



SEMINARIO PERMANENTE
LUIGI VERONELLI

Associazione per la cultura del Vino e degli Alimenti

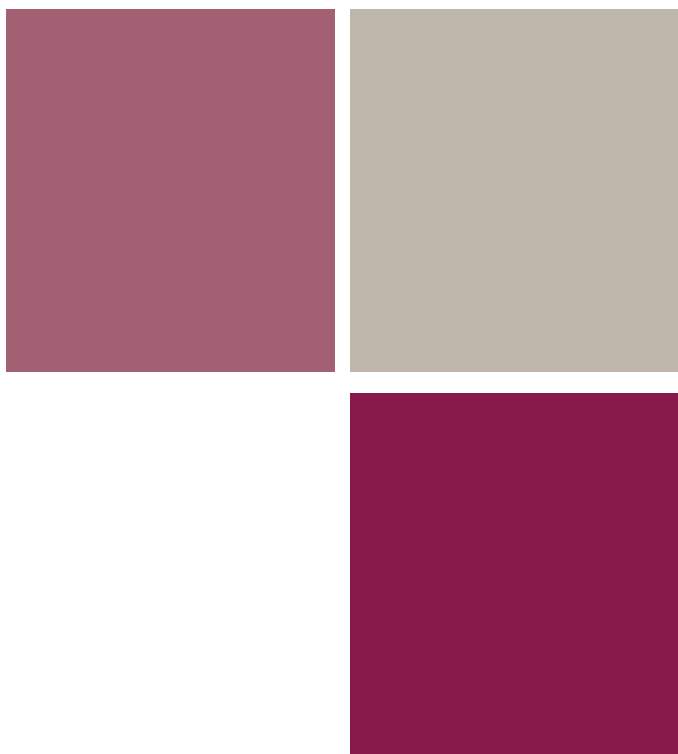
* PASTICHE

CULTURA MATERIALE
ALLA VERONELLI

*A dieci anni dalla scomparsa
del rivoluzionario critico gastronomico,
il Seminario Permanente Luigi Veronelli presenta
un viaggio monografico tra sensibilità e pensiero*

Cartella Stampa





Indice:

Caratteristiche del volumepag 4
Gli sguardi, i linguaggipag 5
Le firme, le storiepag 8
La grafica, l'art conceptpag 10
La luce, la linea, il colorepag 10
Luigi Veronellipag 11
Il Seminario Permanente Luigi Veronellipag 13
Hanno lavorato a *PastichePag 14



Caratteristiche del volume

Titolo: *Pastiche - Cultura materiale alla Veronelli

Edizione: prima

Curatrice: Simonetta Lorigliola

Editore: Seminario Permanente Luigi Veronelli

ISBN: 978-88-904419-6-7

Prezzo di copertina: 15 euro



Gli sguardi, i linguaggi

****Pastiche - Cultura materiale alla Veronelli* è un libro che, a partire dal vino e dall'olio, dal cibo e dalla terra, racconta la cultura gastronomica in modo critico e innovativo. La pubblicazione è una raccolta - elegante e irriverente - di connessioni tra alcuni importanti percorsi dell'oggi e le idee, le prospettive, l'approccio indicati da Luigi Veronelli in mezzo secolo di attività giornalistica. Pagine fertili e antimonumentali dedicate al più grande assaggiatore del Novecento, guardando al presente e al futuro.**

****Pastiche - Cultura materiale alla Veronelli* è una lettura da gustare appena sfornata.**

Stornelli/Veronelli

Gianni Mura

C'è dentro ogni bicchiere una sorpresa...
... e bevo un po' di vino e un po' di Gino.

New hope for true Italian olive oil?

Burton Anderson

Riflessione su luci e - soprattutto - ombre dell'olio d'oliva italiano. Sull'uso e l'abuso del termine "extra vergine" che più volte Veronelli aveva chiesto di abolire: un'assurdità che inganna milioni di consumatori convinti di acquistare il meglio, mentre nella maggior parte dei casi la qualità del prodotto è tutt'altro che perfetta.

