

the glass

Lettera dell'editore

Stefano Core, co-founder
e CEO ItalianCreationGroup

A 30 anni, si dice, diventi adulto. Celebrare tre decenni di anniversario dalla nascita del vetro nel mondo delle cucine è per la nostra Azienda un grande orgoglio. Il vetro è diventato adulto ed è entrato nelle residenze più prestigiose del pianeta: in molti ne hanno capito la forza, l'essenza e per molti la cucina in vetro è divenuta non solo tra le più apprezzate, ma anche tra le più radicate nel lungo periodo. Una volta che utilizzi il vetro non lo cambi più. L'innovazione ha anticipato l'estetica e questa sta diventando mito e rito, come accadde per il legno, il marmo ed altri materiali nobili. Nessuno oggi potrebbe immaginare l'assenza del vetro nell'industria cuciniera: ecco perché ricordare da dove nasce tutto questo, ecco perché dedicare una retrospettiva sul vetro che lo proietti sia in senso narrativo a questo Fuorisalone, sia in senso evolutivo nei decenni futuri. Anche attraverso "The Glass".

Valcucine non è solo questo: è un universo senza tempo, basato su innovazione ed eco-sostenibilità. Su cultura e natura. Ogni settimana quando entro in quella che mi piace definire la nostra piccola "dream factory della kitchen valley italiana" mi sembra di entrare a Maranello. Quando parliamo di comparti complessi da un punto di vista di processo e di prodotti di qualità superiore, con progetti bespoke per pochi clienti molto esigenti e sofisticati, parliamo la stessa lingua, quella della tensione all'eccellenza, quella che parla a generazioni diverse, la lingua del passaparola tra connoisseur, tra amanti del fatto bene, ancora prima che del bello. Valcucine è una fuoriserie senza tempo che accompagna per molte stagioni della vita i momenti più conviviali dei nostri clienti, è un pezzo di Italia eccellente in ogni residenza internazionale in cui entra. Oscar Farinetti l'ha scelta non solo per i corsi di cucina di Eataly ma anche per casa sua, così come molti clienti di indubbia fama nel proprio campo. Abbiamo mantenuto tale peculiarità espressa sin dalla nascita negli anni '80 sia con l'introduzione del vetro nelle cucine - materiale nobile appannaggio solo di altri ambienti della casa considerati "non tecnici" - sia con la componente di eco-sostenibilità, prima che questa diventasse una leva di marketing dell'ultimodecennio.

Sono fiero di avere come socio un visionario come Gabriele Centazzo il quale, da fondatore di Valcucine, non solo ha creato uno dei migliori sistemi al mondo per progettare capolavori, ma lo ha fatto con un understatement degno della più nobile tradizione di imprenditori italiani illuminati. Per fortuna, almeno per una volta, siamo riusciti ad intervistarlo e in questo nuovo giornale di ItalianCreationGroup ci racconta la ragion d'essere di un cambio di paradigma, di un'intuizione geniale.

Di riflesso siamo lieti di presentare anche la nuova campagna pubblicitaria per la quale abbiamo voluto una giovane ambasciatrice italiana nel mondo - Beatrice Venezi, Direttore d'orchestra - nominata lo scorso dicembre tra le prime 100 donne italiane dal Corriere della Sera. La ringrazio per essere partecipe di un progetto che vuole portare alla ribalta anima e cultura, tecnica e creatività.

Assieme a Giovanni Perissinotto con il quale ho fondato ItalianCreationGroup e agli altri illuminati azionisti investitori che hanno creduto al progetto, stiamo cercando di creare un polo del lusso e del lifestyle italiano che faccia vibrare le corde della passione, fatta di competenze rare, da far perdere.

Vi auguro una buona lettura.

Vetrospettiva 1987-2017 Il vetro in cucina.

Il gesto creativo di Valcucine

VETROSPETTIVA - s. f. - femm. sost./ agg. [comp. di vetro- e lat. -spectivus di aggettivi der. da verbi composti con specere «guardare» (come inspectivus da inspicere, prospectivus da prospicere, ecc.), sull'esempio del fr. rétrospectif].

