

BLUARTE

Giappone allure a Villa della Torre. Incontri di culture nel segno Allegrini

Giappone allure a Villa della Torre. Allegrini, l'essenza di una passione che incontra i mercati, dialoga con il mondo, vive il territorio. L'altro lato del business è la pulsazione glamour che anima la cultura dell'incontro. Interazioni di piacere conviviale che diventano esperienza estetica fra arte e lifestyle.

di Antonella Iozzo

Fuman
e (VR)

-
Armoni
ci
contras
ti sotto
il segno
del
vino.
Con
differen
ti
lingue,
culture,
posizion
i
geograf
iche,
strategi
che ed
econom



iche Occidente e Oriente possono ritrovarsi insieme, uniti dalla passione per il vino, espressione di bellezza, entità, territorio. Un inno a conoscere ed a condividere che parte dal vino tracciando l'orizzonte di una crescita dal respiro internazionale.

È come se il vino tracciasse un alto profilo nelle relazioni internazionali attraverso un impegno costante alla promozione e comunicazione è il risultato è una fusione d'intenti e di energie che il **53esimo Vinitaly**, più che mai ha consolidato e rilanciato puntando verso Oriente. Ed è al Giappone che il Gruppo Allegrini ha dedicato il Vinitaly. Un mercato in espansione, un mondo unico e diverso dove gli incontri aprono le porte al confronto, al dialogo, all'intesa.

"Amiamo il Giappone - racconta Marilisa Allegrini -, un Paese che ha una cultura culinaria diversa dalla nostra, ma anche molte analogie. Mentre altri mercati stanno vivendo un momento interlocutorio, il Giappone rappresenta un punto di riferimento per le nostre esportazioni, che oggi riguardano oltre 80 Paesi nel mondo. Recepisce bene i nostri vini e ci lascia sperare in nuove soddisfazioni".



L'altro lato del business è la pulsazione glamour che anima la cultura dell'incontro. Interazioni di piacere conviviale che diventano esperienza estetica fra arte e lifestyle. Villa della Torre sede di rappresentanza dell'azienda, per le celebri cene di gala è stata trasformata in un angolo di Giappone. Se la vera eleganza è sottrazione, Villa della Torre indossa la pulizia delle linee per esaltare lo esplodere delle immagine proiettate sui muri esterni come un iconografico "benvenuto" e della scenografia che ambisce al nitore formale dei fiori di ciliegio, che in questo periodo in Giappone sono un trionfo della natura. Marilisa Allegrini e la bellissima Caterina aprono le porte di un mondo affascinante e magico dove artisti e designer di altissimo livello creano un dialogo virtuoso all'insegna dell'estetica che gratifica la vista e nutre l'anima.



Caterina Mastella Allegrini, ha una dote innata, una naturale inclinazione a riconoscere la bellezza autentica e a perseguirne l'armonia. Qualità che ritroviamo in ogni cena di gala, vere e proprie creazioni ricercate, cosmopolite, lo stile colto e la cura dei dettagli le rendono emozionanti e luminose.

Japanese style nel fascino discreto della sintesi. Sobria eleganza in perfetto equilibrio fra lusso discreto e simbolo assoluto di tradizione con uno sguardo rivolto al passato che conferisce un solido valore al futuro.

Nulla è banale, nulla è scontato ma gli alberi in fiore, la luminosità radente data dalle lampade, lo zampillio dell'acqua, tutto ci conduce nello spirito intimo e ovattato del Giappone, perfino la maestosità della Villa sembra assumere una dimensione nuova, diversa, mistica.

Tanti suggestioni sensoriali e orientali raccontano l'arte di Marilisa Allegrini nell'accogliere gli ospiti, nel regalare a ciascuno di noi un sorriso, un invito a vivere la poesia del vino.

