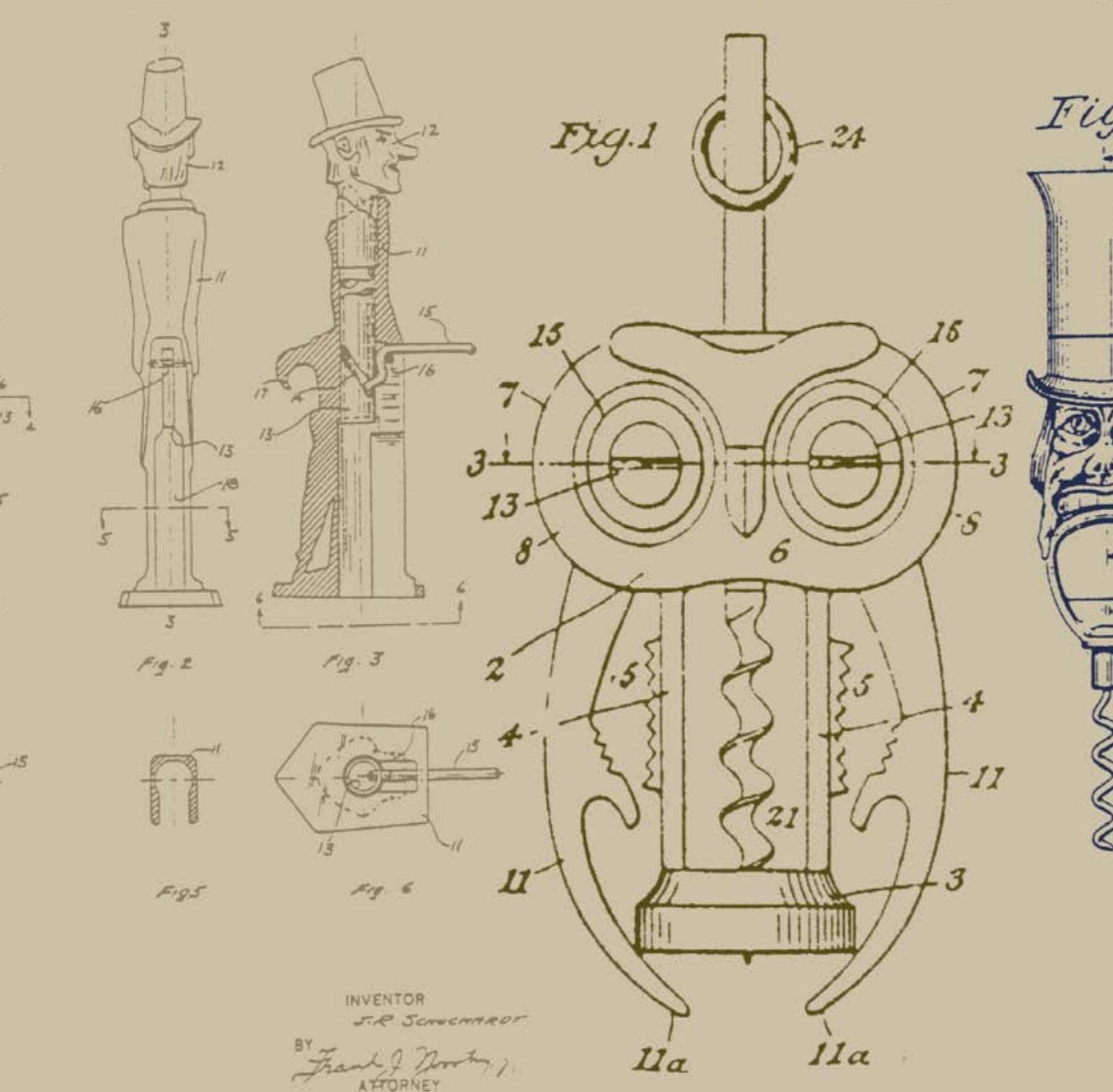


R. SCHUGHARDT
 2,010,326
 BOTTLE OPENER
 Patented Aug. 27, 1932
 By *Dominick Rosati*
 Attorney
 Aug. 16, 1932.



INVENTOR
 J. R. SCHUGHARDT
 BY *Frank J. Norton*
 ATTORNEY

A. J. FLAUDER
 BOTTLE OPENER
 Filed June 22, 1932
 No. 620,949
 Des. 87,567
 (No Model.)
 C. MORO
 BAROLO, CUNEO (PIEMONTE)
 CORK PULLER.
 (Application filed Apr. 4, 1906.)
 3 Sheets—Sheet 1
 Patented Mar. 14, 1918

