



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. A partire dal 2003 sino al 2006 è direttore artistico di Ono-Luce. Nel 2005 pubblica *DiegoChilà designer* (Idea srl 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 e 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 Livinlucce Eneermotive 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".
www.diegochila.it
www.cpartners.it

Sformato di broccoli fiolari

Si racconta che il primo ad apprezzarlo fu Goethe durante una sosta nell'area vicentina nel 1786. Il nome deriva dalla presenza di più germogli inseriti nel fusto della pianta e chiamati in dialetto veneto: *foi* (figli). L'elemento principale della ricetta fa parte della tradizione culinaria vicentina, infatti, l'ortaggio, di qualità, particolarmente apprezzato per le sue proprietà alimentari è stato cibo dei poveri. È un prodotto che non assomiglia, né per forma né per gusto, alle altre varietà di broccolo; viene coltivato esclusivamente nella zona collinare di Creazzo dove la pianta è stata introdotta dai veneziani alcuni secoli fa, ma abbiamo testimonianze che la coltivazione risalgia al tempo dei romani. Matura durante la stagione fredda e nonostante sopporti temperature rigide, alcuni gradi sotto lo zero, necessita di un clima asciutto e non troppo freddo, come quello collinare. Negli anni Cinquanta-Sessanta, grazie alla riscoperta della tradizione, viene riproposto sulle tavole non solo come contorno ma anche in portate diverse come: tortini, sformati, torte salate, pasta, zuppa e anche nella pizza.

Ingredienti per 4 persone

400 gr di broccoli fiolari di Creazzo | 80 gr di grana grattugiato | 1 uovo | 1 filetto di alice sottolio | burro | aglio | sale e pepe

Preparazione

Mondare e lavare i broccoli fiolari eliminando la parte più dura dei gambi. Sbollentarli in acqua calda per 5 minuti, scolarli e passarli sotto l'acqua ghiacciata per mantenerne la brillantezza del colore verde. Asciutti, farli saltare in padella, per qualche minuto, con burro, aglio in camicia e un filetto di alice sottolio. A parte montare separatamente il tuorlo e l'albume. Unire ai broccoli fiolari: grana, tuorlo e albume montato a neve e un pizzico di sale e pepe. Con il composto ottenuto riempire i 4 stampini precedentemente imburrati. Infornare per 10 minuti a 150° C.

In abbinamento

Il vino suggerito è il Smpagna (100% da uva marzemina bianca) della cantina Azienda Agricola Firmino Miotti a Breganze (VI).

2013.

ORIVERBA

(diego)

1	S	F	O	R	M	A	T	O		2	D	I	
		3	B	R	O	C	C	O	L	O		4	F
	I	O	L	A	R	O		5	B	O	L	C	
	I	R	E		6	S	P	A	D	E	L	L	
	A	R	E		7	A	G	L	I	O		8	A
	L	I	C	E		9	B	U	R	R	O		
10	S	B	A	T	T	E	R	E		11	U	O	
	V	O		12	U	N	I	R	E		13	C	O
	N		14	B	R	O	C	C	O	L	O		
15	G	R	A	N	A		16	S	A	L	E		
17	P	E	P	E		18	A	S	O		19	A	O

In alternativa

Ristorante Castello Superiore di Marostica, via Cansignorio della Scala 4, Marostica (VI).