. È del 1997 la stretta collaborazione con Tobia Scarpa nel campo dell'architettura e successivamente anche in quello dell'industrial design. A partire dal 2006 collabora con la facoltà di Industrial Design di Firenze e, nello stesso anno, viene segnalato alla committenza di architettura dalla giuria del premio internazionale Dedalo Minosse. Nel corso della fiera Livinluce Enemotive 2007 di Milano viene segnalato il progetto di una lampada all'Innovation and Design Award 2007.
www.diegochilo.com

Coniglio e polenta

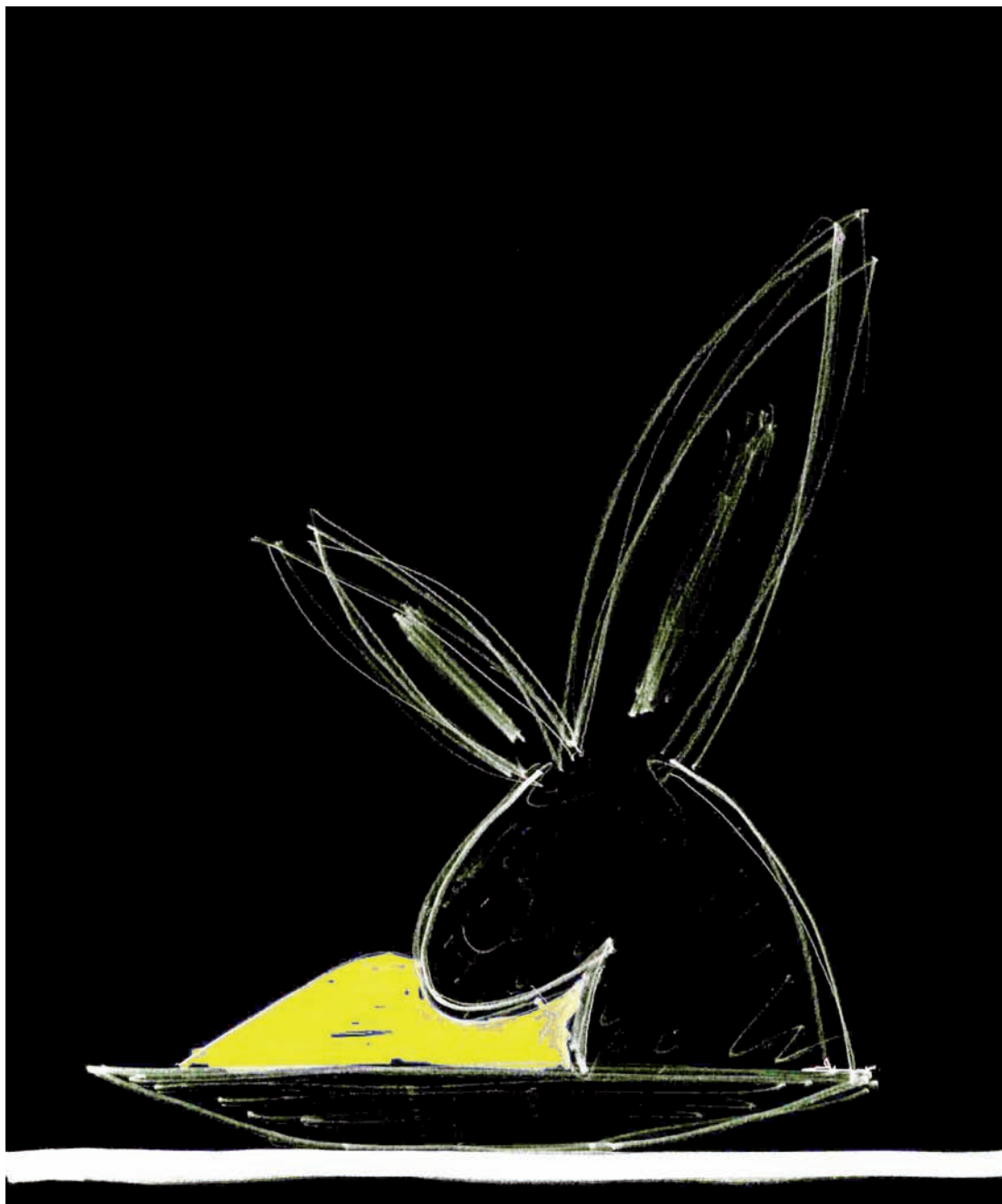
La cucina vicentina è composta di piatti semplici, di tradizione contadina, che seguono l'andamento delle stagioni e dei relativi prodotti; ogni piatto è legato ad una parte del territorio e le preparazioni si basano ancora oggi sui prodotti tipici. Il piatto in questione è di evidente derivazione popolare, tanto che può essere definito "di recupero", cioè fatto con la carne che si riusciva a recuperare attorno alle ossa. La provincia di Vicenza era probabilmente la più povera di quelle della Serenissima Repubblica di Venezia, e ciò ha condizionato anche le abitudini alimentari della gente, che viveva di pochi semplici alimenti tra cui, appunto, il coniglio e la polenta.

Ingredienti

1 coniglio lessato e ridotto a pezzetti | uva passa | pinoli (pochi) | buccia di limone | olio d'oliva | burro | sale

Preparazione

Scaldare l'olio con un po' di burro, aggiungere il coniglio e far rosolare; a seguire aggiungere tutti gli altri ingredienti. Lasciar cucinare a fiamma bassa aggiungendo poca acqua per mantenere morbida la carne e per ottenere un bel sughetto. Alla fine salare e servire con polenta morbida.



In alternativa

Nel caso in cui il risultato finale non sia all'altezza delle aspettative... non vi resta che portare gli amici al ristorante Tappobar, via Campodirondo 11, Salcedo (Vicenza).