



Diego Chilò. Vicenza 1957. Dal 1984 intraprende un percorso come progettista occupandosi di edilizia legata al mondo produttivo con l'impiego della prefabbricazione, della 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, Altek, Disegnoluce, Leucos, Light4, Mareco, Marino Cristal, Onoluce, Panzeri, Prandina, Sirrah, Venini. 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. A partire dal 2003 sino 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 ad oggi è membro del comitato scientifico della rivista «Arte Acciaio Architettura». Nel 2007, riceve la segnalazione del progetto di una lampada 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). Diversi progetti e profili sono pubblicati nelle più importanti riviste di settore.
www.diegochilo.it
www.cpartners.it

Zucchine fritte

È risaputo che la zuccina è stata oggetto di culto alimentare presso gli Egiziani: infatti si riporta la notizia che l'antico dio egizio Orus, dedito all'agricoltura, avesse un orticello interamente coltivato con questo ortaggio. Anche i popoli greco e romano fecero molto uso di questa verdura e nel Medioevo è stata un prodotto culinario presente nelle tavole degli infedeli che inventarono la celebre "pasta con le zucchine fritte". In Veneto attualmente oltre alla "polenta con le zucchine" è facile trovare il piatto di "zucchine lesse", il cui sapore è indiscutibilmente delicato. Le zucchine fritte scelte per l'occasione sono il risultato della tradizione e della contemporaneità; la semplicità e la rapidità sono i fondamentali ingredienti di questo particolare piatto di verdure, che per la loro fragranza può ricordare anche le patatine fritte.

Ingredienti per 1 persona

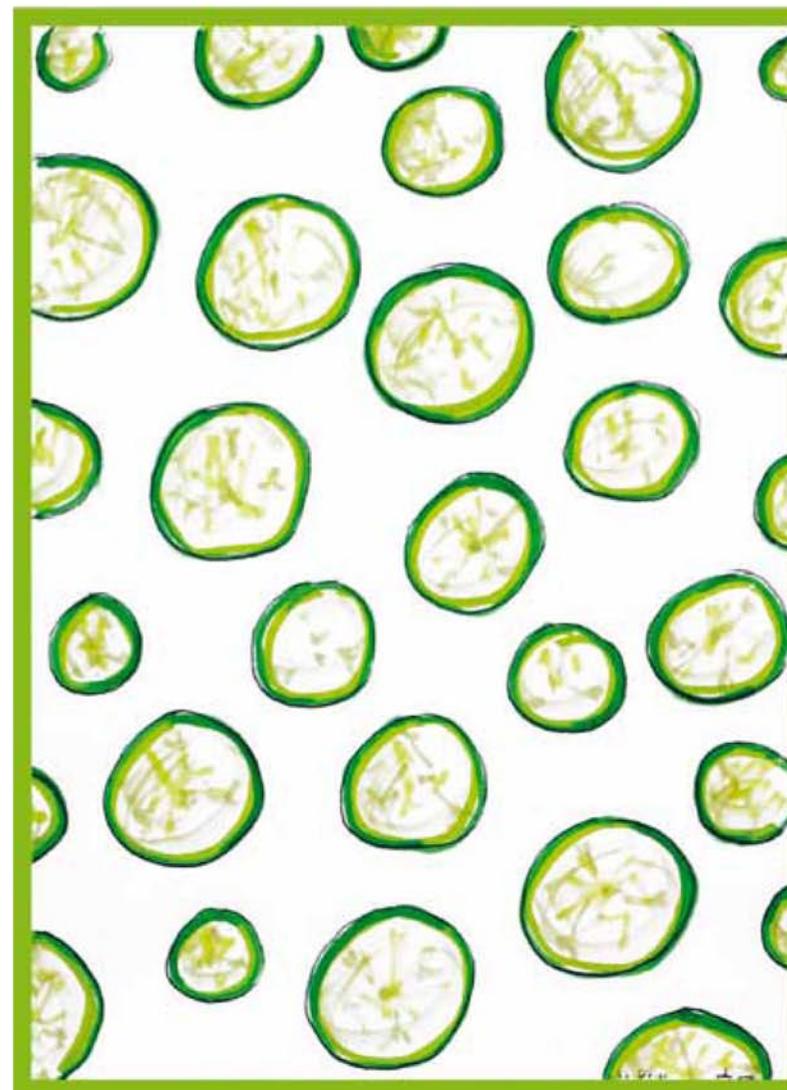
2 zucchine di media grandezza | farina bianca | olio di semi di girasole | sale

Preparazione

Tagliare le zucchine a rondelle sottili e infarinarle subito con omogeneità in entrambi i lati. In una padella media portare a ebollizione l'olio di girasole e successivamente immergere le zucchine infarinate, senza mai girarle fino alla doratura. Mescolarle per il completamento della doratura. A doratura completata secondo il proprio gusto raccogliere con una schiumarola le fettine e asciugarle su carta assorbente da cucina. Trasferire su piatti da portata, preferibilmente caldi, e salare a piacere.

In abbinamento

Il Pedevendo dell'azienda agricola Firmino Miotti: un vino bianco ottenuto da uva Pedevenda, uva autoctona rarissima.



In alternativa

Ristorante Rifugio Rumor di Gianni e Piero, campo Molon, Arsiero (VI).