



ZENATO®

Pubblicazione: Fuori Magazine

Luogo: Italia

Data: 7 luglio 2023

FUORI

Io sono blu

Non è un colore associato alla cucina. E nemmeno al mondo del vino. Eppure tinge etichette, cocktail e piatti. Creando persino scenografie immersive

Design ultramarino

Ed è proprio da una spessa, vellutata e monocromatica coltre di blu ultramarino che la designer Felicia Ferrone - fondatrice e creative director della griffe statunitense fferrone - ha fatto emergere la sua glass collection, durante l'ultima edizione del *Fuorisalone*. Dando vita e forma all'esposizione *Still Now. The dinner*, nello scenario di Villa Mirabello, architettonico gioiello milanese del XV secolo. Risultato? Un banchetto total blu, laico e sacro, assoluto e abissale, materico e immaginifico, pronto a evocare i sontuosi e opulenti banchetti rinascimentali, ma anche a rimembrare le classicissime nature morte del Seicento, senza mai perdere l'ancoraggio al Novecento. Incarnato in una miriade di oggetti domestici e quotidiani, recuperati e ripescati dai mercatini dell'antiquariato e dalle botteghe dell'usato. Un'installazione orizzontale (per la mise en place) e verticale (per il suo essere trasversale a diverse epoche), in cui l'anima cristallina dei bicchieri di Felicia - raffinati e funzionali, futuristici e rétro (la collezione *Revolution docet*) - si è messa a nudo, dialogando col passato e col domani. In un messaggio di memoria e visione, fragilità del vetro e resilienza del design. Capace di superare le generazioni, alimentando quello che la Ferrone definisce neo-grannyismo e ridando voce all'aura della nonna. Blu, blu, blu. Anche negli still life della serie *Ultramarinus: Memories of the future*, messi a segno con la complicità del fotografo Jonathan Allen. E anche nei cocktail realizzati dall'alchemica barlady Terry Monroe, la regista di *Opera 33*. Come il *Gin & Tonic* nutrito da Cashmere Gin (made in Biella e dall'etichetta blu), tonica e butterfly pea flower, il fiore di pisello farfalla (aka clitoria ternatea). Pronto a tingere di blu il drink.



Oro, vino e lapislazzuli

Cocktail blu. E vini blu. O meglio, un Garda doc dall'abito blu, come la notte. Versato nei cristalli by fferrone, ma pure da sorseggiare in un semplice calice al ristorante o a casa. Voilà *Evaluna*, concentrato di cabernet sauvignon e franc targato Sansonina, il progetto tutto al femminile guidato da Nadia Zenato e dalla madre Carla Prospero, in una settecentesca cascina vicina a Peschiera del Garda. Un terroir vocato ai bianchi, come il Lugana. Ma anche il luogo perfetto per accettare la sfida di dar luce a un grande rosso. Un nettare esuberante ed energico, sapido e seducente, avvolgente e rotondo, armonioso e sinuoso. Come un abbraccio femminile. Perché lui è un tributo alla femminilità. Già nel nome che porta. Inchino a Eva (la prima donna) e alla Luna (pianeta lontano, ma raggiungibile). Forze creatrici, icone genitrici, muse ispiratrici nonché ambasciatrici della biodiversità. Valore a cui Nadia dà respiro in tutta la sua produzione. E non solo vitivinicola, bensì anche in quella che la vede protagonista in qualità di artigiana e stilista: la collezione di gioielli *Nadia Zenato Jewerly*. Dove spiccano gli orecchini *The Soul of The Heart*. Pendenti in oro giallo, minimali e slanciati, che riproducono foglie di vite, grappoli d'uva, api, quadrifogli e il logo di Sansonina (che ha un palese richiamo alla forza di Sansone). Naturalmente su uno sfondo di lapislazzuli blu.