

“CENA PANTONE” DA ARCHIROOM ALL’AQUILA, UN 2023 ALL’INSEGNA DELL’AUDACIA E DELLA COLLABORAZIONE

7 Febbraio 2023



L’AQUILA – Per il terzo anno consecutivo l’evento Pantone firmato Archiroom 2.0, showroom di arredamento d’interni di **Adriano Giovannini**, nella sede aquilana di Piazza Palazzo ha messo insieme colori, musica e sapori.

Il Pantone Colore Institute è riconosciuto come la principale fonte di competenze sul colore a livello mondiale e per il 2023 ha scelto il viva magenta della famiglia dei rossi. Un colore definito vibrante e inclusivo, le cui caratteristiche si legano e si rispecchiano all’atmosfera conviviale e raffinata dell’evento aquilano, che ha riunito il consiglio direttivo del Rotary Club L’Aquila Gran Sasso, presieduto da **Alberto Villani**, e non solo.

“L’intento è accordare in una unica serata colori, design, musica, poesia e quest’anno, per la prima volta, lo riproporremo anche ad ottobre. Il nostro slogan ‘Solo cose belle’ significa che ci divertiamo lavorando e questo è fondamentale. Non sono solito fare calcoli o strategie, mi faccio guidare dall’entusiasmo e dall’estro”, ha raccontato Giovannini.

Di ritorno dall’inaugurazione a Rimini di un altro salone – il quarto negozio che si va ad aggiungere a quello di Tolentino (Macerata), di Urbania (Pesaro Urbino) e dell’Aquila – gestito con alcune Gallerie d’arte di San Marino, Giovannini si sta avvalendo delle competenze grafiche e creative del regista cinematografico **Luca Antonetti**, appassionato di interior design e ideatore delle tovagliette americane gadget dell’evento.

“Il viva magenta è un colore positivo dato dal rosso delle cocciniglie e in grado di trasmettere felicità, con il quale si è voluta celebrare l’unione tra il mondo reale e quello virtuale”, ha detto Luca Antonetti.

Presenti tra gli altri **Pierfrancesco Vaira**, ingegnere e direttore tecnico della Gavioli Restauri, e **Marco Mastrogiuseppe**, ingegnere e responsabile di area della Mic del Gruppo Gravina.

“L’idea di Adriano porta con sé l’arte in molteplici forme e fa incontrare persone con professionalità e vite differenti per uno scambio attivo”, ha detto Vaira. “Tutto questo è necessario per una città come L’Aquila che ha cambiato volto e che sta ritrovando un tessuto sociale, il colore aiuta ad uscire dal grigiore degli ultimi anni”.

“Adriano è una nota di colore e di freschezza arrivata all’Aquila”, gli ha fatto eco Mastrogiuseppe. “Il nostro è nato come rapporto di lavoro e poi si è trasformato in amicizia perché lo ritengo una persona molto interessante, vulcanica, che si sa far voler bene. Oggi, nella nostra città, percepisco un certo fermento e il suo diverso modo di approcciare il lavoro può essere uno stimolo per tutti noi, e renderci più aperti”.

Il menù esclusivo della serata è stato ideato dallo chef **Luca Totani**: “Credo molto nelle cotture a bassa temperatura e, senza una fonte di calore come stasera, ho potuto utilizzare questa tecnica grazie alla mia softcooker, una macchina che permette una cottura dolce dei cibi sottovuoto”.

Dall’antipasto al dolce, dalla tartarre di scottona al babà, tutto rigorosamente in linea con il viva Magenta e con la cucina di qualità che lo contraddistingue.

Ad accompagnare la cena, i vini di Piantate lunghe, cantina marchigiana in evoluzione di

prima generazione nata nel 2004: “Sono stato coinvolto da Adriano che ha delle idee imprenditoriali collaborative e per questo evento ho voluto cedergli il punto di rosso delle mie etichette di Rosso Conero, perché si adattava perfettamente e spero questa sia una prima collaborazione di altre”, ha spiegato **Nicola Splendiani**, responsabile marketing e socio dal 2010. “Questa sera assaggeremo le uve Montepulciano, che nella zona del Monte Conero prendono la denominazione rosso Conero, affinate in acciaio e poi in bottiglia; inoltre una riserva docg che ha fatto un passaggio ulteriore in dei tonneaux, entrambi del 2018”.

Per concludere, **Giorgio Di Nardo**, barman di Bathtub, ha proposto un cocktail con distillato neutro alla vodka, miscelato con liquori alla pesca e vaniglia per le note dolci, e al lime e arancio per quelle più aspre; dal colore vivace dato dal mirtillo.

Le decorazioni floreali in tema con il colore dell’anno sono state create, infine, da Floral Chic.

LE FOTO