Mangiare segni

Gianfranco Marrone

Interrogazione sulle parole che narrano il cibo, indagine sulle sue basi storiche e antropologiche, politiche e morali, tra macdonaldizzazione globale e gastromania.

Il futuro è storia, esperienza, intuizione

Joško Gravner

Incontro con l'uomo che ha fatto della biodiversità l'essenza dei suoi vigneti, senza alcuna separazione tra la sua esistenza ambientale, enoica, individuale. Per ripercorrere (o precorrere in modo nuovo) la storia del vino europeo.

Per una critica della ragion enoica

Ilaria Bussoni

Cosa c'è di più individuale del gusto? Anamnesi di chi riflette e chi sceglie, di chi indaga e chi discetta, tra il variabile, il suddivisibile e gli infiniti rimandi di ogni assaggio. Per gustare criticamente, in omaggio al fondatore della critica gastronomica italiana.

Le cinque idee che sconvolsero il mondo enologico

Gigi Brozzoni

Il vignaiuolo, la resa per ettaro, il cru, i vitigni locali, la barrique. Percorso tra le intuizioni veronelliane che stimolarono – geniali, attente, presupponenti – la crescita qualitativa del vino italiano. Gli "strumenti concettuali", le idee-chiave di cui il fondatore del Seminario Veronelli ha fatto dono ai vignaioli italiani.

Elegia in ricordo di un Éminent Savant, philosophe de la quinte essence

Gian Emilio Simonetti

«Si può trasformare una bottiglia in un teatro di vino?» Rappresentazione tra il comprensibile e il commestibile di casseruole e conserve, cereali e cocotte, relazioni sociali, uguaglianza, poesia e non-sapere.

Le parole dell'olio

Marco Noferi

Discorsi di vino, discorsi di olio. Parole come "rispetto" e "educazione" sono categorie sensibili utili ad abbracciare un'agricoltura civica e civile. Che conosca e pratici responsabilità, competenza, relazioni e sensibilità.



INDICE

Stornelli/Veronelli

Gianni Mura

***Introduzione**

Andrea Bonini

New hope for true Italian olive oil?

Burton Anderson

Mangiare segni

Gianfranco Marrone

Il futuro è storia, esperienza, intuizione

Incontro con Joško Gravner

Per una critica della ragion enoica

Ilaria Bussoni

Le cinque idee che sconvolsero il mondo enologico

Gigi Brozzoni

Elegia in ricordo di un Éminent Savant, philosophe de la quinte essence

Gian Emilio Simonetti

Le parole dell'olio

Marco Noferi

Guarda le mani di Picasso che disegna l'ala della colomba e riconosce nelle mani di questi vignaioli.

Luigi Veronelli, 1982

+ INDICE

Il come della cosa

Ciro Tarantino

Distillare la freschezza

Incontro con Gianni Capovilla

Dai ricordi al paradigma veronelliano

Luigi Moio

La cucina oltre il confine e la minestra di Veronelli

Incontro con Joško Sirk

Panico, Voluttà, Pasti Cosmici

La Terra Trema

Veronelli e il vino degli artigiani sognatori

Angelo Gaja

El último trago

J. A. Gonzalez Sainz

Luigi Veronelli, una storia di humanitas

Marco Magnoli

Il come della cosa

Ciro Tarantino

Programmi di cucina e cucina da programmi. L'analisi dei palinsesti gastronomici della televisione italiana come antitesi dell'alfabetizzazione alimentare. La cancellazione del lavoro e delle relazioni sociali intrinseche al produrre, gli *show cooking* come dispositivo sociale di controllo.

Distillare la freschezza

Gianni Capovilla

Conversazione con «il più nobile dei nobili tra i distillatori», amato da Veronelli, inseguendo materie prime e sperimentazioni, autenticità e soggettività molteplici di una piccola distilleria italiana d'eccellenza.

Dai ricordi al paradigma veronelliano

Luigi Moio

Ricordare dimenticando la parola Io, passeggiando tra gli assaggi e i silenzi. Ritratto di Veronelli: oltre il giudizio, l'umanità di un ricercatore di bellezza e di un profeta della semplicità.

