

ARTE DI
RICEVERE
DIVA
e DONNA

Nella splendida villa dei conti d'Acquarone si è tenuto, in occasione dell'opening del Vinitaly, uno dei ricevimenti più glamour e fantasiosi. 400 invitati sono stati accolti in un'atmosfera di grande charme, fra l'antico e il moderno, con spettacoli di danza e un menù "finger food" firmato da un super-chef

VERONA - aprile
Salendo il lungo viale di cipressi, immerso in colli stracolmi di filari infiniti di mandorli fioriti, la mia sorpresa cresceva... L'intuito mi spingeva a scoprire quel non so che che mi attraeva. La villa era stupenda. Una casa antica, mantenuta in modo impeccabile, ricca di storia e di charme. Un ambiente realmente magico, dove convivono storia, glamour, eleganza, scenicità diffusa. Una casa calda, accogliente pur nella sua imponenza, che mette a proprio agio. Mi sono chiesta allora chi sarà il padrone? Dei fratelli me ne è apparso uno, accattivante quanto il palazzo, un gentleman cordial chic, che è la fusion perfetta della sua dimora. Tutt'attorno un mix di persone estranee si muovevano nei preparativi della festa, quella annunciata come la più esclusiva del fuori salone del Vinitaly. Mi divertivo a vedere ballerini classici, come da una pièce teatrale di casa, Romeo e Giulietta, mentre la musica diffusa mandava un remix da dj, wine addict, che sulle note soul pronuncia frasi che confondevano i sensi tra acqua e vino, in un mood quasi sensuale e passavo attraverso saloni af-

frescati dorati, con mantelli orientali e centrotavola come piumacchi da maraja. Per giungere infine nel salone da pranzo, cuore del party, dove troneggiava un buffet nero con fantasie moderne e antiche, frecce obbligate in contorte boule metalliche che andavano a colpire mele nere o bianche. Un gioco optical di altre frequenze, che esaltava l'antitesi della cornice, un trionfo di jungle street food, talmente armonico nel suo insieme fantasioso e folle da risultare quasi imponente. Tra tutti spiccava un signore gentile, molto city, che dispensava saluti e sorrisi. Era uno degli anfitrioni della serata, mi ha colpito per la sua

Un party di...vino

di Nanà Bottazzi





Foto di Marco Bravi

extraterritorialità, poco scaligera e molto internazionale.

IL CONTE ZENO D'ACQUARONE

Mi spiace per il vino ma... la classe non è acqua: 41 anni di grande charme, una famiglia alle spalle leggendaria, una villa che rappresenta il sogno di ogni principessa. È il conte Zeno d'Acquarone ad aprire le porte di casa, con il fratello Vittore e la cognata Stefania, nella loro stupefacente Villa d'Acquarone che sorge nella tenuta in fiore, Musella. Trecentosessanta ettari, appartenuti nel '600 a dei commercianti di seta, con un casale, che vantava una voliera del Micheli, dove tenevano i falchi per andare a caccia. La villa dopo vari interventi di restauro è la splendida residenza d'oggi, con la particolarità rispetto alle altre ville palladiane che ha quattro facciate ognuna con uno stile architettonico diverso. La casa fu venduta in seguito ai Tezza, banchieri a Parigi, bisnonni dei conti Zeno e Vittore, e quando la nonna si sposò con il nonno che allora era il ministro della Real Casa,

le venne data in dote tutta la proprietà e da allora divenne la proprietà d'Acquarone. «È così è arrivata fino a noi oggi. Io lavoro in finanza e ho una società che si occupa di consulenza per patrimoni di grandi famiglie. Mio fratello, Vittore, invece è avvocato secondo la tradizione di famiglia di mia madre. Noi qui abbiamo vissuto sin da piccini con i genitori,

oggi ancora la casa è sempre aperta, la viviamo soprattutto d'estate, la usiamo molto per ricevere gli amici, per lavoro, mai per occasioni di natura commerciale, non l'abbiamo mai assolutamente affittata. La casa ruota intorno a un



♥ Verona. Nella pagina a fianco in alto, l'artistico buffet "finger food" allestito nella sala da pranzo della sontuosa villa dei Conti d'Acquarone. Sopra, un particolare dell'antico candeliere sulla consolle. A destra, fantasie gourmet in barchette di bambù.



♥ Verona. Nella pagina a fianco, al centro i conti Zeno e Stefania d'Acquarone; alla loro ds., una scena di "Romeo e Giulietta" (anche a lato) nel cortile del loggiato del piano nobile e il medesimo spazio illuminato con suggestivi fasci di luce blu. Sopra, Andrea Sartori, presidente dell'Unione italiana vini.

