



Diego Chilò. 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 ha collaborato e collabora con numerose aziende tra le quali Andromeda, Arcom, 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 la ditta Andromeda di Venezia, e nel 1997 inizia la collaborazione con Tobia Scarpa nel campo dell'architettura e dell'industrial design. A partire dal 2003 sino al 2006 è direttore artistico di Onoluce. Nel 2005 viene pubblicato il libro *Diego Chilò designer* (Idea Schio), l'anno seguente viene segnalato dalla giuria del Premio Internazionale Dedalo Minosse alla committenza di architettura. Dal 2006 al 2008 collabora con la Facoltà di Industrial Design di Firenze e dal 2006 ad oggi è membro del comitato scientifico della rivista «Arte Acciaio Architettura». Riceve la segnalazione del progetto di una lampada all'Innovation and Design Award 2007 alla Fiera Livinlucce 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

Baccalà alla vicentina

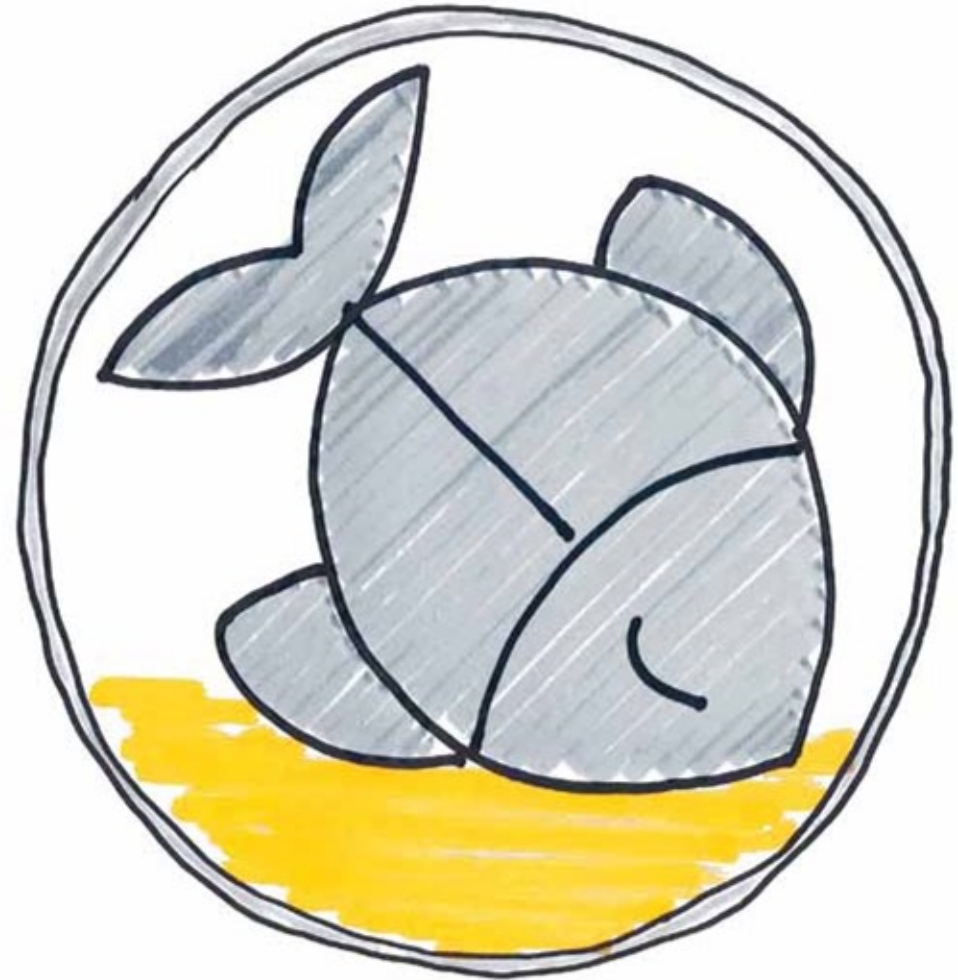
Il binomio "polenta e baccalà" inscindibile e radicato nella tradizione popolare veneta e non solo in Italia ma anche all'estero è un piatto povero e tipico, consumato soprattutto nella provincia di Vicenza. Il pesce usato è lo stoccafisso o "pesce bastone" proveniente dalle norvegesi isole Lofoten e presente in Italia da più di cinquecento anni. Per la sua durata e il tipo di conservazione (salato o essiccato) venne usato nella storia anche come merce di baratto con altre mercanzie e fu motivo di scontri durante il suo trasporto navale: «il migliore e maggiore guadagno che faccia questa gente è di questi pesci, per li quali si fanno gran guerre navali tra mercanti di diverse nazioni». Assieme alla polenta, che nella storia veneta era consumata da sola ed era simbolo di povertà, il baccalà è ora considerato un piatto da "ricchi" anche se negli ultimi anni è meno presente nelle pietanze proposte in casa come nel passato, a causa della laboriosa preparazione. Il baccalà alla vicentina è uno dei cinque piatti che l'Unione Europea ha segnalato come indicativi della tradizione gastronomica italiana.

