

ELEMENTI MATERICI E TATTILITÀ SULLE ETICHETTE DI MARIO DI PAOLO, IL GURU DEL PACKAGING ENOLOGICO

9 Novembre 2020

di **Marcella Pace**



SPOLTORE – La pietra lavica dell'Etna, in polvere, diventa un pigmento materico applicato su etichetta, anticipando alla vista e al tatto il racconto del territorio vulcanico siciliano dei vini di Cantina Palmento Costanzo. Tre carte concentriche fustellate, di dimensioni e tipologia di carta diverse, tutte bianche, ma di tre toni differenti, rappresentano la stratificazione della pietra di Apricena, sul Gargano, lì dove crescono i vitigni di aleatico, che danno vita al Litos.

Dietro queste sorprendenti etichette c'è l'arte creativa di **Mario Di Paolo**, vero e proprio guru del packaging enologico. Al suo Spazio Di Paolo con sede a Spoltore (Pescara) si rivolge il gotha delle aziende vitivinicole italiane, dalle Alpi alla Sicilia, ma anche di tutto il mondo, per vestire di bellezza e di significato i prodotti, cominciando la narrazione già dal contenitore. Una narrazione affidata alla vista, certamente, ma anche, ricorrendo agli

elementi materici, molto alla tattilità, “uno dei punti più forti, che ho espresso in termini di linguaggio in tutte le etichette che ho realizzato”, rivela a *Virtù Quotidiane*, Di Paolo.

Quarantacinque anni, Mario è cresciuto letteralmente nell'arte. Suo padre, il fotografo **Gino Di Paolo**, è sempre stato punto di riferimento per gli artisti internazionali. “Sono nato tra una camera oscura e una sala posa – racconta Mario – dove si producevano immagini. All'epoca era tutto analogico e il fotografo era un vero artigiano. Sono cresciuto con la cultura dell'immagine, con lo studio e la capacità dell'inquadratura, del taglio. Piano piano ho iniziato anche io a praticare la fotografia. Ho imparato a guardare, a riflettere sulle dinamiche produttive. Ho cominciato a puntare lo sguardo oltre l'oggetto da fotografare, entrando nel contenuto, cercando il modo per migliorare le performance di un prodotto anche da un punto di vista comunicativo”. Di Paolo inizia così a combinare la fotografia alla grafica, “pensando al packaging come possibilità di comunicazione, per raccontare gli elementi più importanti del prodotto”.

Con un bagaglio di esperienze arricchito da incontri con artisti internazionali, come **Ettore Spalletti, Michelangelo Pistoletto, Jimmie Durham** (solo per citarne qualcuno) dapprima guardando il padre fotografarli e poi facendolo di persona, Mario Di Paolo costruisce una originalità tutta sua. “Questo approccio libero mi ha permesso di sviluppare un mio modo di lavorare che è unico, perché frutto di un percorso personalissimo”, dice.

La forma mentis analogica porta Mario a pensare alle sue etichette in modo materico. “Io tocco, plasmo, taglio, incollo. Costruisco un progetto immaginandolo con le mani”.

Ecco allora che si devono a lui etichette che hanno letteralmente scritto la storia del packaging. “L'etichetta che ha segnato la rottura in termini di linguaggio nel mondo del vino è stata Litos. L'ho pensata nel 2012, per rappresentare la stratificazione della pietra di Apricena. Dovevo narrare un prodotto biologico, biodinamico, naturale. Tirare fuori il carattere e la biodiversità del terroir dove cresce quella vite e raccontare la sua storia. Ho pensato così a un'etichetta a tre strati. Ho sviluppato con la tipografia Rotas di Treviso un sistema, codificando una macchina per lavorare in automatico questa sovrapposizione delle carte. Nel 2012 era utopia”.

E in effetti quella utopia ha colpito così tanto, da portare a Spazio Di Paolo, dove lavora uno staff di circa 9 collaboratori, ma dove la sola mente creativa è quella di Mario, una serie inarrestabile di premi. Nel 2015, Litos viene premiata al Vinitaly come migliore etichetta, e nel 2016 conquista anche il Best of the Best al Reddot Design, uno dei maggiori e più importanti concorsi del design mondiale.

Da allora Di Paolo ha ottenuto più di 200 premi in tutto il mondo. Con i riconoscimenti è il suo nome a viaggiare tra tutti i continenti. “Stiamo aumentando il comparto enologico in Italia e all'estero. Stiamo lavorando su una nostra linea di Spirits, No Man's Space, nata dall'incontro del nostro studio con il maestro **Baldo Baldinini**. Abbiamo fatto un gin, un vermouth dry e un bitter. In più stiamo puntando a internazionalizzare lo studio sempre di più”. In questo progetto sembra delinearsi la possibilità di aprire una sede di Spazio Di Paolo anche fuori dall'Abruzzo, lasciando la centrale a Spoltore “luogo meraviglioso dove lavorare”, tiene a sottolineare questo stratega del posizionamento.

LE FOTO



































