

DA ARCHIROOM ALL'AQUILA TORNA LA "CENA PANTONE", INSIEME COLORI, SAPORI E INTERIOR DESIGN

11 Ottobre 2022



L'AQUILA - Lenticchia di Santo Stefano di Sessanio, miscelazione d'autore, vini abruzzesi. Insieme ad arredamento d'interni e complementi, disegno di luoghi e spazi.

La "Cena pantone", all'Archiroom di Piazza Palazzo all'Aquila, è tornata a mettere insieme colori, musica e sapori all'insegna del Very Peri, tonalità di blu pervinca con sottotono viola e rosso: il colore scelto dall'Istituto Pantone, che ogni anno indica le tendenze della moda e dell'architettura d'interni, per interpretare il 2022.

Archiroom 2.0, concept store con sedi a L'Aquila, in Piazza Palazzo n.12, Riccione (Rimini), Urbania (Pesaro Urbino) e Tolentino (Macerata), offre soluzioni su misura per bar e ristoranti, ma prende per mano anche i privati accompagnandoli nel restyling della propria casa, avvalendosi di Colormax per creare nuovi colori.

Come una cena futuristica, in cui le commistioni e le rivisitazioni sono protagoniste, lo show room di **Adriano Giovannini** ha messo insieme il sapiente aiuto chef del ristorante Corso Stretto, **Leonardo Cordeschi**, il giovane vignaiolo **Luigi Di Ubaldo** dell'omonima cantina di

Sant'Egidio alla Vibrata (Teramo) famosa per le etichette di stoffa, **Ettore Ciarrocca** presidente del consorzio di produttori della lenticchia di Santo Stefano di Sessanio (L'Aquila) e **Giorgio Di Nardo**, bartender di Bathtub. Insieme a loro, tra gli altri, **Pierfrancesco Vaira**, ingegnere architetto, **Alessandra Iezzi**, creativa, e **Alberto Villani**, presidente del Rotary Club Gran Sasso, tutti accomunati dalla straordinaria passione per il bello e per le reciproche e fruttuose relazioni. Hanno dato il loro contributo alla serata il negozio di calzature Mazzitti e la fiorista **Francesca Ciabini**.

In tavola, un ricco menù tutto tinto del colore dell'anno: cavolo viola marinato, crudo di gamberi e limone; tartare di manzo, maionese di carote viola e nocciole tostate; carpaccio di manzo alle erbe, cipolla di Tropea all'agrodolce e ricotta salata; salmone marinato alla rapa rossa, panna acida e zest di arancia per iniziare; gnocchi di patate viola, tartufo e taleggio; lenticchie dell'azienda Ventidio Ciarrocca di Santo Stefano; guancia di vitello brasata su crema di patate viola. Una mousse leggera allo yogurt e mirtilli ha concluso la cena, innaffiata dai vini della cantina DiUbaldo, celebri per le loro etichette di stoffa.

“Da oltre vent'anni il Pantone Color of the Year influenza lo sviluppo di prodotti e le decisioni di acquisto in molteplici settori, tra cui la moda, l'arredamento per la casa e il design industriale, nonché il packaging e il graphic design. Noi”, ha detto Adriano Giovannini di Archiroom, “vogliamo fare un passo in più e aggiungere la cucina, il buon bere, la musica e la fantasia”.

“Il processo di selezione del Pantone Color of the Year richiede un'attenta analisi sulle tendenze. Ogni anno gli esperti di colore del Pantone Color Institute setacciano il mondo alla ricerca di nuove influenze cromatiche. L'industria dell'intrattenimento e dei film in produzione, le collezioni d'arte itineranti e i nuovi artisti, la moda e tutte le aree del design, così come le destinazioni di viaggio più popolari e i nuovi stili di vita, sono fattori importanti. Le influenze possono anche derivare da nuove tecnologie, materiali, trame ed effetti che hanno un impatto sul colore, piattaforme di social media rilevanti e persino eventi sportivi”, ha aggiunto. “Perché non aggiungere il cibo? Soprattutto in Italia, da sempre patria della cucina!”.