

M

Al Castello Sforzesco

Via libera al restauro definitivo del "Leonardo ritrovato"

Via libera al progetto di fattibilità tecnica ed economica del restauro: chi verrà a Milano per assistere alle Olimpiadi invernali nel 2026, potrà anche ammirare la leonardesca Sala della Asse al Castello Sforzesco (foto). È l'ultima fase di un lungo percorso di studio, lavoro (e scoperta) iniziato nel 2006 in uno spazio che ha riservato più sorprese di un film di Hitchcock. La

sala si trova nella torre angolare a Nord Est, la cosiddetta Falconeria. Leonardo da Vinci lavorò nella sala dal 1497 al 1499 su richiesta di Ludovico il Moro. Nel 2006 sono iniziate le analisi esplorative, poi nel 2013 l'inizio del restauro con la messa in sicurezza del monocromo di Leonardo e il lavoro esplorativo sulle pareti che ha permesso di scoprire i disegni preparatori. Nel

2015 la sala è stata aperta per permettere di ammirare il "Leonardo ritrovato". Adesso il restauro entra nel vivo con l'ultima parte dei lavori definitivi, che includono il restauro conservativo della volta (dipinta e non affrescata), la messa in sicurezza delle opere a carboncino, il lavoro sul pavimento, poi l'allestimento.



© ILLUSTRAZIONE

MACRO

www.gazzettino.it
cultura@gazzettino.it

Letteratura Gusto Ambiente Società Cinema Viaggi Architettura Teatro
Arte Moda Tecnologia Musica Scienza Archeologia Televisione Salute

L'intervista

La seconda vita di "Lady Amarone". La donna che ha fatto scoprire agli americani il vino più famoso della Valpolicella, ricomincia a 70 anni. L'azienda si chiama col suo nome: "Marilisa Allegrini". «Sono state le mie figlie, Carlotta e Caterina, mi hanno detto che ero conosciuta in tutto il mondo e che il nome è un'identità e anche un segno di continuità». Quasi un milione di bottiglie, un fatturato di 10 milioni di euro, e un'apertura nuova all'ospitalità dove ci sono i loro vigneti. «Mio padre mi ha insegnato che bisogna aprire a qualsiasi ora la porta della cantina perché l'accoglienza è il migliore modo di promuoversi». Ha una villa storica a Fumane nel cuore della Valpolicella, un casale a Montalcino che protegge le viti del Brunello e guarda il Monte Amiata, sulla sommità della collina si vede Pienza. Una grande casa a Bolgheri chiamata "Poggio del Tesoro" ed è la preferita dagli americani.

Ma a Bolgheri i cipressi ci sono ancora?
«Sì, anche se molti sono stati abbattuti perché malati, ma quelli rimasti sono ancora alti e schietti come nella famosa poesia».

Succede di dover ricominciare...
«È accaduto tutto in un anno. Mio fratello Franco è morto, avevamo competenze diverse, a volte anche visioni diverse, ma abbiamo sempre trovato una linea comune. Poi, come succede, le idee cambiano: con gli eredi non è andata come speravo, così mi sono trovata a fare questo passo non semplice. È nata una nuova vita nella quale mi accompagnano le figlie». Carlotta Mastella Allegrini ha 35 anni, di mestiere fa il medico; Caterina, 32 anni, è laureata in filosofia. Adesso sono vicepresidenti della nuova azienda e anche amministratrici di Montalcino e di Bolgheri. Marilisa rappresenta la sesta generazione degli Allegrini nel vino. Lei, quando il padre nel 1981 l'ha riportata in azienda, faceva un altro mestiere: la fisioterapista all'ospedale di Verona. Forse Giovanni Allegrini sapeva già di avere davanti un tempo limitato.

Come incomincia l'avventura del vino dei tre fratelli Allegrini?
«Con i miei fratelli Valter e Franco abbiamo ereditato l'azienda di Fumane da nostro padre che era stato uno dei promotori della rinascita della Valpolicella e che nel 1972 aveva aperto ai mercati esteri e incominciato l'innovazione. Allora l'Italia esportava soprattutto Soave e Chianti e la domanda del mercato era più per quantità che per qualità. La viticoltura si era spostata dalla collina alla pianura per produrre di più e a costi meno elevati. Quando papà muore, nel 1983, a soli 63 anni, noi ci troviamo in mano l'azienda ancora troppo giovani e con poca esperienza. Ci dividiamo i compiti: uno segue la campagna, uno la vinificazione e io scopro questa mia natura di promozione commerciale. Ca-

Marilisa Allegrini

La donna che ha fatto scoprire agli americani il vino veronese ha fondato un'azienda a suo nome
«Sono state le mie figlie, mi hanno detto che ero conosciuta in tutto il mondo e che era un'identità»



La signora del vino Marilisa Allegrini; sopra, ragazzina con il padre Giovanni e, sotto, in famiglia con le figlie Carlotta e Caterina

la. Sono Cavaliere del Lavoro, credo che il Presidente Mattarella volesse anche premiare lo sguardo femminile nel promuovere il Made in Italy. A livello internazionale conservo la copertina di "Wine Spectator" del 2017 e sono a tuttora l'unica donna italiana apparsa da sola in copertina».