1. Neologismo che deriva dalla celebrazione dei 30 anni del vetro in cucina, per indagare gli avvenimenti che hanno prefigurato e concesso l'introduzione del vetro come materiale nel settore dell'industria cuciniera e che hanno potuto determinare le condizioni attuali in cui il vetro è protagonista nella progettazione e costruzione dei masterpieces di Valcucine. 2. Evento del Fuorisalone 2017 nella lussuosa boutique di Valcucine Brera in Milano con una retrospettiva sul vetro volta a presentare lo spirito pionieristico e la visione ecosostenibile di Valcucine, che ha anticipato i tempi e le necessità del vivere la cucina provocando un cambio di paradigma in tutto il settore sia dal punto di vista stilistico sia da un punto di vista costruttivo, introducendo il principio "glass is more". 3. Installazione al Fuorisalone volta a ricreare la struttura dell'Artematica In-Vitrum, la prima cucina in vetro al mondo realizzata in

vetro. Il progetto scultoreo si sviluppa in una dorsale che dall'interno della boutique arriva su strada attraverso: 120 metri di vetro, 106 fianchi In-Vitrum, 800 metri di strip lead e 8 tagli di luce che introducono le tappe evolutive di un percorso pionieristico (vedi timeline p. 2 e 3)

L'istinto pionieristico del progettista accompagnato al suo senso ancestrale nella ricerca dei materiali ha generato l'idea dell'utilizzo di un materiale mai esplorato prima nel mondo delle cucine: il vetro.

Gabriele Centazzo disegna nel 1987 il primo modello di cucina interamente in vetro, Artematica in Vitrum, assecondando la sua creatività immaginifica e rispondendo ad una necessità interiore: rendere la cucina riciclabile al 100%.

L'apparente contrasto fra la leggerezza e la portanza del vetro capace di sostenere la presenza monolitica di una pietra di 200 kg raggiunge prestazioni inedite e funzionalmente inattese. Proiettarsi oltre gli stereotipi legati alle applicazioni conosciute di un materiale ha riscoperto il vetro come resistente e capace di «dematerializzazione».

Driade

Laboratorio estetico

Forse la metafora ideale per spiegare un fenomeno come Driade è il paese in cui nasce - l'Italia - ed il pubblico a cui si riferisce - il mondo. La tradizione secolare delle arti e dei mestieri unita al profondo bisogno di sperimentalismo e ricerca ha portato il genio italiano a stabilire i principi stessi della contemporaneità e dell'avanguardia in tutti i continenti. In quella stagione in cui il design ha determinato una nuova corrente di pensiero, funzione ed immagine Driade ne è stata uno dei grandi oratori, coniano in anticipo una koinè compresa a tutte le latitudini proprio in quanto scritta da lingue e linguaggi diversi. Se fosse una città sarebbe New York o Londra o la Roma vissuta dal Caravaggio o più semplicemente la Milano della Famiglia Astori, in cui nacque nel 1968. Oggi abita in tante città, nelle dimore più esclusive o in quelle più stylish, provocando quel sinuoso equilibrio tra coerenza e cambiamento, tra rottura e cultura.

In questo Salone Driade presenta Revolution: i cambiamenti che hanno inseguito i decenni e riempito gli spazi nei vari continenti hanno costituito l'approccio evolutivo, pronto a rivoluzionare i canoni e a rinascere ad ogni occasione. Come nella nuova collezione che coglie il valore informale del bien-vivre nei rifugi in cui sentirsi a proprio agio. Con passione e amore.

Contract division

Creatività, Qualità e Affidabilità italiane entrano nei migliori progetti architettonici ed urbanistici internazionali, favorendo un'esperienza dell'abitare unica e personalizzata: dai più prestigiosi hotel alle residenze più fotografate, dagli yacht della cantieristica più esclusiva ai luoghi di ritrovo del jet-set internazionale. Come nella migliore tradizione sartoriale il Bespoke è "per un individuo".

The Storyboard

Lorenzo Glavici, Direttore Comunicazione di ItalianCreationGroup

Avere il privilegio di operare nell'alto di gamma, è per chi si occupa di comunicazione e branding un vantaggio di non poco conto, anche da un punto di vista etico: all'autenticità dei prodotti e dei progetti di cui parliamo corrisponde la veridicità dei messaggi che proviamo a divulgare in tutto il mondo, consentendoci di non dover inventare nulla ed evitando iperboli che, comunque, non riuscirebbero a descrivere la qualità effettiva. Quest'ultima non è solo uno status ma anche un'esperienza sensoriale: solo la possibilità di toccare con mano e di vedere da vicino un manufatto fa comprendere l'essenza e la complessità dell'eccellenza, in tutti i campi. Il vetro mi ha regalato questi due elementi: da un lato la trasparenza di ciò che raccontiamo e della visione trasmessa; dall'altro la tattilità ed il riflesso, due sensazioni che fanno oscillare dalla materia all'immaginario. Ecco perché dedicare a tutti questi ingredienti un foglio, un tabloid contemporaneo che porta come titolo la materia stessa che vuole celebrare.

