



Diego Vencato nasce a Verona, nel 1977. Si laurea al Politecnico di Milano, Facoltà di Disegno Industriale, nel 2002 con una tesi di progetto sull'estetica dei nuovi prodotti della tecnologia.

La tesi nasce nello studio CDM – Castelli Design Milano: ambito che gli permette di avvicinarsi alla problematica estetica e alla cultura materiale. In 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 e si occupa di product design e interior design.

Tra i clienti: Horm, Segno, Mobileffe, Rapsel, r&dlab – Michele Ruffin Creative Group, Eurochocolate, Dainese, MDFitalia, Albeflex.

www.diego-vencato.com

Risotto con melone e prosciutto crudo dolce di Montagnana... preparato da Chicco

Il compito del designer è cercare di permeare con la propria esperienza e sensibilità ogni progetto. Se il progetto è una ricetta, per quanto il nostro professionista sia animato da passione e buoni propositi, forse è meglio cedere il passo a chi se ne intende davvero.

Federico è l'uomo giusto: cuoco dotato di abilità e fantasia, uomo di spirito e, non ultimo, compagno di gran mangiate e bevute.

A lui affido il tema culinario, con una peculiarità: raccontare, con dosi e condimenti, il suo amico e designer Diego.

«Nella mia cucina e, soprattutto, se avete bevuto almeno una volta con me, potete chiamarmi Chicco. Mi ispiro al nostro designer e penso che il risotto con melone e prosciutto crudo dolce di Montagnana sia un buon modo di raccontarlo. Parto proprio dal risotto e dal melone: quel sentimento tra il curioso e il perplesso che l'abbinamento anima è la descrizione perfetta di quanto accade qui da noi, in provincia, quando si pronuncia la parola designer. «...Ma che lavoro fa? ...Ma cos'è?»».

Tranquilli, lasciate ogni diffidenza, è umano anche lui. Una umanità fatta di pregi, di difetti e di molte sfaccettature: dalla dolcezza del mascarpone in mantecata, alla pungente nota del pepe verde che ricorda un caratterino tutt'altro che semplice.

Mi piace pensare che questa ricetta racconti anche la nostra amicizia, fatta di battute boccacesche e di silenzi comprensivi.

Ah, dimenticavo, in dialetto veneto la molona (= il melone) è anche sinonimo di testa grossa: ogni riferimento a forma e dimensioni della testa del designer è puramente casuale».

Ingredienti per 4 persone

1 cipolla bianca | 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva | mezzo melone | 1 bicchiere di vino bianco | 1 cucchiaino di pepe verde in salamoia | 350 gr di riso (vialone nano) | 1 l di brodo vegetale | 3 fette di prosciutto crudo tagliate non troppo sottili | 2 cucchiaini di mascarpone | sale q.b.

Preparazione

Tritare la cipolla e farla rosolare in una padella con olio e con il pepe sminuzzato a coltello. Non appena la cipolla imbriondisce aggiungere il melone tagliato a pezzetti (anche quello che non è molto buono e andrebbe buttato) e mescolare finché non si scioglie. Alzare il fuoco e mettere il riso a tostare fino a quando diventa trasparente. Versare il vino e lasciarlo evaporare. Quindi proseguire la cottura del riso allungandolo volta per volta con un mestolo di brodo. Prima che la cottura sia ultimata, spegnere il fuoco e lasciare riposare il risotto un paio di minuti. A questo punto mantecare con il mascarpone e, solo prima di servire, aggiungere il prosciutto tagliato a piccoli pezzetti. Parmigiano a piacere.

Vino in abbinamento

Lugana.



Foto: Luigi Fin

In alternativa

Beh, non posso che mandarvi a casa di Chicco. Arrivate a Colonia Veneta (Verona) e chiedete di Chicco Capuzzo: tutti lo conoscono e chiunque saprà indicarvi dove abita.