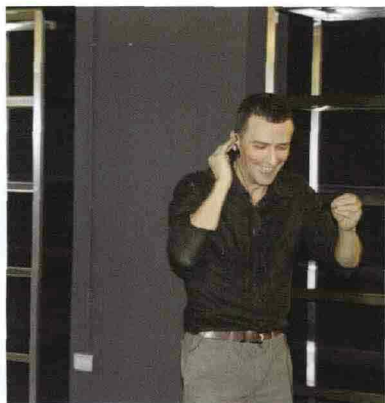




→ Milano

IL MIRACOLO DEL GUSTO



L'attore Andrea Carabelli mentre recita il monologo dello scrittore Luca Doninelli che ha catturato l'attenzione del pubblico durante la serata organizzata da Frigo 2000. I prodotti a marchio Sub-Zero e Wolf sono stati tra i protagonisti dell'evento realizzato nello showroom Boffi: la cantina vino ICBWS-30 e il frigorifero Sub-Zero modello ICBBI-36U, i forni da incasso della nuova serie E e i cassetti scaldavivande Wolf ICBWWD30.

METTI UN MONOLOGO D'AUTORE DEDICATO ALLE NOZZE DI CANA, UN CRITICO ENO-GASTRONOMICO E UNA EVOLUTA CANTINA VINO ALL'ASTA PER BENEFICENZA: QUESTI I TRE INGREDIENTI DELLA SERATA SPECIALE REALIZZATA DA **FRIGO 2000 PER SUB-ZERO E WOLF** IN COLLABORAZIONE CON LO **SHOWROOM BOFFI-SOLFERINO**



www.frigo2000.it

Il vino come tema principale in uno showroom di cucine. Fin qui qualcosa di piacevole e interessante, ma già sperimentato in molte realtà. Decisamente inedita invece una pièce teatrale dedicata al vino, non come puro pretesto ma come co-protagonista di una serata che fa vivere la cucina di emozioni anche artistiche, culturali, e persino etiche. È accaduto lo scorso dicembre, nell'atmosfera esclusiva dello showroom Boffi di via Solferino a Milano, per l'evento organizzato da Frigo 2000, importatore esclusivo per l'Italia degli elettrodomestici di alta gamma Sub-Zero e Wolf. Gli invitati alla serata hanno potuto assistere alla messa in scena di un monologo inedito dello scrittore Luca Doninelli, interpretato dall'attore Andrea Carabelli, che ha voluto rappresentare in chiave moderna il racconto evangelico delle Nozze di Cana. La creazione del testo, come ci racconta Paola Massobrio (che con la sorella Francesca è titolare di Frigo 2000 ed è stata l'appassionata organizzatrice dell'evento) è legata all'amicizia tra lo scrittore Doninelli e il giornalista eno-gastronomico Paolo Massobrio (solo una omonimia, ndr), che hanno coltivato l'intento di rendere più esplicito il legame tra fede e vita quotidiana, nella quale anche un piatto ben cucinato o un buon bicchiere di vino possono condurre a realtà e pensieri più importanti e più grandi. E proprio Paolo Massobrio, una volta terminata la pièce, ha tenuto un mini-corso dedicato al vino e alla sua conservazione, cui si è aggiunta una preziosa degustazione (con il Barbera di Terre da Vino accompa-

gnato da un piatto di fusilli, dell'Antico Pastificio Verrigni, trafilati in oro).

«Avevamo già l'idea di realizzare una più stretta collaborazione con Boffi, che potesse trasformare il classico "evento" in un'occasione culturale autentica. Eravamo a conoscenza di questa pièce che Doninelli aveva scritto anni or sono e che aveva portato a casa di Massobrio come regalo, per non arrivare a cena a mani vuote. Abbiamo pensato, visto anche il valore della scrittura, che valeva la pena di metterlo in scena, contattando un attore che già apprezzavamo come Carabelli».

Dal testo, che racconta la storia di Cana dal punto di vista del fornitore dell'altro vino, emerge la bellezza del gustare insieme.

Così si è realizzato anche il "miracolo" di una serata che non solo ha soddisfatto il gusto letterario-teatrale e quello eno-gastronomico, ma ha anche portato avanti una coerenza con il valore etico del testo.

Spiega ancora Paola Massobrio: «Grazie ad una lotteria benefica, nella quale è stata offerta una cantina vino free-standing Sub-Zero modello ICB424FSG/S, il ricavato è stato devoluto all'associazione Betania onlus per la realizzazione di un nuovo dormitorio nel villaggio di Betania Emali in Kenya».

L'impatto della serata è stato talmente positivo, a livello di gradimento del "pubblico degustante", che Paola Massobrio accenna alla possibilità di realizzarne in futuro una analoga, magari pensata ad hoc, che possa essere l'artistico trait d'union con il tema della conservazione.