The Glass vi dà il benvenuto nel 30esimo anniversario dall'introduzione del vetro in cucina, provando a toccare argomenti da vedere attraverso un vetro, come metafora di trasparenza e riflessione oppure come quello del vostro device. Una lettura di 30 minuti da accompagnare ad un caffè o ad un bicchiere di vino. Come in una retrospettiva.

Intervista a Gabriele Centazzo

Partiamo dagli inizi: perché il vetro?

"Ho sempre considerato il vetro un materiale magico la cui lavorazione genera mistero da tremila anni. Eco-sostenibile e resistente, il vetro rispecchia la filosofia che caratterizza il mio modo di fare design, teso alla ricerca del benessere in cucina perché risponde perfettamente alle esigenze di chi la vive e perché riesce a creare uno spazio sensoriale, materico e soprattutto sano"

Da innovatore, sperimentatore, inventore: quanto tempo e quante attività passano dall'intuizione ad una prima messa in pratica?

Per il vetro è stato un tempo lungo ed intensissimo: ero ossessionato da numerosi elementi, vincoli, dettagli...intraprendemmo un complesso lavoro di ricerca per riuscire a risolverli tutti e man mano che trovavamo soluzioni capivo che avremmo continuato a fare ricerca, è stato un lavoro sincronico e diacronico. Vi faccio un esempio: stabiliti i canoni strutturali sentivamo la necessità di infondere al vetro profondità e intensità cromatiche uniche e abbiamo fatto dialogare la chimica con la meccanica per mettere a punto la prima vernice non temprabile in grado di mantenere inalterato il tono di colore applicato e assicurare un'aderenza eccellente sul vetro.

Ed è nata la prima vernice non temprabile...

Il vetro veniva verniciato, cioè colorato, e il colore veniva temprato perché essendo il materiale perfettamente liscio, la vernice non si attacca: allora veniva verniciato con degli ossidi che poi messi in tempra fondevano sul vetro e restavano perfettamente attaccati, ma non c'era omogeneità di colore Allora assieme a un altro fornitore abbiamo dato il compito di realizzare una vernice che potesse "aggrapparsi" sul vetro senza dover andare in tempra. Da chimico ho suggerito di lavorare non solo su aggrappaggio meccanico, ma anche chimicamente: alcuni elementi che sono sulla vernice vanno a reagire con le molecole del vetro per formare delle nuove molecole c'è un "aggancio" chimico tra vetro e vernice. Si è aperto un mondo!

C'è stato un momento in cui avrebbe voluto mollare?

I momenti di scoramento possono capitare in tutte le umane attività, ciò che ti salva è la visione e la consapevolezza. Una delle sfide più stimolanti con cui mi sono confrontato è stata quella di rappresentare il vetro - materiale solido e pesante - come esteticamente leggero. E riuscire a trasmettere al vetro la meravigliosa sensazione del volo.

Ci siete riusciti?

Per riuscire nell'intento, abbiamo rivoluzionato il concetto stesso di anta inventando la prima anta dematerializzata dove la struttura è ridotta all'essenziale e la pura "massa vitrea" è supportata da un telaio in alluminio non visibile dall'esterno. Sfruttando la maggior altezza del vetro rispetto alla struttura del telaio, nella parte alta dell'anta abbiamo ricavato un'apertura invisibile ed ergonomica.

È per questo che il vetro è diventato un trend?

I vetri appaiono sospesi e donano una sensazione di sorprendente leggerezza, per cucine eleganti e funzionali. Credo che siano elementi universali che siamo riusciti a sintetizzare per primi. Non c'è solo estetica visiva in quanto pensiamo sempre a un design in grado di coinvolgere tutti i sensi, non soltanto la vista ritenuta negli ultimi anni la sola fonte di conoscenza. L'uomo e il suo benessere sono sempre al centro della nostra progettazione: per questo il nostro percorso è volto a creare prodotti che contribuiscano al piacere di vivere la quotidianità.

Quindi uomo e natura...