Una raccolta bizzarra. Di utensili d'uso comune diventati oggetti del desiderio

MUSEO DEI CAVATAPPI

Ne esistono di semplici e di complessi, a leva singola e doppia, a vite e a cremagliera, decorativi e figurativi, tascabili e in miniatura, da banco e da champagne, preziosi e di design. Sono i cavatappi, piccoli capolavori di arte applicata, che da secoli accompagnano uno dei riti della tavola più carichi di aspettativa. E oggi anche magnifica ossessione per un'appassionata frangia di collezionisti. Che, ai cavatappi, votano spesso la loro seconda vita. Come Paolo Annoni, una laurea in farmacia chiusa nel cassetto per aprire a Barolo, leggendaria capitale vinicola nel cuore delle Langhe, un museo con i pezzi più singolari della sua raccolta: 600 esemplari, scelti tra i 1400 messi insieme nel corso di anni di ricerca, ripartiti in 19 sezioni tematiche. La cornice? Gli ovvi spazi di un'antica cantina. "Mi affascina, soprattutto, pensare a quali bottiglie hanno aperto", dice Annoni di questi utensili di culto per ogni edonista del vino, nati in Gran Bretagna nella seconda metà del Seicento come elaborazione del cavapallottolo, strumento metallico dalla punta attorcigliata utilizzato per estrarre i bossoli inesplosi dalla canna del fucile.



Chas. O. Shurway
Charles Moro
 A fianco, brevetti storici; sopra, da sinistra, alcuni cavatappi e una vetrina del museo di Barolo.



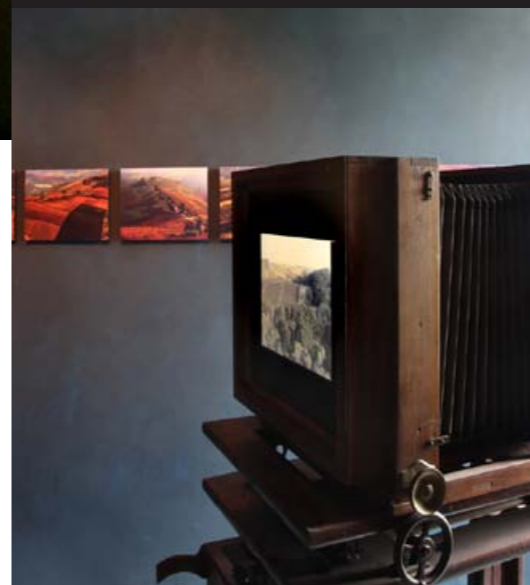
Da oggetti d'uso diventano in breve oggetti del desiderio, che maestri orafi cesellano in materiali nobili per aristocratici ed ecclesiastici, che spesso vi fanno apporre le iniziali del nome o lo stemma del casato. Poi la fantasia (declinata sulle varie destinazioni d'uso) ci mette del suo. Nascono così cavatappi dissimulati in bastoni da passeggio; sistemi multiuso abbinati agli oggetti più vari (tagliacarte, tagliasigari, forbici, chiavi da orologio, lenti d'ingrandimento); esemplari in scala ridotta per l'apertura di flaconcini e ampolle contenenti profumi, unguenti di bellezza, preparazioni farmaceutiche, forse anche veleni. Le forme sono le più estrose, e spaziano dai cosiddetti *French can can* ispirati alle ballerine del Lido di Parigi a quelli con le sagome di clown e camerieri del designer Carlo Gemelli. Fino ai cavatappi a tema erotico, di cui il museo di Barolo ne espone, per pudore, uno solo.

Nella foto in alto, un paio degli esemplari più curiosi della collezione: 600 pezzi esposti negli spazi di una vecchia cantina.

WiMu. Teatro divino

“I veri intenditori non bevono vino: degustano segreti”, diceva Salvador Dalí. Segreti che il WiMu, Museo del Vino nel Castello Falletti a Barolo, mette in scena in un viaggio multimediale ed emozionale tra storia e arte, religione e mito, letteratura e musica, cinema e cucina, festa e lavoro, miseria e nobiltà. Un viaggio poetico e simbolico lungo 25 stanze (autentici teatri tematici), che si conclude nelle antiche cantine in cui a metà Ottocento la marchesa Giulia Colbert Falletti (che proprio qui ospitò per lungo tempo il patriota e scrittore Silvio Pellico) diede avvio all'invecchiamento delle prime botti di Barolo.

Una stanza del Museo del vino a Barolo.



Solo tre stanze, intime e moderne, nel cuore di Barolo. Una con vista da batticuore sul castello che fu dei marchesi Falletti, l'altra con affaccio senza confini sui filari di Nebbiolo e la Barolo Suite con romantici spazi a mansarda. Alle pareti scatti di angoli di Langa del fotografo albeso Bruno Murialdo. Ingresso omaggio al Museo dei Cavatappi.



L' HOTEL

Barolorooms

piazza Castello 3, Barolo (CN)
tel. 0173 560542
www.barolorooms.it

IL RISTORANTE

Palas Cerequio

Borgata Cerequio, La Morra (CN)
tel. 0173 50657
www.palascerequio.it

Carne cruda all'albesse, scamone di Fassona, coniglio grigio di Carmagnola, lumache di Cherasco... I sapori del Piemonte più autentico imbanditi in un intimo rifugio di delicatezze papillari, con terrazze e pareti a vetrata spalancate su filari a perdita d'occhio: i domini del Barolo, in cui è letteralmente tuffato Palas Cerequio, cru resort della maison Chiarlo nell'antica, minuscola borgata di Cerequio a due passi da La Morra, il "balcone delle Langhe". Nell'enoteca interna Vertigo verticali di intere collezioni dei preziosi Baroli Michele Chiarlo.