Che vino è l'Amarone?
«Un vino molto interessante, coniuga tre cose importanti: il territorio dal quale proviene, la Valpolicella, tre valli parallele con colline; un vino fatto con le varietà autoctone, dal punto di vista dell'ampelografia è unico perché viene prodotto solo qui; la tecnica dell'appassimento che va ad essere il completamento. L'Amarone non è un vino da tutti i giorni, non da tutte le stagioni. Prevalentemente si beve d'inverno con piatti importanti. La produzione non tocca i 15 milioni di bottiglie, pochissime considerando il mondo».



Quando sono cambiate le cose degli Allegrini?
«Mio fratello Valter è mancato nel 2003, nell'isola d'Elba, non voleva

stare troppo lontano dai suoi vigneti. Ora c'è un vino col suo nome. Franco è morto due anni fa e alla fine del 2023 sono cambiati gli obiettivi. Il mondo del vino dal 1981 è stato il mio mondo, volevo continuare senza allontanarmi troppo dalla Valpolicella dove nel 2008 avevamo comprato questa villa col terreno che la circonda. Avevo impostato cose che erano novità rispetto al percorso dell'azienda ereditata dai genitori: nel 2001 avevo iniziato l'azienda di Bolgheri, sei anni dopo quella di Montalcino. Villa della Torre si trova nel cuore della Valpolicella e rappresenta il nuovo percorso la parte dell'ospitalità. Prepaladina, l'avevamo costruita i Maffei, banchieri veronesi, poi Anna la figlia dell'ultimo dei Maffei sposò Giulio Della Torre che la trasformò. Pare l'avesse fatta disegnare da Giulio Romano, sono rimasti anche i tre mascheroni, unici nel Veneto. Ci venivo da bambina perché papà aveva acquistato i terreni attorno e guardavo meravigliata le botti, la cantina. Anche per la produzione del vino abbiamo sistemato i vigneti che erano a pergola e abbiamo dato un'identità alla produzione col Valpolicella Classico Superiore, il vino più antico». Qui Marcantonio Della Torre ospitava Veronica Franco, la più famosa "cortigiana onesta" del Rinascimento veneziano, raffinata poetessa. Tra i suoi amanti anche un re di Francia. Qui nel 1970 hanno girato un film con la regia di Patroni Griffi, la fotografia di Storaro e le musiche di Morricone: "Addio fratello crudele", con Charlotte Rampling e Fabio Testi.

Edoardo Pittalis
© ILLUSTRAZIONE

Lady Amarone: «Ricomincio a settant'anni»

pisco subito che bisogna viaggiare parlando della storia millenaria di questi vini e il racconto affascinante soprattutto gli americani che avevano appena iniziato ad avvicinarsi al vino italiano. Appartenerne, poi, alla sesta generazione di viticoltori rappresentava negli Usa un fascino incredibile».

Ma lei non voleva fare il medico?
«Come figli di un agricoltore non si può non amare la terra, l'abbiamo sempre frequentata sin da bambini. D'estate quando mio padre andava nel vigneto gli chiedevo sempre di portarmi con sé, era l'unico modo di passare un po' di tempo con lui. Nel periodo scolastico con la mamma e le zie mettevamo l'uva nelle cassette per l'appassimento. La terra è un amore che si vive: vedevo come i miei genitori scrutavano il cielo per indovinare, per preoccuparsi o per stare allegri. Il primo Vinitaly che mio padre ha fat-

to era quando tutto il Vinitaly consisteva in un banco di assaggio all'interno della Fiera Agricola. Avevo 14 anni e da allora non sono mai mancata. È vero, volevo fare il medico, ma mio padre era contrario perché non voleva che mi trasferissi a Padova, allora ho ripiegato sulla fisioterapia. Poi Carlotta ha realizzato il mio sogno. Ho avuto due anni pieni per lavorare accanto a mio padre, per coglierne la filosofia aziendale e la visione internazionale. È stato bello perché proprio in quel periodo siamo passati dalla dimensione di piccola azienda a quella di livello nazionale».

E la filosofia come c'entra?
«Caterina un giorno viene e mi dice che vuol fare filosofia che era la mia pecora nera alle superiori. "Non ho capito a cosa serve", avevo risposto al professore che mi faceva notare che andavo male solo nella sua materia. Ora dovevo accettare, almeno per sa-

pere se mia figlia sarebbe stata capace di spiegarmi a che cosa serve la filosofia. Adesso è la mia Treccani, ogni volta la consulto».

Siete cresciuti fino a esportare i vostri vini negli Stati Uniti e lei è diventata Lady Amarone...
«Il soprannome di Lady Amarone me l'hanno dato gli americani, mi hanno chiamato così sui loro giornali. Volevo far conoscere l'Amarone nel mondo, il prodotto più prestigioso della Valpolicella, e soprattutto non era noto il modo di produrlo: le uve messe ad appassire per mesi e che perdono la metà del loro peso organico. Sono andata in giro quando dell'Amarone non voleva sentire parlare nessuno, era considerato troppo alcolico, troppo pesante, troppo ossidato, era tutto troppo. Era "Recioto scampà", come si diceva. Loro mi hanno chiamato così e mi piace, di Lady Brunello ce ne sono tante, di Lady Amarone una so-

SONO CAVALIERE DEL LAVORO, CREDO SI VOLESSE PREMIARE LO SGUARDO FEMMINILE NEL PROMUOVERE IL MADE IN ITALY

DA FIGLI DI AGRICOLTORI NON SI PUÒ NON AMARE LA TERRA E IL PRIMO VINITALY L'HO FATTO A 14 ANNI