I 200 anni di Macallan sono un’ode al tempo

20250908165555904-dbe3c3ab

Dal 5 settembre è disponibile **“Lo spazio del tempo”**, il cortometraggio firmato dalla regista Serena Corvaglia e prodotto da Unfollow ADV ed Eliofilm, con cui **Macallan celebra i suoi 200 anni**. Dopo essere stato presentato l’anno scorso in forma privata a Milano, è stato proiettato al St. Regis in occasione dell’82° edizione del Festival del Cinema di Venezia. Il film, presentato fuori concorso, è ora disponibile anche sul canale YouTube di Velier.

TUTTE LE CELEBRAZIONI DI MACALLAN

Il film è un’operazione di brand storytelling molto particolare, perché si presenta come un’opera visiva e concettuale, sospesa tra mockumentary e performance filosofica, non incentrata sul brand. **Costruito come un documentario che gioca sulla sottile ambiguità tra realtà e finzione**, “Lo spazio del tempo” vede l’attrice Kasia Smutniak nel ruolo di una regista teatrale elegante e misteriosa, che ingaggia una giovane giornalista - interpretata da Sofia Iacuitto - per intervistare alcune eccellenze italiane: lo scrittore Nicola Lagioia, lo chef Mauro Uliassi, la gallerista Lia Rumma, lo stilista Ottavio Missoni e il guru dei distillati Luca Gargano. A ciascuno di loro viene rivolta una domanda solo apparentemente semplice: qual è il tuo rapporto con il tempo?

E qui compare **Macallan, il whisky in questo senso, diventa quasi una metafora per parlare di quanto siano importanti l’attesa e la maturazione**. «Penso davvero che questo sia il modo più raffinato e profondo di raccontarsi», racconta Corvaglia. «Perché se un brand non perde tempo a raccontare se stesso, questo significa che è dotato di una qualità e di un’eccellenza che non hanno più bisogno di presentazioni. Il mio lavoro creativo si eleva a un grado di eleganza e libertà uniche, poiché lo storytelling si basa su qualcosa di evocativo nelle emozioni e nei valori. Per me è stata una sfida davvero gratificante, perché ho sentito finalmente la possibilità di mettere “tanto cinema” in un progetto branded».

Il progetto cinematografico fa parte del più ampio universo celebrativo di Macallan, che comprende anche la **collezione TIME : SPACE, con due imbottigliamenti inediti di Single Malt Scotch**

Whisky: una scultura contenente un whisky invecchiato 84 anni in botte, il più antico mai creato da Macallan, e un altro whisky, risultato della selezione di sole 14 botti, che esprime la maestria artigianale della distilleria. L'Italia, paese chiave nel lancio del cortometraggio – con la collaborazione strategica del distributore Velier – ha svolto un ruolo centrale nell'ideazione e promozione dell'opera sul mercato europeo.

ST.REGIS VENICE: PARLANO GALLEGOS E NEGRI

L'appuntamento a Venezia non poteva che essere all'interno del **The St. Regis Venice**, il luogo di rappresentanza della distilleria scozzese nell'affascinante città lagunare. Compito del **director of food&beverage Facundo Gallegos** e del **bar manager Ludwig Negri**, realizzare le ricette per l'appuntamento.

«*Abbiamo pensato a **tre drink chiamati Passato, Presente e Futuro, perché ricordano molto la filosofia di Macallan** dove il tempo è l'elemento più prezioso e che esprime al meglio il suo carattere* - raccontano a Mixerplanet -. *Dunque un piccolo twist su tre grandi classici. Quando pensiamo al whisky, ci vengono in mente magari il whisky soda, il whisky highball, e qui parliamo di "presente" con Sherry Cask 12 anni, oriental syrup e soda water, un cocktail che è molto in voga anche negli ultimi tempi. Pensando al passato, un Negroni, un'icona di un cocktail italiano nel mondo, da due anni il cocktail più venduto al mondo; anche in questo caso un lieve twist sul re dei drink con Double Cask 15 anni, Cynar Americano Savoia e basilico. E poi, pensando al futuro, un twist sul milk punch, nonostante sia una vecchia tecnica ma molto in voga nei bar che vogliono fare una miscelazione un po' più particolare rispetto a quella più classica: Double Cask 12 anni, liquore Strega, pesca e vaniglia, latte, Billecart-Salmon blanc de blanc*».

Di più, queste due colonne della miscelazione hanno traghettato il St.Regis dalla nascita del 2019 ad oggi. Accanto al bar principale dove sorseggiare l'icona dei St.Regis nel mondo, il Bloody Mary che in questo è il Santa Maria, hanno creato l'**Arts Bar, un luogo di culto in cui bere vuol dire assaporare molto più di una ricetta**. «*E' nato proprio come concetto, è un cocktail bar legato all'arte. Il bar stesso è ispirato a Carlo Scarpa, quindi le linee del nostro menù, un po' l'architettura anche del bar, sono ispirati a questo artista. All'interno compaiono anche delle esposizioni di opere d'arte, noi collaboriamo con la vetreria Berengo e rappresentiamo la prima collaborazione in hotel che c'è stata con loro, attraverso i nostri cocktail. Ognuno è ispirato ad un'opera d'arte dove per ogni ricetta viene creato un bicchiere disegnato da noi in collaborazione con la vetreria di Murano, con la quale collaboriamo e creiamo dei prototipi prima di inserirli definitivamente in menu*», proseguono il director

of food&beverage e il bar manager del St.Regis Venice.

"Worldwide Icons of Art", così si chiama la **sontuosa drink list**. A sinistra c'è l'opera d'arte e a destra l'immagine del bicchiere creato legato all'opera (da Mondrian a Erwin Wurm, da Andy Wharol a Picasso). Al momento dodici le proposte in lista, ma ci sarà uno spazio dedicato anche a Macallan che stanno progettando, ma è proprio il caso di dirlo, tempo al tempo… E voi, **uomini dell'ospitalità a contatto con il mondo, che valore date al tempo?** «*Serviamo fino a 700 persone al giorno, il tempo passa velocemente, poi magari quando si torna a casa o si va in un altro bar a bere, ci si siede e ci si beve magari un buon Macallan, ecco questo potrebbe essere un momento in cui il tempo si ferma e si riesce ad apprezzarlo di più o in maniera diversa; rallenti lo scorrere del tempo ed è una sensazione piacevole* - racconta Negri -. *Per me l'unica cosa che può dare valore al tempo sono le persone care, famiglia o amici con cui godere ciò che si ha nel presente, affrontando insieme ciò che verrà, possibilmente sorseggiando qualcosa di unico come un Macallan minimo 18 anni!*», sorride Facundo Gallegos.