



Diego Vencato nasce

a Verona nel 1977. Si laurea nel 2002 al Politecnico di Milano, in Disegno Industriale, con una tesi di progetto sull'estetica dei nuovi prodotti della tecnologia. La tesi è il frutto della collaborazione con lo studio CDM – Castelli Design Milano; il lavoro a stretto contatto con Clino Castelli lo avvicina alla problematica estetica e gli permette di approfondire l'interesse per la cultura materiale. Nell'ambito di CDM sviluppa progetti e concept per Mitsubishi Motor Company, Hitachi, Legrand, Lamborghini. Dopo la laurea entra in Artemide, nella sezione Special Project Development: si occupa del lighting design di importanti opere architettoniche come il Pirelli Headquarter (Gregotti Associati) e Santa Maria presso San Satiro, entrambe a Milano. Segue quindi la collaborazione con lo studio Parisotto/Formenton Architetti, all'interno del quale si occupa di interior ed exterior design di edifici pubblici e privati, in particolare per quanto riguarda l'ambito moda, con brand come Salvatore Ferragamo, A. Testoni e Francesco Biasia. È libero professionista dal 2006: si occupa di product design, interior design e attualmente progetta per Horm, Rapsel, Omikron Design, r&dlab-Michele Ruffin Creative Group, Segno, Mobileffe, Artemide e Casamania by Frezza.
www.diego-vencato.com

Steak tartare

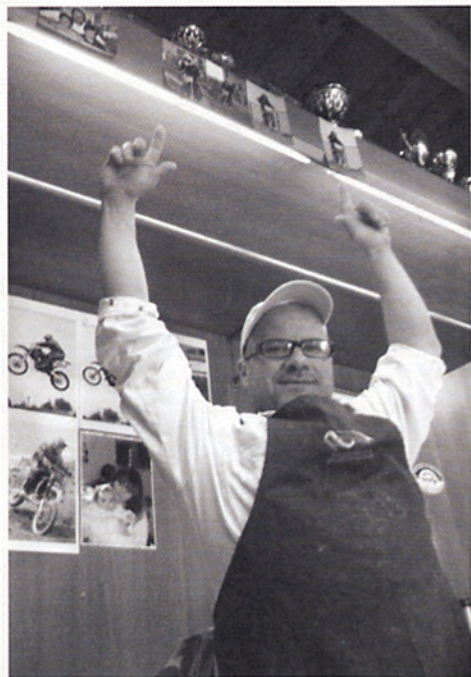
Piatto a base di carne di manzo o cavallo. La carne, molto magra (filetto), deve essere finemente tritata o, meglio, tagliata al coltello in filetti molto sottili. Viene quindi insaporita con cipolle, capperi, uova e spezie di vario genere. Il tutto, poi, non viene cotto, ma marinato in vino, cognac o limone. La tartare può essere anche a base di pesce (tonno o salmone). Va servita fredda, di solito come antipasto o primo piatto. La carne è cruda e quindi, anche se marinata in vino o limone, va consumata in tempi molto brevi. È un piatto che non ha regole di preparazione rigide, anzi, varia molto in base al luogo e ai gusti personali. Proprio per questo nasce e si prepara in un attimo, con le spezie e i condimenti che si hanno a disposizione in casa. Mi piace perché è una ricetta che ha in sé molta libertà e può raccontare tanto su chi la prepara. Fate attenzione: come in ogni buon progetto gli ingredienti possono essere i più disparati e, quindi, è la sensibilità di accostarli e dosarli con equilibrio e armonia che rende ottimo il risultato.

Ingredienti per 4 persone

600 gr di filetto macinato di carne bovina | mezza cipolla di Tropea tritata finemente | 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva | mezzo uovo (1 tuorlo intero se l'uovo è piccolo) | 2 cucchiaini di capperi sotto sale tritati finemente | 2/3 cucchiaini di succo di limone | 2 cucchiaini di senape | 2 cucchiaini di salsa di soia salata | pepe nero macinato q.b. | un pizzico di sale

Preparazione

Mescolare ed amalgamare molto bene tutti gli ingredienti in una ciotola di acciaio o di terracotta. Assaggiare ed eventualmente correggere a piacere. Riporre in frigo e lasciare riposare per qualche ora. Servire fredda e consumare immediatamente. Attenzione, la carne deve essere ottima, come quella del mio amico ed eccellente macellaio Paolo Garzon.



In alternativa

Se volete mangiare una tartare di carne o pesce veramente squisita, vi consiglio la locanda Botteghino Risorto, via Monte Pozzetto 8, Monticello di Lonigo (Vicenza).