Sempre e da sempre...e questo non è opera mia! Il mondo della natura è il più grande designer mai esistito. L'ultima applicazione di quest'anno è la stampa su vetro, in cui il tema della natura è visibile nelle texture, muro a secco, ala di farfalla, foglie, onde sulla sabbia... sono solo alcune delle immagini che prendono vita in cucina, seducendo lo sguardo, per un risultato di grande effetto.

Se dovesse scrivere un messaggio in una bottiglia a cosa penserebbe?

Da anni giro scuole, università, centri di ricerca, aziende per incontrare le giovani generazioni ed il messaggio è semplice: per trovare la felicità non basta il possesso, ci vogliono visione e creatività, in tutti i campi della vita. E oltre allo studio ritornate ad osservare.

**Tappe
Innovazione
Benefici**

1987

Nasce il vetro in cucina
Visione, Rivoluzione, Sogno
Pioniere, novità assoluta

1990

Vetro puro (Telaio nascosto)
Dematerializzazione, Estetica
Leggerezza, Sorpresa

1994

Colore non temprato
Chimica
Estetica, gamma, durata

200

**Piano
Prove
Resist**



John J. Jenkin, CEO America, ItalianCreationGroup / Oscar Farinetti, fondatore di Eataly / Lorenzo Glavici, Direttore Comunicazione, ItalianCreationGroup

Eataly 2007-2017: un decennio di successi.

Il 2016 è terminato con un'apertura molto importante per Eataly, quella di Boston in cui il motto "mangia, acquista e impara" ha avuto ancora una volta in Valcucine il giusto partner per costituire una scuola di cucina presieduta da Lidia Bastianich, regina della ristorazione italiana e star televisiva negli Stati Uniti.

In Europa nella stessa settimana apriva Copenaghen, con lo stesso spirito di collaborazione fra Valcucine e Eataly, che iniziò con le aperture di Monaco di Baviera e la primissima, quella di Eataly Milano Smeraldo. In questo 2017 Valcucine augura a Oscar Farinetti e a tutti i suoi collaboratori un felicissimo compleanno di grandi festeggiamenti e futuro successo!

La collaborazione tra questi due brand e storie italiane che, unite, si fanno ambasciatrici del Made in Italy in tutto il mondo, si basa sulla condivisione di idee comuni e su un atteggiamento attento e consapevole verso il consumatore, scegliendo la qualità come punto di partenza per la condivisione di una filosofia di vita che affianchi sostenibilità a salute.

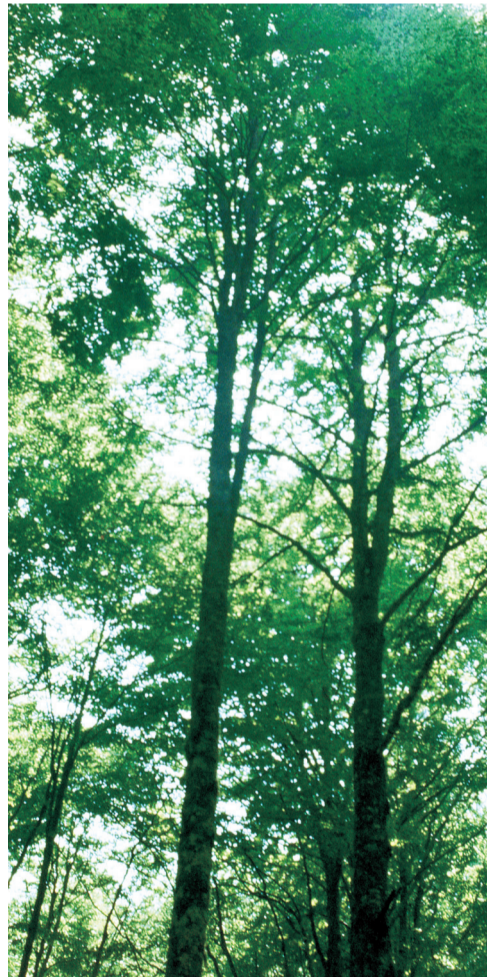
Bioforest

La lungimiranza di pagare il debito con la natura. Bioforest ONLUS nasce nel 1998 dalla volontà di promuovere una cultura produttiva più sensibile all'ambiente, per contribuire concretamente al ripristino e alla salvaguardia delle risorse naturali.

