



Diego Chilò, Vicenza 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.

Nel campo del design ha collaborato e collabora con numerose aziende tra le quali Andromeda, Arcom, Arflex, Altek, Disegnoluce, Leucos, Light4, Mareco, Marino Cristal, Onoluce, Panzeri, Prandina, Sirrah, Venini.

Nel 1985 inizia un percorso di studio e collaborazione con Fiorenzo Valbonesi. Dal 1996 al 2000 sviluppa una stretta collaborazione artistica con la ditta Andromeda e nel 1997 inizia la collaborazione con Tobia Scarpa nel campo dell'architettura e dell'industrial design.

Dal 2003 al 2006 è direttore artistico di Ono-Luce. Nel 2005 viene pubblicato il libro *Diego Chilò 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 è membro del comitato scientifico della rivista «Arte Acciaio Architettura». Nel 2007 riceve una segnalazione all'Innovation and Design Award 2007 alla Fiera Livinluce Enemotive di Milano. Nel 2010 presenta la personale "Nel vetro c'è" a Milano per Venini (catalogo Editrice Compositori). Nel 2012 inizia la collaborazione con Armando Peotta. Diversi progetti e profili sono pubblicati nelle più importanti riviste di settore.

www.diegochilo.it
www.cpartners.it

Polenta calda con salame cotto alla griglia e cren

Verso il III secolo a.C. i Veneti iniziarono il commercio con i Romani di animali tra cui il maiale.

Dai suini furono ricavati carni salate, affumicate e vari insaccati tra i quali il salame, anche se la parte più gradita era la coscia. Queste pietanze le troviamo descritte nelle tavole dei nobili che li ricevevano come pagamento delle tasse perché potevano essere conservati e usati durante l'anno.

Nelle nostre tavole troviamo tuttora ciò che ci viene tramandato dalla storia, ricca di dettagli culinari di derivazione popolare, assente però di particolari raffinati, poiché Vicenza era una delle città povere della Serenissima.

Con la polenta gialla e il salame cotto alla brace, gli stuzzichini nel primo piatto di portata rappresentano un forte richiamo alla tradizione culinaria vicentina; il cren aggiunge poi una piccante modernità.

Ingredienti per 1 persona

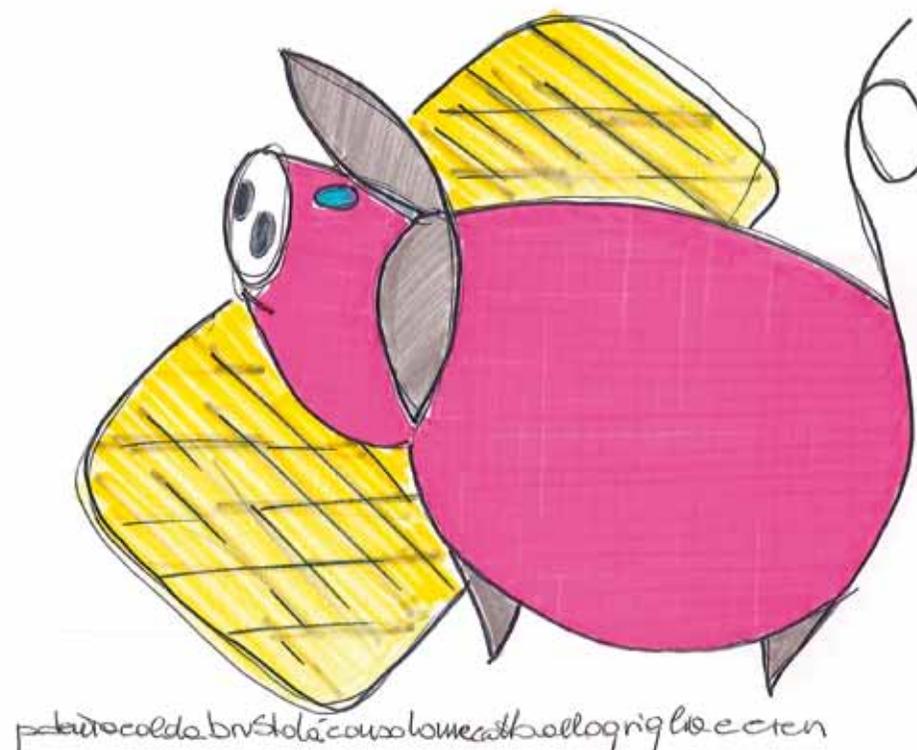
2 fette di salame tagliato grosso | 1 fetta di polenta gialla | cren

Preparazione

Collocare il salame sulla griglia del forno per circa 1 o 2 minuti e riporre nel piano sottostante la fetta di polenta abbrustolita in precedenza affinché si imbeva del grasso che cola durante la cottura del salame. Riporre la polenta nel piatto di portata adagiandovi sopra il salame appena cotto e ancora caldo. Aggiungere a piacere del cren e servire.

In abbinamento

Suggerisco il Gruajo dell'Azienda Agricola Firmino Miotti di Breganze (VI). Sembra che il nome *gruajo* o *cruvaio* sia dovuto al fatto che, raggiunta la completa maturazione, il grappolo presenta chicchi completamente maturi e chicchi completamente verdi. L'abilità del vinificatore è quella di spremere solo i chicchi maturi. È un vino di colore rubino brillante con un piacevole sentore di marasca; il sapore è asciutto e di buona struttura, con un leggero retrogusto amarognolo.



In alternativa

Il locale dei fratelli Azzolin, Bar locanda Rosabianca, gestito dalla famiglia Righela a Breganze (VI).