



Diego Chilò. Dal 1984 intraprende un percorso come progettista e industrial designer disegnando e collaborando con aziende quali Andromeda, Arcom, Arflex, Altek, Disegnoluce, Leucos, Mareco, Onoluce, Panzeri, Prandina, Sirrah, Venini. Nel 1985 inizia la collaborazione con Fiorenzo Valbonesi e dal 1997 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 Onoluce. Nel 2005 viene pubblicato *DiegoChilò designer* edito da Idea. Dal 2006, collabora con la Facoltà di Industrial Design di Firenze e viene segnalato dalla giuria del Premio Internazionale Dedalo Minosse alla committenza di architettura. Nel 2007, riceve la segnalazione del progetto di una lampada all'Innovation and Design Award 2007 alla Fiera Livinlucce Enermostive di Milano e viene nominato membro del comitato scientifico della rivista «Arte Acciaio Architettura». Nel 2010 presenta la personale "Nel vetro c'è" a Milano per Venini, con l'omonima pubblicazione edita da Editrice Compositori.
www.diegochilo.it
www.cpartners.it

Crema di asparagi di Bassano

L'asparago bianco (turione) ha origini antiche ed è legato alla leggenda di S. Antonio da Padova che sembra avesse portato con sé alcune sementi dell'asparago di cui si sarebbe servito per ammansire il feroce e sanguinario Ezzelino da Romano. Tuttavia nel bassanese si racconta che la sua scoperta sia stata del tutto casuale dovuta a una violentissima grandinata che nel 1500 costrinse i coloni a raccogliere la parte interrata, cioè la parte bianca, accorgendosi che era commestibile e saporita, migliore della parte raccolta fino ad allora. È confermato comunque che l'asparago bianco di Bassano è antichissimo, infatti, esaminando le note spese per i banchetti della Repubblica Veneta (XI-XVI secc.) ci sono precise notizie sull'ortaggio. È anche documentato che durante il Concilio di Trento (1545-63) i padri conciliari gradivano mangiare "i sparasi" provenienti da Bassano in abbondanza, esaltandone le virtù dietetiche e vitaminiche. Il turione bianco è rinomato per la sua morbidezza e viene detto "mangiatutto" perché non ha parti di scarto. Nella cucina veneta è impiegato in diversi modi, di cui qui ricordo la delicata "crema".

Ingredienti per 4 persone

16 asparagi di Bassano | 1 patata media | 4 cipollotti |
40 gr di olio | 800 gr di brodo vegetale | sale e pepe

Preparazione

Fare rosolare in una casseruola l'olio con i cipollotti affettati e gli asparagi pelati e tagliati a rondelle. Salare e pepare. Lasciarli cuocere per 8/10 minuti a fuoco moderato, rimestandoli delicatamente con un cucchiaino di legno e bagnandoli con un mestolino di brodo. Aggiungere la patata tagliata in quattro pezzi e coprire con il brodo vegetale bollente. Lasciare sobbollire a fuoco lento per 40 minuti. Ridurre in crema liscia con il robot da cucina o il frullatore a immersione per 30 secondi. Aggiustare di sale e pepe.

Vino in abbinamento

Consiglio il bianco Colombare, della cantina Azienda Agricola Firmino Miotti.



In alternativa

Consiglio la trattoria all'Antenna, in via Raga Alta 4 a Schio, Vicenza.