La produzione di mobili implica il consumo principalmente di legname e di ossigeno prelevati dall'ambiente. Valcucine ormai da molti anni ha scelto di pagare il suo debito ripristinando le materie rinnovabili. Con due progetti di riforestazione l'Azienda riequilibra le risorse sottratte alla natura, ripiantumando tanti alberi quanti sono necessari a compensare le emissioni di CO2 e il consumo di legname.

Tali progetti hanno dimostrato come sia possibile realizzare il difficile compromesso tra etica ambientale e orientamento al profitto. Questo lavoro di ripiantumazione è stato possibile grazie all'aiuto di BIOFOREST, l'associazione per la rigenerazione degli ambienti naturali, e con il contributo finanziario di Valcucine e di altre aziende e di molti privati sensibili all'ambiente.

Attualmente Bioforest ha attivato quattro progetti pilota di recupero ambientale: le operazioni Otonga e Xavante in Amazonia e i progetti Vinchiaruzzo e Occhione in Italia.



The Glass è distribuito nel mondo:
- nei negozi ItalianCreationGroup
- nei dealer Valcucine
- Eataly Milano Smeraldo
- Montenapoleone Lounge
- Ordine degli Architetti

valcucine.com italiancreationgroup.com

1987

L'anno dopo il disastro di Chernobyl, Valcucine adotta un sistema di controllo per testare la radioattività sulla materia prima

1988

Nike. Just do it

1991

Internet si apre a un illimitato uso commerciale

1993

Mand Nobel

**ENCYCLOPÉDIE,
O U
DICTIONNAIRE RAISONNÉ
DES SCIENCES,
DES ARTS ET DES MÉTIERS,
PAR UNE SOCIÉTÉ DE GENS DE LETTRES.**
Mis en ordre & publié par M. DIDEROT, de l'Académie Royale des Sciences & des Belles-Lettres de Prusse; & qu'on a la PARTIE MATHÉMATIQUE, par M. D'ALEMBERT, de l'Académie Royale des Sciences de Paris, de celle de Prusse, & de la Société Royale de Londres.
*Tantum veris juncturae polles,
Tantum de medio flangit accedis honoris!* HORAT.
TOME PREMIER.

Diderot & D'Alembert

Enciclopedisti del vetro

Denis Diderot e Jean Baptiste Le Rond d'Alembert furono gli autori di una delle opere più determinanti dell'illuminismo, il Dizionario ragionato delle scienze, delle arti e dei mestieri.

Vi proponiamo il volume dedicato all'arte del vetro, una tradizione secolare di una storia millenaria che ancora oggi si basa su mestieri ricercati e rari e che si è evoluta tecnologicamente mantenendo delle necessarie lavorazioni artigianali per raggiungere soglie qualitative migliori.

Il linguaggio è il medesimo, a tramandare tecniche sovrappiù come la molatura, ancora oggi figlia di passaggi manuali che ne garantiscono la finitura, il dettaglio maniacale. Oggi più di allora.

V-motion

Il Film

Un gesto. Un brevetto. Una direzione d'orchestra, per vivere oggi l'armonia del futuro.

Un'ulteriore innovazione nell'interazione dell'uomo con la cucina: con V-Motion, il nostro nuovo sistema intelligente brevettato, ergonomia e benessere raggiungono una nuova frontiera, rendendo l'esperienza quotidiana straordinaria, una poesia di emozioni. Un morbido gesto della mano – come quello di Beatrice Venezi, direttore d'orchestra – contemporaneamente apre l'anta, aziona il rubinetto ed accende le luci dello schienale, regalando una sensazione unica.

Scegliendo con altrettanta semplicità il colore dello sfondo luminoso, le suggestioni della natura dialogano liberamente con la vita di tutti i giorni, perché ciascuna tonalità è ispirata agli elementi primari: rosso-fuoco, giallo-terra, verde-acqua, azzurro-aria.

Titolo: "Master of class / Master of glass"

Regia: Francesco Coia

Durata: 1'03"

Agenzia: 515 Creative Shop

Sceneggiatura: Francesco Coia, Alessandro Pietrantoni

Colonna sonora: "La Primavera" di Ottorino Respighi, dal "Trittico botticelliano" (1927)



Borek Šípek

Borek Šípek (1949-2016) è stato artista, designer, architetto; la sua storia, tramandata da disegni e progetti -cui si aggiungono video, fotografie e altri oggetti raccolti negli archivi di famiglia- è anche la storia di Driade.