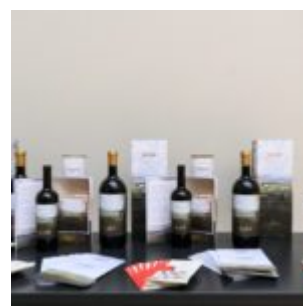
Visioni sublimi entrano in scena come silhouette purissime nel rigore del nero. Inscenano con garbata eleganza una danza riflessiva ed intima. Fluidità di movimento, filtrato da ventagli che sembrano inseguire docilmente la pulsazione del corpo mentre ombrellini sembrano proiettare la coreografia verso l'alto in un delicato e lento equilibrio. Ouverture allo spettacolo con i ritmi e le percussioni di Masayuki Sakamoto, una vera star delle percussioni giapponesi. Non è un semplice show, d'altronde siamo da Allegrini, dove nulla è mai banale! È arte che esplora i confini tra tradizione e contemporaneità, tra dimensione locale e internazionale, tra divino e umano, tra femminile e maschile. Attraverso il vibrante e potente suono del taiko, il tamburo tradizionale giapponese, un'esperienza unica.

Gli ospiti sono letteralmente rapiti, in estatico silenzio ascoltano con ogni fibra del corpo. Solo suono, ritmo che si fa tuono, che riecheggia nell'ambiente circostante, che vibra senza tremare. I tamburi stessi formano un movimento omogeneo, vocato al colpo che diviene battito cardiaco, suono primordiale e ritmo di vita. Il ritmo diventa ossessivo, verticale, virtuosistico, è come se la pulsazione che c'è al fondo dell'esistenza emergesse in una complessa e sequenza ritmica e di forze interiore trasportandoci nello spirituale dell'arte taiko.



E se arte chiama arte, l'arte culinaria di Carlo Cracco risponde con stile. Cene di gala che hanno avuto quest'anno, infatti, la firma di Carlo Cracco. La sua loquace eleganza, il suo sorriso da copertina, la sua competenza, tutto il resto è gusto, trasporto sensoriale, creatività intellettuale. Focus il Giappone, trait d'union la tradizione, feeling l'italianità. Triade di elementi sviluppati da Cracco in raffinate proposte ad iniziare dai finger food a passaggio, al pesce, protagonista anche di una delle tre isole del gusto, fino alla pizza, mai così soffice, eterea e voluttuosa. Una cena di gala come un'insolita esperienza estetica e gastronomica dove l'incontro fra Oriente e Occidente ha stimolato lo spirito del convivio evolvendosi in un intreccio di evocazione e tradizione nell'evoluzione del pensiero moderno. L'incanto del luogo, la magia dell'atmosfera affondano nel valore di un'entità che scivola come seta nei calici, il vino.

Vino simbolo ed icona che omaggia il Giappone con la nuova **Limited Edition de La Grola, affidata all'artista Hiroyuki Masuyama**. Un racconto di 24 ore, riassunto in un'immagine scomposta in pixel, del vigneto acquistato esattamente 40 anni fa da Giovanni Allegrini.



La Grola, protagonista a Vinitaly di una verticale di sette annate, condotta da Franco

Allegrini, che ha ripercorso a ritroso la storia di uno dei vini più rappresentativi della Valpolicella, fino all'annata 1997. E il richiamo al Giappone veste anche lo stand Allegrini con geometriche composizione di fiori di ciliegio che sequenziano lo spazio e irradiano serenità. In primo piano la visone si fa evocazione con l'opera di Hiroyuki Masuyama e lo scorrere del tempo acquista un nuovo significato.

Allegrini, l'essenza di una passione che incontra i mercati, dialogo con il mondo, vivere il territorio. Dal 53esimo Vinitaly, idee che fermano l'istante per rinascere piattaforma che promuove il mercato e incrementa i dialoghi culturali.

ALLEGRINI

Via Giare 9/11 - 37022 Fumane Valpolicella (Vr)

Tel. (+39) 045 6832011 - Fax (+39) 045 7701774

<http://www.allegrini.it>

di **Antonella Iozzo** © Riproduzione riservata
(14/04/2019)

Bluarte è su <https://www.facebook.com/bluarte.rivista> e su Twitter: @Bluarte1 - Sito internet: www.bluarte.it