

## SAPORI & PIACERI

### Prodotti bio Conoscere per comprare



La prima delle due serate del Master of Food organizzato dalla condotta delle Valli Orobianche dello Slow Food è mercoledì 28 gennaio (la seconda il 4 febbraio). A «Il Sole e la Terra», la coop di vendita dei prodotti biologici di Curno (via Fermi 56), il docente Paolo Camozzi farà conoscere le regole per un consumo consapevole ed attento ai valori per scegliere prodotti sani. Costo per i soci Slow Food di 40 euro per le due sedute. Info: [condotta@slowfoodvalliorobiche.it](mailto:condotta@slowfoodvalliorobiche.it) ■

La sede della cooperativa «Il Sole e la Terra» dove si svolge il corso Slow Food

### Alla Corte cucina e vini francesi



Cucina e vini francesi questa sera alla Locanda della Corte di Alzano. Specialità della serata la soup à l'oignon gratinée (la zuppa di cipolla gratinata) preceduta dall'oeuf en meurette (uovo in camicia con pancetta rosolata), seguita dall'assaggio dei formaggi delle regioni della Loria e della Bourgogne ed infine dalla teoria dei macarons. In abbinamento cremant d'alsace, riesling esyrah. Costo tutto compreso 38 euro. Info e prenotazioni allo 035.513007; [www.locandadellacorte.it](http://www.locandadellacorte.it). ■

La soup d'oignon protagonista nel menu parigino ad Alzano



**il caffè che si sceglie**

Lallio (Bg) Via Provinciale, 10  
tel. 035.692559 - fax 035.692301  
[info@caffejuba.it](mailto:info@caffejuba.it) - [www.caffejuba.it](http://www.caffejuba.it)

# Veronelli, viaggio nel mezzo secolo di un maestro

A Milano la mostra nel decennale della morte del grande giornalista padre dell'enogastronomia. Nel percorso la sua ricca cantina e le sue opere

#### ELIO GHISALBERTI

Presentatosi ufficialmente il 2 febbraio 2014 con una serata memorabile al Teatro Sociale in Città Alta, il Comitato decennale Luigi Veronelli ha dato vita al progetto più importante (non sarà l'unico, assicurano) con l'allestimento alla Triennale di Milano della mostra «Camminare la terra». Aperta al pubblico da mercoledì scorso, sarà visitabile gratuitamente fino a domenica 22 febbraio con i seguenti orari: dal martedì alla domenica dalle 10,30 alle 20,30; il giovedì dalle 10,30 alle 23; lunedì chiuso (altre info sul sito [www.camminarelatterra.it](http://www.camminarelatterra.it)).

Una piccola-grande mostra è stata definita al momento dell'inaugurazione. Piccola perché in effetti solo un angolo degli enormi spazi disponibili in Triennale sono stati riservati al ricordo dell'inventore del giornalismo enogastronomico italiano di cui lo scorso 29 novembre è ricorso il decennale dalla scomparsa. «Grande - ha precisato

Gian Arturo Rota - perché ricca di contenuti di enorme spessore culturale, frutto di un lavoro di squadra mirabile eseguito nel nome di Luigi (Gino) Veronelli». Con Rota, a lungo suo braccio destro nelle attività editoriali e presidente del Comitato decennale, hanno curato la mostra attingendo all'immenso archivio messo a disposizione della famiglia, Aldo Colonnetti, filosofo e storico dell'arte, ed Alberto Capatti, studioso e storico di cultura alimentare. Firme di prima gran-

*Già a fine anni '50  
introdusse  
la figura del  
gastronomo moderno*

dezza che si sono impegnate a fondo per dare vita ad una mostra che esplora in maniera compiuta ed esauriente le varie sfaccettature dell'opera veronelliana. Un percorso che si snoda, circondandola, attorno alla riproduzione (in piccolo s'intende) della sua amata cantina dove trovano posto bottiglie storiche, piene e vuote. Attorno ad essa la vita e le sue opere: l'uomo, il giornalista, il filosofo, l'editore. Un lungo viaggio condensato in sette tappe ma durato più di mezzo secolo e che lo ha visto sempre protagonista.

«A lui va riconosciuta la primogenitura ideologica di tutta l'enogastronomia italiana - ha scritto Carlo Petrini - per avere introdotto, già a fine anni Cinquanta, la figura del gastronomo moderno, con la sua penna colta e tagliente è stato il primo a indicare una strada nuova. Attraverso i suoi mirabili racconti di vino, i suoi viaggi, appunto il suo "camminare la terra" ha ispirato la generazione successiva e conti-



Giorgio Gori con Arturo Rota ed Aldo Colonnetti nella ricostruzione della cantina di Veronelli in Triennale