Dopo aver stabilito ad Amsterdam il suo studio, negli '80 ha stretto un sodalizio con Driade disegnando arredi dalle forme fiabesche e un'amplia e mirabolante collezione in vetro soffiato, come il centrotavola Orfeo, il lampadario Apollonio, i vasi Olga, Maria Pia, Isotta e Pino.

Šípek è un poeta della tradizione che si innesta su di una sensibilità moderna, d'esplorazione, il cui esito estetico, talvolta barocco, sempre eclettico e inconsueto, ha trovato nel vetro la più desiderabile forma di espressione. Ci piace rendere omaggio ad un mago del vetro boemo amato nel mondo.

Ciao Borek!

002

ano in vetro

ove di resistenza

assistenza, Salubrità

2008

Vetro Arte

Artigianalità

Unicità, preziosità

2009

Invitrum

Resistenza e stabilità

Totale, Luce diffusa

2016

Vetro tattile

Acidatura a zona

Totale, Luce diffusa

2017

Vetro grafico

Tecniche di stampa

Personalizzazione, natura in cucina

Master of class / Master of glass

La nuova campagna pubblicitaria

I giochi di parole riescono solo nella lingua in cui li fai e in questo caso ne valeva veramente la pena. L'assonanza tra "class" e "glass" è quasi un riflesso rispetto al potere semantico che l'inglese riesce a dare a "master".

La maestria di un direttore d'orchestra come Beatrice Venezi ed il primato di aver utilizzato un elemento come il vetro sono sinonimi di elevatissima dedizione. Beatrice e la prima cucina in vetro sono quasi coetanee e hanno attraversato percorsi simili: studio, ricerca, sperimentazione, sfida, innovazione.

E lo hanno fatto con pubblici molto simili: esigenti, cosmopoliti, trasversali alle culture, severi o completamente profani. Entrambe hanno solcato palcoscenici di primo piano, frequentati dall'élite internazionale che può amare la musica così come la convivialità resa possibile da una cucina. Entrambe appartengono ad un'altra classe.

Così per fotografarle abbiamo scelto uno dei maggiori esperti di riflessione nella fotografia, Simone Manzo: volevamo essere certi di non perdere un solo cenno di colei che sa dirigere e nemmeno un solo riflesso dello spazio che la ospita. Il vostro teatro della convivialità.



A Glass of wine

La Raia. Azienda Agricola Biodinamica.

Un posto equilibrato e armonico in tutte le sue componenti. La Raia è un'azienda agricola biodinamica certificata Demeter.

Si trova nel cuore delle colline piemontesi del Gavi, in una zona dalla tradizione vitivinicola antichissima grazie a un microclima unico che favorisce la maturazione dell'uva e la produzione di vini biodinamici rossi e bianchi.

Oggi La Raia produce tre tipi di Gavi D.O.C.G. pluripremiati - Gavi, Gavi Riserva Vigna della Madonnina e Gavi Pisé - e due tipi di Piemonte D.O.C. Barbera.

Per la cantina è stata scelta un'antica tecnica costruttiva naturale eco-sostenibile, quella del Pisé, che si armonizza con le dolci colline piemontesi che circondano La Raia. Per realizzarla è stato chiamato l'architetto austriaco Martin Rauch, uno dei massimi esperti internazionali di questa tecnica.

Valcucine ha scelto il Gavi del 2016 per la degustazione durante tutto il Fuorisalone.



Il Nebbiolo di Tenuta Cucco, come La Raia appartiene ai Tenimenti Rossi Cairo

Intervista a Beatrice Venezi

Perché un Direttore d'orchestra decide di fare una campagna pubblicitaria per una cucina?

Quando Valcucine mi ha proposto il progetto ho percepito subito che c'erano i giusti elementi: contenuti veri, visione e ricerca di un linguaggio nuovo. Elementi a me cari quando scelgo nuove esperienze. E poi quando ho visto la sede di Pordenone ho capito che non si parla di cucine, ma di opere d'arte che vorresti consumare durante tutta la giornata, come quando ascolti e riscosti un vinile fino alla spasmio.

Quindi la cultura può "fiutare" con il business?

Certamente sì e aggiungo che per divulgare la mia cultura, quella della musica classica, mi sono sempre avvicinata anche a realtà differenti per riuscire a cambiare i paradigmi che vedono questo mondo come chiuso e polveroso, mentre ha una trasversalità e contemporaneità che non solo all'estero è molto più percepita ma che sono convinta potrà avere un Rinascimento digitale.

