



Diego Chilà. 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 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 sia nel campo dell'architettura che in quello dell'industrial design. Nel 2005 pubblica *DiegoChilà designer* (Idea srl Schio). È 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 è membro del comitato scientifico di «Arte Acciaio Architettura». Nel 2007 riceve la segnalazione del progetto di una lampada all'Innovation and Design Award 2007 alla Fiera Livinlucce Enemotive di Milano. Nel 2010 presenta la personale "Nel vetro c'è" a Milano per Venini (Editrice Compositori). Insieme ad altri designer è impegnato nella ricerca "Smart design 4 Smart cities". Nel 2013 vince il Good Design Award Lightin del Chicago Athenaeum con acqualuce per Leucos.
www.diegochilo.it
www.cpartners.it

Toresani e polenta "onta"

Allevati fin dal Medioevo i colombi di torre sono stati per molto tempo pietanza riservata alle tavole dei nobili e venivano consumati abitualmente nel mese di agosto quando gli esemplari di 30-40 giorni, giovani e teneri, raggiungevano il peso di circa 500-600 grammi. I "toresani", che non avevano mai volato, erano nutriti solo dalla loro madre e venivano allevati nelle "colombare" che storicamente avevano funzioni militari, sparse nel territorio vicentino, in particolare a Breganze e nelle colline circostanti. Ancora oggi vengono cotti allo spiedo nel camino, come nell'antica tradizione su fuoco a legna preferibilmente di faggio o rovere per qualche ora, facendoli girare lentamente e ungendoli ripetutamente con il grasso e l'olio recuperato durante la cottura e raccolto nella "leccarda" (teglia in rame-acciaio) nella quale viene rosolata la polenta ("onta" sporca) fino a formare una leggera crosta. Questo particolare piatto unico è ancora una prelibatezza tipica della tradizione vicentina ed è inserito nell'elenco dei prodotti tradizionali veneti.

Ingredienti per 4 persone

8 toresani | 2 spicchi di aglio | 8-10 bacche di ginepro | 8 foglie di salvia | 1 rametto di rosmarino | mezzo litro di olio extravergine di oliva del Veneto | sale q.b. | 16 fette di polenta | sale e pepe

Preparazione

Dopo aver spiumato i volatili, asportare le interiora conservando le frattaglie, quindi lavare bene e asciugare. Unire alle frattaglie aglio, ginepro, salvia e rosmarino, poi amalgamare e tritare aggiungendo un po' di sale grosso. Inserire l'impasto nel ventre dei toresani, chiudendoli con uno spago da cucina per poi riporli in una teglia e lasciarli macerare per una notte. Infilzare i colombini nell'asta dello spiedo posto davanti al fuoco non troppo vivo. Iniziare la cottura irrorando con l'olio rimasto nella teglia, collocando la leccarda sotto lo spiedo per raccogliere il sugo e il grasso prodotto dalla cottura e nella quale verranno riposte le fette di polenta.

Normalmente la cottura è di quattro ore circa, nell'ultima smettere di irrorare e quando i toresani non colano più salare in superficie. Quando sono ben cotti croccanti ma non secchi, sfilarli dalla lancia che li contiene e servire caldissimi e accompagnati dalla polenta che nel frattempo si è rosolata nella leccarda.

In abbinamento

Il vino suggerito è il Cabernet della cantina Azienda Agricola Firmino Miotti.



In alternativa

Ristorante Antica Trattoria
Al Cappello, via G. Marconi 4,
Breganze (VI).