La cucina oltre il confine e la minestra di Veronelli

Joško Sirk

Sensibilità e accoglienza per sfidare il *junk food*, riscoprendo la ristorazione alla Veronelli, critico che amava con il palato e scriveva con il cuore: uno stinco, una susina, fosse anche una semplice minestra. Per ripensare il Collio/Brda.

Panico, Voluttà, Pasti Cosmici

La Terra Trema

Alimentazione, consumo, connessione vita/cibo/vino, rispetto per la t/Terra e le loro coniugazioni libere nei territori sociali. Dalle geografie di contatto al *food e-commerce*: excursus tra le declinazioni - raccomandabili e no - della gastronomia.

Veronelli e il vino degli artigiani sognatori

Angelo Gaja

Piano sequenza di ricordi veronelliani, emozioni e sensazioni. ritratti autentici di vignaioli sognatori, tra vini di gradimento e vini di luogo, progetti globali e comunità territoriali.

El último trago

J. A. Gonzalez Sainz

Fotografia dell'ultimo bicchiere di Luigi Veronelli, che seppe bere, bere davvero, bere sempre con vera gioia. Immaginando quale sia stato il suo ultimo bicchiere e come abbia sostenuto la malinconia dell'ultima goccia.

Luigi Veronelli, una storia di humanitas

Marco Magnoli

Alla ricerca dei vini perduti, perché comunicare è vivere, vivere è comunicare. La biografia emozionale ed emozionante di un maestro del gusto.



Le firme, le storie

Burton Anderson

Statunitense, vive in Italia da molti anni. Ha cominciato a viaggiare e scrivere di vino negli anni Settanta. È stato a lungo editorialista dell'*Herald Tribune*. Il *New York Times* lo ha definito “the leading authority on Italian wines writing in English”. Da quasi un decennio ha smesso volontariamente di occuparsi di vino e vive in Maremma dove si dedica a coltivare i suoi olivi. Immensa la sua bibliografia di cui citiamo *Vino: The Wines and Winemakers of Italy*; *The Pocket Guide to Italian Wines*; *Grande Atlante Illustrato del Vino Italiano*; *Treasures of the Italian Table*. Tradotti anche in italiano: *Barbera*; *101 grandi vini bianchi d'Italia*; *101 grandi vini rossi d'Italia scelti da Burton Anderson*.

Gigi Brozzoni

Nel 1986 incontra Luigi Veronelli e nel 1988 arriva al *Seminario Permanente Luigi Veronelli* di cui assume la direzione l'anno successivo, conducendo l'associazione per 25 anni fino al dicembre 2013. Ha diretto la rivista *Il Consenso*, è stato animatore di convegni tecnico-scientifici in ambito viticolo ed enologico ed è stato ideatore e conduttore di corsi di analisi sensoriale per professionisti e appassionati. Negli anni Novanta ha curato la redazione dei *Cataloghi Veronelli dei Vini D.o.c. e D.o.c.g.* e *dei Vini da Favola*; è, inoltre, autore del libro *Professione Sommelier*, edito dalla Casa Editrice Le Monnier di Firenze. Nel 1997 diviene curatore della *Guida Oro I Vini di Veronelli*, ruolo che ricopre ancora oggi.

Ilaria Bussoni

È tra i fondatori della casa editrice *DeriveApprodi*, dove lavora come editor, traduttrice e tuttofare. Laureata in Filosofia all'università di Paris VIII, è membro della redazione della rivista *alfabeta2*, per la quale scrive in prevalenza di cinema.

Gianni Vittorio Capovilla

Ha la sua piccola grande distilleria a Rosà, in provincia di Vicenza. Il suo primo mestiere fu il meccanico di auto da corsa, poi passò alla produzione di macchinari per l'enologia, attività che gli permise di conoscere da vicino le tecniche di distillazione d'Oltralpe. Dal 1988 inizia la sua personale avventura nell'alta distillazione. Scrisse di lui Veronelli: “Ad ogni assaggio, nessuno escluso, forte avevo avvertito il desiderio di genuflettermi dinanzi al bicchiere” e concludeva “Sempre ho pensato a una magia”.