Tecnologia e innovazione: con il suo nobile gesto mette in scena l'automatismo del V-motion; quanto è importante il gesto nella sua vita?

Il gesto è cruciale: oggi l'immagine ha surclassato anche la parola, ma è il gesto ed il linguaggio del corpo a dettare ancora i canoni di espressività, di sfumatura e anche di autenticità. Sono una nativa digitale e mi piacerebbe che questi canoni trovassero spazio anche sui nuovi canali di comunicazione non mediati dal video...per il momento mi accontento di Facetime o Houseparty...

Inspiration

«Lorenzo Glavici, direttore comunicazione di ItalianCreationGroup, mi parlò di un progetto per una campagna di Valcucine dove la feature di prodotto da evidenziare era il V-motion. Meccanismo per il quale con semplici gesti della mano puoi controllarne le funzionalità.

Allora Lorenzo mi disse: "voi siete gli esperti dei gesti, mi ricordo la vostra campagna ispirata da Munari", riferendosi a quella fatta per fiat 500. Risposi: "sì, ma qui ci vuole un gesto molto elegante" e mi venne subito in mente Beatrice, che era stata nostra ospite ad un simposio sulla musica con Audi.

Tutto iniziò con una cena a Verona. Da allora il lavoro di composizione del team per la produzione è stato accurato scegliendo risorse (dal fotografo alla stylist, al direttore della fotografia) con un linguaggio diverso ed esclusivo e una competenza specifica». Riccardo Pietrantonio, co-fondatore e direttore creativo di 515 Creative Shop

«L'idea è stata quella di mettere in risalto l'elemento principale di questa cucina, il vetro, e con esso i riflessi che produce. Abbiamo creato un'illuminazione che potesse evidenziare quanto sopra, mantenendo allo stesso tempo un ambiente serale consono all'idea di lei che di ritorno da uno dei suoi concerti potesse, in un ambiente accogliente, ripensare all'opera appena eseguita». Simone Manzo, fotografo

Cosa significa per lei rappresentare l'Italia nel mondo?

Mi riempie di orgoglio e di energia, quella che quando sei all'estero ti arriva dal rispetto che percepisci nei confronti dell'Italia sana e di coloro che tutti i giorni se ne curano. Credo molto nella mia generazione e in un Rinascimento italiano che ci deve spingere ad essere al tempo stesso consapevoli e visionari.

Quale esperienza all'estero le ha cambiato prospettiva?

Non c'è una sola ma certamente un nuovo colpo di fulmine c'è stato recentemente in seguito alla partecipazione all'Aram Khachaturian Conducting Competition, nel giugno 2016 a Yerevan. Alla fine del primo round il direttore artistico dell'orchestra mi ha proposto la nomina di Assistant Conductor della State Orchestra of Armenia... ho accettato e ho trovato una cultura musicale ed un amore per la cultura italiana da riportare a casa!

Un sogno realizzato?

Diventare direttore d'orchestra a 22 anni.

Un sogno da realizzare?

Portare la musica classica nelle play-list dei ragazzi.



Biografia

Conquistare i Millennials con la musica classica.

Classe 1990, Beatrice Venezi dirige dal 2014 la "Nuova Orchestra Scarlatti" di Napoli, affiancando a questo prestigioso incarico un'acclamata carriera di pianista e compositrice. Un percorso fulminante che l'ha condotta nei teatri di tutto il mondo, guadagnando così una visibilità internazionale, che l'ha resa un'ambasciatrice del "Made in Italy di altissimo valore".

Classe da vendere e sempre in prima linea, per far scoprire ai giovani la musica classica (è anche Direttore Principale dell'Orchestra Scarlatti Young) si presta ad iniziative in collaborazione con artisti rappresentativi di generi musicali diversi, come ad esempio, il suo dialogo con Rocco Hunt agli MTV Digital Days.

La dimensione sociale della sua musica ha un importante messaggio di apertura ed innovazione. Attraverso l'immersione totale e la profonda conoscenza della musica classica Beatrice ricerca il contatto con mezzi e dinamiche contemporanee, come l'utilizzo della tecnologia e dei nuovi media, creando un inedito dialogo tra innovazione e tradizione. Nel novembre 2014 si esibisce per la prima volta con la Nuova Orchestra Scarlatti, l'ex orchestra della Rai di Napoli: è amore a prima vista da entrambe le parti.

