

## Biografie. A tavola con Veronelli, così la cucina irruppe in Tv



**IN TV.** Luigi Veronelli e Ave Ninchi

Negli anni 70 la prima trasmissione dedicata alla cultura del cibo e del vino. Una mostra e un libro ripercorrono il lavoro del grande esperto

**GIUSEPPE MATARAZZO**

«**V**ieni Ave... Oggi ha giurato che fa la ricetta più facile di pesce. Con le acciughe, le alici...». «I sardoni alla *scottadeto* come si dice nel mio dialetto... Li lavo, li metto un po' nell'acqua salata, li asciugo, metto un filo d'olio, li pongo su una brace rovente e li faccio cuocere. Voglio vedere cosa puoi fare tu di più semplice...». «Metto le acciughe pulite, liscate e aperte su un piatto. Errò con succo di limone... e finito. Fra 24 ore, ci sarà un piatto paradisiaco, ligure: le acciughe all'ammiraglia». «Ma i giapponesi mangiano il pesce crudo! E poi... fra 24 ore non sono più fresche! No, non da-

te ascolto a Veronelli!». Benvenuti *A tavola alle 7*, ospiti di Luigi Veronelli e Ave Ninchi. La cucina in tv, sul primo canale. Un teatrino dietro i fornelli cominciato nel 1971 con Luigi Veronelli e *Colazione allo studio 7*, inizialmente con Umberto Orsini e poi con Delia Scala. Ma è il sodalizio con l'attrice anconetana a rendere questi siparietti straordinari.

Luigi Veronelli, scomparso il 29 novembre 2004 (a 88 anni, ben prima dei 103 che si era dato scherzosamente come «traguardo») è il padre della divulgazione enogastronomica italiana, un uomo libero «di sensi e di pensieri» che ha dedicato tutta la sua vita al mondo della terra. Mentre oggi il cibo, o il più glamour... *food*, impazza in tv come in libreria, e tutti noi cotti, fritti e mangiati fra talent, trasmissioni-spettacolo, rubriche improvvisate e ricettari di improbabili chef, rivedere gli sketch di Veronelli riporta quella genuinità e quell'autenticità del nostro grandissimo patrimonio gastronomico e culturale.

La tv fu senz'altro il mezzo che rese popolare il volto di Veronelli. Ma, nonostante fosse impegnato in «quell'amata/odiata Raitivvù», «non abbandonò il suo stile aristocratico», rileva Marco Magnoli, in una biografia «impossibile» pubblicata in *\*Pastiche. Cultura materiale alla Veronelli* (pagine 112, euro 15), il bel libro con quattro diverse copertine «macchiate» di vino realizzato dal Seminario Permanente a lui intitolato (fondato nel 1986 da Veronelli per promuovere la cultura del vino e degli alimenti con i nomi più nobili e autentici dei *terroir* italiani). Lo vediamo in giacca e cravatta fra i fornelli, con i suoi occhialoni, «nei panni di un «maestro» puntiglioso, in una sor-

ta di gioco di ruolo», aiutato «con la materna indulgenza della Ninchi». A Veronelli si deve anche un coraggioso programma voluto da Folco Portinari e Franco Iseppi: *Viaggio sentimentale nell'Italia dei vini*, del 1979, che servì al lancio del terzo canale televisivo e rappresentò un'aggiornata fotografia, provocatoria e di denuncia, dello stato della viticoltura italiana.

Tv, ma anche tutto il resto. Non c'è guida, inserto giornalistico o rubrica che non abbia avuto una «prima» firmata Veronelli. La serie delle *Guide all'Italia piacevole*, delle *Cose Buone*, le collaborazioni con *Il Giorno*, *Epoca* e poi *Panorama*, *L'Espresso*, *il Corriere della sera*. L'avventura con *Letichetta*. La sua sfida da editore e la *Guida Oro I vini Veronelli*, portata avanti anche dopo la sua scomparsa. Quella del 2015, è la 27esima edizione.

Veronelli aveva capito quanto importante fosse la comunicazione per le sue battaglie sulla qualità del vino («Bere meno, bere meglio») e la purezza dell'olio («L'olio d'oliva è un merdaio»). Alla produzione, al pensiero e alle intuizioni di Veronelli è dedicata anche una mostra in Triennale, a Milano, dal titolo «Camminare la terra» (fino al 22 febbraio, catalogo Giunti-Ottagono). Un percorso suggestivo fra testi, strade, etichette di vini e distillati, con la riproduzione della sua cantina da 70mila bottiglie («Il mio orgoglio»), da Gaja ad Antinori, da Bologna a Zanel-la, da Nonino a Levi e Capovilla. Un luogo sacro, per custodire il vino, «il personaggio più capace di raccontare storie», dopo l'uomo. Sulle pareti e nelle teche le guide, le mappe dell'Italia gastronomica, le etichette. I suoi «no». E la Tv. Per ritrovarsi tutti *A tavola alle 7*.