Angelo Gaja

Entra nell'azienda di famiglia a Barbaresco nel 1961 continuando l'opera del nonno e del padre, ma rivoluzionando vigneti e cantina per raggiungere i massimi livelli qualitativi e produrre grandissimi vini. Oggi i suoi vini sono riconosciuti in modo unanime quali eccellenze dell'enologia mondiale.

Joško Gravner

Da oltre 30 anni segue l'azienda di famiglia a Oslavia nel Collio goriziano. Ha rivoluzionato vigneto e cantina a partire dal rispetto per l'ambiente. Lo ha fatto cercando un vino il più possibile vicino alle sue origini e adottando l'anfora come contenitore di fermentazione e decantazione così come si faceva (e si fa) tradizionalmente in Georgia, terra madre del vino. Fu definito da Veronelli, che amava i suoi vini, il “vignaiolo hacker” capace di sabotare con le sue pratiche il sistema dell'agricoltura industriale.

J. A. Gonzalez Sainz

È nato a Soria, ma ha vissuto a Barcellona, Madrid, Padova, Trieste e Venezia, nella cui Università è tuttora docente. Tra i suoi titoli: *Un mundo exasperado* (Anagrama, 1995), che ha ottenuto il Premio Herralde de Novela; *Volver al mundo* (Anagrama, 2003), *Los encuentros* (Anagrama, 1989). Nel 2005 ha ricevuto il Premio de las Letras de Castilla y León. Ha fondato e diretto la rivista di critica della cultura *Archipiélago* (1989 – 2009), pubblicazione di riferimento culturale e politico, in Spagna, per due decenni. È traduttore dall'italiano di Claudio Magris, Emanuele Severino, Daniele Del Giudice, Ennio Flaiano e Giani Stuparich. *El viento en las hojas* (Anagrama, 2014) è il suo ultimo libro. In italiano: *Occhi che non vedono* (Bompiani, 2013), *Due. Città* (ebook, Terra Ferma, 2013).

La Terra Trema

Dal 2007 porta nel cuore di Milano le mille narrazioni delle agricolture partigiane e ribelli, con una manifestazione dedicata ai prodotti contadini di qualità. Riunisce centinaia di agricoltori, vignaioli, scrittori, enogastronomi, cittadini resistenti per la tre giorni de *La Terra Trema al Leoncavallo*, fiera enogastronomica riconosciuta in Italia e in Europa, realizzata in autogestione, senza sponsor, né patrocini, negli spazi del Leoncavallo s.p.a. di Milano.

Gianfranco Marrone

Saggista e scrittore, insegna Semiotica all'Università di Palermo e dirige il Master europeo sulla Cultura e la comunicazione del gusto. Dirige *E/C*, rivista dell'Associazione italiana di studi semiotici. Con Paolo Fabbri dirige la collana *Insegne* presso l'editore Mimesis di Milano. Lavora nel campo della sociosemiotica, occupandosi di tematiche legate alla spazialità urbana, al cibo e all'alimentazione, ai media, alla politica, alla pubblicità, al giornalismo. È interessato al rapporto tra semiotica, estetica, sensorialità e corpo. Tra i suoi scritti: *Il sistema di Barthes* (1994), *Corpi sociali* (2001), *Montalbano* (2003), *La Cura Ludovico* (2005), *L'invenzione del testo* (2010), *Addio alla Natura* (2011), *Introduzione alla semiotica del testo* (2011), *Ccà ddà ddocu* (2011), *Stupidità* (2012), *Figure di città* (2013) e *Gastromania* (2014).

