



Diego Chilà, 1957. Dal 1984, intraprende un percorso come progettista occupandosi di edilizia, legata al mondo produttivo con l'impiego della prefabbricazione, ricerca di tecniche costruttive industriali-artigianali senza trascurare le problematiche legate al risparmio energetico e al benessere psicofisico delle persone negli ambienti di lavoro, e di industrial design. Nel campo del design collabora tra le altre con: Andromeda, Arcorn, Arflex, Armando Peotta, Altek, Disegnoluce, Leucos, Light4, Mareco, Marino Cristal, Onoluce, Panzeri, Prandina, Sirrah, Venini. Nel 1985 inizia un percorso di studio e collaborazione con l'architetto Fiorenzo Valbonesi. Dal 1996 al 2000, sviluppa una stretta collaborazione artistica con Andromeda (Venezia), e nel 1997 inizia la collaborazione con Tobia Scarpa sia nel campo dell'architettura che in quello dell'industrial design. Dal 2003 al 2006 è direttore artistico di Ono-Luce. Nel 2005 viene pubblicato il libro *DiegoChilà designer* (Idea Schio). È segnalato nel 2006 dalla giuria del Premio Internazionale Dedalo Minosse alla committenza di architettura. Dal 2006 al 2008 collabora con la Facoltà di Industrial Design di Firenze. Dal 2006 a oggi è membro del comitato scientifico della rivista «Arte Acciaio Architettura». Nel 2007, riceve la segnalazione del progetto di una lampada all'Innovation and Design Award 2007 alla Fiera Livinluce Enermotive di Milano. Nel 2010 presenta la personale "Nel vetro c'è" a Milano per Venini (catalogo Editrice Compositori). www.diegochilo.it
www.cpartners.it

Zuppa di trippe

Ecco uno dei piatti che si odia o si ama, non ci sono compromessi: o lo si adora o risulta immangiabile. La reazione è dovuta alla materia prima del piatto: le trippe. La trippa è sempre stata un ingrediente importante nella cultura contadina, ricco di proteine e povero di grassi. Chi poteva nutrirsi di carne pregiata e quindi costosa, usava le parti dell'apparato digerente e intestinale del bovino per fare la minestra di trippe con un risultato finale prelibato e nutriente. È un piatto semplice, tanto che questa pietanza si trova in diverse parti d'Italia, da Genova a Torino da Roma a Firenze, con variazioni di ingredienti da zona a zona per un risultato di raffinate elaborazioni e gusto al palato. Anche a Marostica è considerato un piatto tipico della tradizione locale e nei primi del Novecento nelle osterie attorno alla piazza centrale la zuppa di trippe veniva fatta principalmente alla domenica mattina (dopo messa) e al martedì (giorno di mercato) e consumata come "merenda"; infatti era consuetudine nella storica Osteria alla Madonnetta a metà mattina, davanti a un piatto di trippa e un quartino di vino rosso, tenere trattative per la compravendita di bestie o di attrezzi agricoli. È un cibo che si addice alle stagioni intermedie, poiché si serve calda.

Ingredienti per 6 persone

1 lt di brodo di carne (gallina e/o manzo) | 7 etti di trippe tagliate fini | 1 costa di sedano | 1 carota | 1 cipolla | mezzo bicchiere di polpa di pomodoro | 3/4 brocche di garofano | 1 pezzetto di cannella in canna | formaggio grattugiato (stagionato) | sale e pepe

Preparazione

Far fiorire la trippa, precedentemente lavata e pulita con grande cura (una volta si usava pulirla raschiandola con il cucchiaino). Scolarla e tagliarla a listarelle. Separatamente preparare un soffritto con olio, sedano, carote e cipolle. Versare le trippe mescolando e lasciando rosolare. Coprire con un po' di brodo, la polpa di pomodoro, aggiungere le brocche di garofano e la cannella in canna, sale e pepe q.b. Cucinare a fuoco lento per circa 3 ore, avendo cura di mescolare di tanto in tanto. Servire un bel piatto di brodo con 4 o 5 cucchiaini di trippa e formaggio stagionato grattugiato a piacere. Particolarmente interessante dalla tradizione locale è l'aggiunta a piacere di vino rosso (non molto) versato nella pietanza calda... per "sorarla" (raffreddarla).

In abbinamento

Groppello di Breganze della cantina Azienda Agricola Firmino Miotti, a Breganze. Un vino rosso importante dal colore rubino carico tendente al granato, tannico in bocca, con sentori di frutta ben matura di sottobosco. Il Groppello è un vitigno storico per la zona di Breganze, le prime testimonianze risalgono al 1300, come raccontato in *Vite e vino nel*

medioevo da fonti veronesi e vicentine dove Maroso e Varanini testimoniano la presenza del Groppello su questo territorio, per poi ritrovarlo più volte citato nel *Roccolo ditirambo* di Aureliano Acanti del 1754. Si pensa che il nome abbia una derivazione veneta dal verbo "ingropare" cioè legare le gengive, dovuta al fatto che il vino presenta una spiccata tannicità.

In alternativa

Osteria Madonnetta, locale storico del Veneto dal 1904, in via Vajenti 21 a Marostica (VI).

