



FILIPPO ZANELLA

Fondatore e Presidente SELLF

Co-founder e Presidente di Self, startup digitale presso H-Farm, l'acceleratore di impresa nella cosiddetta Sile Valley di Treviso, Filippo Zanella è un giovane talento imprenditoriale e ricercatore di successo.

Dopo aver conseguito con lode la laurea in Ingegneria dell'Automazione, ha completato nel 2012 il Dottorato di Ricerca in Ingegneria dell'Informazione a Padova.

Il suo profilo accademico abbraccia un'esperienza come Visiting Researcher presso le università di Berkeley e Santa Barbara e ha all'attivo più di una decina di interventi su riviste e conferenze internazionali.

Self ha ricevuto diversi riconoscimenti, culminati nel 2015 con il premio assegnato da Apple per lo sviluppo dell'applicazione più innovativa in Italia.

Lo sviluppo di software è la sua passione innata, messa a frutto in progetti open-source d'avanguardia per la localizzazione indoor, la stima distribuita, l'acquisizione di dati e il processing di immagini.

La sua anima tecnologica si sposa con l'amore per lo sport: dal 2012 è Presidente del Circolo Scherma Montebelluna, club storico che conta all'attivo una cinquantina di atleti suddivisi tra tutte le categorie e specialità.

Negli anni precedenti ha ricoperto la carica di Advisor e Istruttore nello stesso Circolo e nel 2007 ha concluso la carriera di atleta professionista con all'attivo 1 podio mondiale, 5 nazionali, 2 interregionali e 16 regionali. Il suo impegno nel Rotary gli ha valso il Paul Harris Fellow, la massima onoreficenza Rotariana.

Dal 2012 è un volontario della Caritas di Treviso, come operatore del progetto "Penelope", che offre supporto di ascolto e operativo a imprenditori e artigiani in difficoltà economiche, legali e familiari.

Nel tempo libero dipinge, scrive e si gode la vita con famiglia, amici e la moglie Francesca.

il piatto preferito

POLPETTE DI NONNA ANTONIETTA CON PUREA DI PATATE

Ingredienti per 4 persone

- 250 g. di carne di pollo
- 250 g. di carne di manzo
- 150 g. di insaccati (a piacere salame o prosciutto o mortadella)
- 2 patate lesse
- 1 uovo
- q.b. sale, pepe, noce moscata, prezzemolo
- q.b. pane grattugiato

Procedimento

Frullare la carne, gli insaccati e il prezzemolo. Schiacciare le patate, aggiungere il resto degli ingredienti e amalgamare bene il tutto. Dare forma alle polpette e passarle nel pane grattugiato. Cuocere in padella con un pò di burro.