Luigi Moio

Dopo la laurea in Scienze Agrarie a Napoli nel 1986 e il Dottorato di Ricerca, diventa ricercatore universitario e si sposta in Francia presso il centro di ricerca sugli Aromi dell'Istituto Nazionale per la Ricerca Agronomica di Dijon. Successivamente diventa professore associato, e poi ordinario di Enologia presso il Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università degli Studi di Napoli. Iniziato dal padre Michele agli studi enologici, perché non mancasse un enologo in azienda, "riscopre" il vino grazie ai colleghi ricercatori francesi. È autore e coautore di circa 200 pubblicazioni scientifiche nei settori della chimica e tecnologia degli alimenti e dell'enologia. Insieme alla moglie Laura, ha fondato e gestisce l'azienda Quintodecimo a Mirabella Eclano.

Gianni Mura

Giornalista e scrittore. Ha collaborato con storiche testate quali *La Gazzetta dello Sport*, il *Corriere d'Informazione*, *Epoca* e *L'Occhio*. Dal 1976 collabora con *La Repubblica* per cui scrive di sport con la maestria di una grande penna. Sul settimanale *Il Venerdì* scrive di gastronomia insieme alla moglie Paola. Mitici i suoi resoconti sul Tour de France in cui non mancano quasi mai deviazioni sulle strade della cultura materiale dei luoghi toccati dalla corsa, come dimostra la raccolta *La fiamma rossa. Storie e strade dei miei Tour* (Minimum fax 2008). Durante il Tour è ambientato anche il suo primo romanzo *Giallo su giallo* (Feltrinelli 2007). Dal 2011 fino alla chiusura, è stato direttore, insieme a Maso Notarianni, di *E* la rivista di Emergency. Nel 2012 è uscito il suo secondo romanzo, *Ischia* (Feltrinelli) e nel 2013 *Non gioco più, me ne vado: Gregari e campioni, coppe e bidoni* (Il Saggiatore).

Marco Noferi

Alla fine degli anni Settanta interrompe gli studi di filosofia per costituire una comunità agricola nella Toscana interna, tra Firenze e Arezzo. Negli anni, collabora a progetti di ricerca e valorizzazione su risorse del territorio, dinamiche del mondo rurale, agricoltura sociale, in collaborazione con associazioni, enti locali, università. Lavora presso Paterna, cooperativa agricola, Terranuova Bracciolini (Arezzo).

Gianni Emilio Simonetti

Vive sul Lago Maggiore. Scrittore, studioso di cultura materiale, docente di antropologia culturale.

Joško Sirk

È patron de *La Subida*. Sua figlia Tanja oggi coordina la sala, accoglie gli ospiti e racconta i piatti con grande professionalità e delicatezza. Alessandro Gavagna, ai fornelli, esprime pienamente e arricchisce ogni giorno il messaggio cucinario e culturale di casa Sirk. In sala anche il giovanissimo e brillante Mitja Sirk, che sta progettando una nuova carta dei vini. Ci troviamo al limitare di Cormòns (GO), al confine, che in natura non esiste, tra Collio friulano e Collio sloveno (Brda). La Subida è un luogo senza dubbio veronelliano, che ama lealmente la sua terra, ma volge lo sguardo all'incontro e al futuro.

Ciro Tarantino

Insegna Sociologia dei codici culturali presso il Dipartimento di Studi Umanistici dell'Università della Calabria. È condirettore del CeRC – *Centre Robert Castel for Governmentality and Disability Studies* dell'Università di Napoli S.O. Benincasa. Si occupa dell'analisi dei codici delle culture che strutturano gli ordini empirici dell'esperienza, delle posizioni, delle disposizioni, dei discorsi, dei sistemi di conoscenza e delle pratiche sociali. Tra le ultime pubblicazioni: *La Bella e la Bestia. Il tipo umano nell'antropologia liberale*, Mimesis 2014 (con A.M. Straniero); *Scrofole e re. Miracoli politici e piaghe sociali nella Napoli del terzo millennio*, Rubbettino 2011; e la cura dei volumi *La possibilità sociale*, Quodlibet 2014 (con A. Givigliano); *E la carne si fece verbo. Il discorso sul libertinaggio politico nell'Italia del nouveau régime*, Quodlibet 2012.