Ingredienti per 6 persone

500 gr di stoccafisso secco | 250 gr di cipolle | 500 ml di olio extravergine d'oliva | 2-3 acciughe | 250 ml di latte fresco | poca farina bianca | 25 gr di formaggio grana grattugiato | un ciuffo di prezzemolo tritato | sale e pepe

Preparazione

Ammollare lo stoccafisso, già ben battuto, in acqua fredda, cambiandola ogni 4 ore, per 2-3 giorni. Levare parte della pelle. Aprire il pesce per il lungo, togliere la lisca e tutte le spine. Tagliarlo a pezzi quadrati possibilmente uguali. Affettare finemente le cipolle; rosolarle in un tegame con un bicchiere d'olio, aggiungere le acciughe dissalate, diliscate e tagliate a pezzetti; per ultimo, a fuoco spento, unire il prezzemolo tritato. Infarinare i vari pezzi di stoccafisso, irrorarli con il soffritto preparato, poi disporli uno accanto all'altro, in un tegame di cotto o di alluminio oppure in una pirofila (sul cui fondo si sarà versata prima qualche cucchiaia di soffritto); ricoprire il pesce con il resto del soffritto, aggiungendo anche il latte, il grana grattugiato, il sale, il pepe. Unire l'olio fino a ricoprire tutti i pezzi, livellandoli. Cuocere a fuoco molto dolce per circa 4 ore e mezzo, muovendo ogni tanto il recipiente in senso rotatorio, senza mai mescolare. In termine vicentino questa fase di cottura si chiama "pipare". Solamente l'esperienza saprà definire l'esatta cottura dello stoccafisso che, da esemplare ad esemplare, può differire di consistenza. Servire ben caldo con polenta in fetta: il baccalà alla vicentina è ottimo anche dopo un riposo di 12-24 ore.



In abbinamento

Suggerisco il Vespaiolo della cantina Azienda Agricola Firmino Miotti. Vino bianco prodotto da uva Vespaiola, autoctona del territorio breghanzese. La vespaiola è una varietà a bacca bianca che ha un ciclo vegetativo abbastanza lungo e che matura alla ultima decade di settembre; ha bisogno di una potatura lunga poiché i germogli delle prime gemme non sono fertili. Ama i terreni collinari di origine vulcanica e le ghiaie, posti in siti soleggiati e arieggiati. Il vino, che presenta una interessante

predisposizione all'invecchiamento, ha un colore paglierino con riflessi verdolini in gioventù, un profumo di buona intensità, elegante e non aggressivo, con sentori floreali e fruttati come l'acacia e gli agrumi per evolversi in mela cotogna, mandorla e gradevoli note minerali con l'affinamento. In bocca presenta una freschezza invidiabile per la presenza di una naturale acidità, che lo rende adatto a piatti impegnativi, anche grassi e untuosi.

In alternativa

Ristorante Granpasso, via Velo 68, Velo d'Astico (VI).