#### Da maggio a ottobre

### Ad Astino durante il periodo dell'Expo

«Il Comune di Bergamo è l'istituzione che ci è stata più vicina, sia per la condivisione del progetto sia per il suo sostegno economico», ha dichiarato Gian Arturo Rota nel discorso inaugurale della mostra. «Lo dovevamo come riconoscimento al grande giornalista che ha scelto di sospendere il suo cammino proprio a Bergamo, trovando nella nostra città il luogo ideale dove mettere radici», ha ribadito il sindaco Giorgio Gori, confermando che dopo Milano la mostra sarà portata a Bergamo nel complesso del Monastero di Astino. Per tutto il periodo di Expo 2015, da maggio ad ottobre, anche le bottiglie conservate nella cantina di via Sudorno scenderanno in Astino, forse non provvisoriamente perché Gori ha in mente di fare dell'antico Monastero un centro di studio e di ricerca enogastronomica.

nua a farlo. Tutti i gastronomi italiani gli devono qualcosa». Inventore di una branca del giornalismo, proprio così. Non che prima di lui non si fosse scritto di cucina e di ristorazione, di vini e di cantine, di prodotti e di artigiani e contadini. Ma nessuno vi si era dedicato in esclusiva, per nessuno era diventato a tutti gli effetti un mestiere, e soprattutto nessuno era stato riconosciuto come autorità nel settore, tanto che già alla metà degli anni Settanta gli fu affidato la prima rubrica di cucina in tv. In «A Tavola alle 7» duettava con Ave Ninchi in un modo che a rivederlo adesso fa tenerezza ma soprattutto rabbia per come ora viene trattato l'argomento sul piccolo schermo.

Di pari passo, la produzione editoriale che era iniziata nel 1956 si era diversificata ed intensificata arrivando a dare alle stampe delle pubblicazioni che sono diventate delle vere pietre miliari come le «Guide all'Italia piacevole»; i cataloghi Bolaffi e

poi Mondadori dei «Vini d'Italia»; «L'Etichetta», la più bella rivista ai realizzati nel mondo dell'enogastronomia e degli altri piaceri della vita; i titoli come «I Vignaioli storici» e le guide dei ristoranti e dei vini che portavano il suo nome da quando, liberatosi da ogni vincolo, ridiventò nei primi anni Novanta come all'inizio del suo percorso (in gioventù aveva pubblicato testi all'epoca ritenuti blasfemi) editore di sé stesso.

Il tutto sempre realizzato con quello stile unico, ineguagliabile, che gli derivava dagli studi di filosofia, dagli interessi culturali ed artistici poliedrici. Lo ha fatto da uomo libero, assumendosi sempre la responsabilità delle opinioni che esprimeva. Incline al dialogo perché «comunicare è vivere e vivere è comunicare», non cercava contrapposizioni ma ha portato avanti le sue idee con forza, anche e forse soprattutto negli ultimi anni di carriera e di vita. ■

## «Pastiche», un libro racconta il suo punto di vista

«Pastiche - Cultura materiale alla Veronelli» è il titolo del volume che il Seminario permanente ha dedicato alla figura del fondatore a distanza di dieci anni dalla sua scomparsa.

Ed è, al contempo, il primo segno tangibile della svolta che l'unica realtà stabilmente operativa nel nome di Luigi Veronelli ha intrapreso con l'entrata in scena del nuovo direttore Andrea Bonini chiamato a raccogliere l'eredità di Gigi Brozoni che per oltre vent'anni ha guidato l'associazione che ogni anno edita anche la Guida Oro ai Vini d'Italia. Un volume che

lo ricorda interpretando quello che sempre è stato l'approccio alla vita ed alla professione: anarchico ma meticoloso, libertario ma rigoroso, libertino ma rispettoso.

Solo in apparenza contraddittorio. «Pastiche è un collage di linguaggi diversi - dice Andrea Bonini - ed una rappresentazione dell'enogastronomia sfaccettata ed eterogenea. Così come nella farcia ci entra un po' di tutto, ma questo tutto deve garantire alla fine equilibrio ed armonia, il libro è un'opera a più mani nella quale convivono punti di vista anche



Luigi Veronelli visto da Sandro Fabbrì sul libro «Pastiche»

assai diversi». Un condensato di testi firmati da giornalisti famosi come Gianni Mura (è lui ad avere scritto i pezzi più belli su Veronelli) e Burton Anderson, da vignaioli e studiosi del mondo enologico come Josko Gravner, Angelo Gaja e Luigi Moio, che vuole nutrire con le parole di un laboratorio gastronomico che si rigenera all'infinito attraverso il racconto ed il suo ascolto.

«Pastiche - Cultura materiale alla Veronelli» è acquistabile sul sito [www.seminarioveronelli.com](http://www.seminarioveronelli.com). Prezzo di copertina: 15 euro. ■



23 GENNAIO AL RISTORANTE DA LUCA :  
**SERATA KM ZERO**  
€35,00 A PERSONA TUTTO COMPRESO  
PER PRENOTARE CHIAMARE: 035 910 408  
O VISITA IL SITO: [WWW.RISTORANTEDALUCA.IT](http://WWW.RISTORANTEDALUCA.IT)  
RISTORANTE DA LUCA,  
PIAZZA XX SETTEMBRE, 24, SARNICO, 24067