1993

andela vince il premio Nobel per la pace

1997

Stipulazione del protocollo di Kyoto

2009

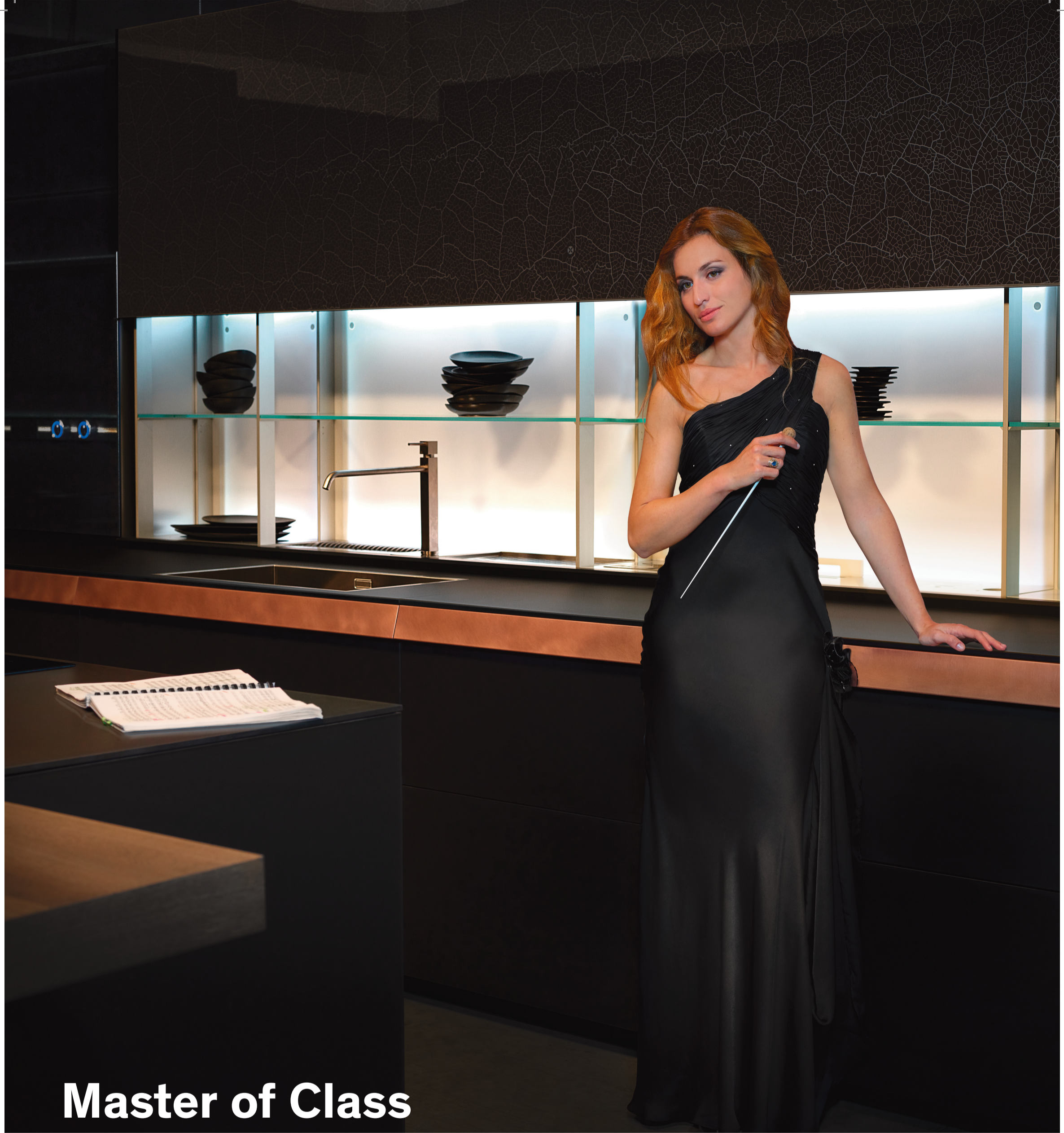
Scoperta l'acqua sulla luna

2014

La Grande Bellezza di Sorrentino vince l'Oscar

2017

21 Agosto: una spettacolare Eclissi Solare Totale sarà visibile da America, Europa e Africa.



Master of Class

Master of Class

Beatrice Venezi, Direttore d'orchestra.

Fuorisalone
Valcucine Brera
Corso Garibaldi 99
#vetrospettiva

 **Valcucine**
Innovation for Life.