cortile interno, che dopo un massiccio intervento di restauro, opera dell'architetto Piero Pinto, ha visto modificati alcuni ambienti e soprattutto il giardino interno che è diventato un luogo per ricevimenti. Noi riceviamo spesso per motivi di lavoro, io amo molto stare in mezzo alla gente, ho preso da mia madre, la casa è molto cousy, calda, e sono innamorato del parco che non è più un giardino all'italiana, ma un parco in stile inglese. Io ricevo con un paio di grandi feste l'anno o con moltissime cene di 20-30 persone. Soprattutto d'estate, quando si può vivere il giardino e creare un'atmosfera in cui sembra di staccarsi dalla realtà, il parco è realmente incredibile. Fino a 30 invitati, prepara tutto il personale di casa ottimo e educato in modo eccezionale da mia madre, quindi le ricette sono quelle di casa, se gli ospiti invece diventano più di duecento, allora utilizziamo un catering. Amo lo champagne, e i vini francesi, soprattutto il Baron d'L, però mi piacciono anche i vini prodotti nelle nostre zone. Andrea Sartori è un carissimo amico, e gli abbiamo concesso la nostra casa, come già in passato per altri ospiti dell'Unione Vini, per questa festa sostenuta soprattutto da mia cognata Stefania. La casa era diventata un set, ma piacevole, con balletti ispirati a Romeo e Giulietta, ma anche con momenti enfatici di musica new age o quasi fiabesca. Come mi considero? Un privilegiato, però, come dicono gli altri, una persona semplice che ama stare con tutti, di qualsiasi estrazione sociale. Le mie passioni? Adoro gli sport della natura, l'alpinismo, la pesca subacquea, le immersioni, lo sci, la moto, di cui vado pazzo».

WINE FOR PRESIDENT

Lui sembra un gentleman americano, tanto che quando lo si av-



♥ Verona. Anche questa edizione di Vinitaly, come ogni anno, è stata caratterizzata dalla presenza di numerosi volti noti dello spettacolo. Come Renzo Arbore, a lato con la sua linea "Drink & Swing" di cavatappi e altri oggetti per la degustazione.

Wine celebrities

Nei giorni in cui si celebra il vino alla scoperta di mille note di allegria, è stata presentata "Drink & Swing", la divertente collezione di oggetti dedicati al mondo del beverage disegnata da Renzo Arbore



♥ Verona. Volti famosi dello spettacolo e del cinema hanno brindato al Vinitaly, anche come produttori. Sopra a sin., Gerry Calà; a ds., Katia Ricciarelli. In centro, Lina Wertmüller presidente del premio per il migliore packaging. A sinistra, Roby Facchinetti. Sotto, Ugo Conti e Diego Abatantuono.



vicina viene spontaneo parlargli in inglese, ma in realtà è veronese, appassionato del suo mestiere che è produrre vino da quattro generazioni, da quando il nonno Regolo, nel 1898, fondò l'azienda di famiglia. Un mood molto scaglierò di ricevere, il suo, impeccabile in smoking e sempre cortese e sorridente. Come si addice a un presidente, infatti Andrea Sartori è il presidente dell'Unione italiana vini, ed è stato anche premiato nel corso di questa edizione del Vinitaly con una medaglia d'oro e una d'argento. Così sorseggiano beati gli invitati il suo Soave Sella come aperitivo, il suo Recioto della Valpolicella, e l'Amarone Corte Brà e ovviamente il celebre Regolo, omaggio al nonno. Ma cosa lo affascinerà tanto del mondo del vino, mi vien da chiedere? «Il vino è una passione che prende molto. La cosa che più mi piace del mondo del vino sono i personaggi che vi ruotano attorno, estremamente interessanti e creativi, un misto di persone affascinanti e bizzarre, molto diverse da quelle del mondo consueto del business». Ma che faranno, berranno tutto il giorno? «Assolutamente no. Noi siamo professionisti, lo lasciamo fare agli altri...». Si sa, "in vino veritas"!

LO CHEF INQUIETO

Quando entro nella sala da pranzo, nel groviglio artistico del gran buffet, un'esposizione scenica di un finger food quasi sontuoso, noto, tra costruzioni metalliche e rami spumosi, il direttore, giovane eclettico e molto grintoso. È Luca Dall'Omo, medaglia d'oro ai campionati del mondo di pasticceria di Berlino del '98, medaglia d'argento a quelli del '96 in Lussemburgo, noto come secondo chef del Suvretta House di Saint Moritz. Mi incuriosisce sapere come è la sua arte. In effetti i suoi cibi sono scatole, cubi

da esporre, si capta l'energia del food designer ricco di passione e alla ricerca continua di novità, un gourmet esigente che ha abolito le posate e risulta ossessionato per il cioccolato e per le sue coreografie. Gli chiedo qual è il limite tra nouvelle cuisine e finger food. «Mangiare qualcosa che non sporca le mani, l'uno, e un'innovazione a livello di cottura e di presentazione della cucina francese, l'altra. Ma in comune hanno questo minimalismo che si esprime in piccole porzioni, abbattendo l'idea del pranzo tradizionale. Io credo nella cucina in movimento, non più a quella servita a tavola». Ma come si concilia la fame con la piccola porzione? «Si mangia con un altro concetto, in piedi, parlando, discutendo».

E il suo menu della serata? Dieci finger foods, quattro caldi, una crema di melanzane con un curry di pomodoro e uno scampo tiepido, la crema di zucca con una foglia di speck disidratato, nocciole e pistacchi su una crema di peperone rosso e giallo, barchette nere, un crostino con del pesce spada alla soia, un'insalata di sashimi con salmone; due primi classici: il risotto di piccoli asparagi selvatici verdi, i tortellini di Veggio burro e salvia; i dolci, come la crema di nocciola con cereali croccanti e panna montata, o il tritico con crema cioccolato, pistacchio e crema chantilly, la crema di riso con bacche vaniglia, il dolce d'arancio con il mandorlato. Ma come si inventa? «Mi attraggono i profumi, molto intensi, le materie prime squisite, mi muovo continuamente e non cesso mai di elaborare». Ma cosa fa la differenza? «Spaziare nel concetto della ricerca e dare temi alle serate, stimolare, osare presentando anche un menu tradizionale concepito a finger food».

Nanà Bottazzi