La grafica, l'art concept

granit communication, design

lioba wackernell
tappeinerweg 1
i - 39012 merano
liobawackernell@granitdesign.eu

andrea muheim
goldbrunnenstraße 140
ch - 8055 zürich
andreamuheim@granitdesign.eu

www.granidesign.eu

info@granitdesign.eu



La luce, la linea, il colore

Sandro Fabbri

Illustratore e artista, è nato in Toscana, vive e lavora a Milano. Si è diplomato all'Accademia di Belle Arti di Firenze. Collabora con *Velvet*, *Vogue*, *Il Sole24Ore* e *Corriere della Sera*. Ha pubblicato *Sandro Fabbri, A secret Adagio* e *Ordinary People* che è stato premiato dall'Art Directors Club Italiano.

Annette Fischer

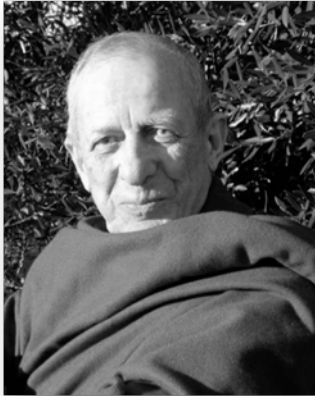
Dopo gli studi di Storia dell'arte all'Università di Berna ha frequentato l'Ecole d'Arts Appliqués a Vevey, in Svizzera. Alla professione di fotografo affianca numerose ricerche personali, indagando il tema dello *still-life*, il paesaggio e le sue trasformazioni. Vive e lavora tra Basilea e Parigi.

Foto d'archivio di Luigi Ghirri e Mario Giacomelli

Nel testo di **Ciro Tarantino** sono riprodotte alcune opere di **Gino Covili**



Luigi Veronelli



Nato a Milano nel 1926, Luigi Veronelli è stato un maestro della cultura gastronomica italiana e ha speso oltre cinquant'anni della sua vita in battaglie, intuizioni, stimoli, idee a favore dell'agricoltura e di una cognizione del gusto fondata sulla sensibilità sociale.

Nel 1956 Veronelli dà inizio alla sua attività di editore pubblicando la rivista neotrascendentalista *Il Pensiero* diretta dal filosofo Giovanni Emanuele Barié, suo professore presso la Facoltà di Filosofia dell'Università Statale di Milano. L'amore giovanile per il socialismo e le successive delusioni suscitate in Veronelli dalla linea filostaliniana del Psi, lo spingono ad affidare a Lelio Basso la direzione di un'altra rivista *I problemi del socialismo*. Il catalogo della sua casa editrice è ampio: opere di letteratura francese, testi fondamentali per il pensiero anarchico (quale *La questione sociale* di Pierre-Joseph Proudhon), pubblicazioni dedicate allo sport e, in particolare, allo sci.

Il giovane editore però, sin dal 1956, affianca alle pubblicazioni di carattere filosofico-politico numerosissimi titoli dedicati alla gastronomia, oltre che la fondamentale rivista *Il Gastronomo*. Decisivo è l'incontro con Luigi

Carnacina, maître e direttore dei più importanti alberghi e ristoranti dell'epoca: nasce una lunga collaborazione che porterà alla pubblicazione di ricettari di grande successo, per mezzo secolo riferimento imprescindibile della cucina italiana.

Nel 1959 Veronelli pubblica il suo primo libro dedicato al vino, *I Vini Italiani*, antesignano delle attuali guide.

Nei primi anni Sessanta ha inizio la sua proficua collaborazione con il quotidiano *Il Giorno*. Seguono una lunghissima serie di rapporti da free-lance con importanti testate, senza che il giornalista abbandoni mai l'attività di scrittore. Le più significative collaborazioni riguardano: *Corriere della Sera*, *Class*, *Il Sommelier*, *Veronelli EV*, *Carta*, *Panorama*, *Epoca*, *Amica*, *Capital*, *Week End*, *L'Espresso*, *Sorrisi e Canzoni TV*, *A Rivista Anarchica*, *Travel*, *Wine Spectator*, *Decanter*, *Gran Riserva*, *Enciclopedia del Vino*, *The European*.

La popolarità acquisita nel campo gastronomico, il suo stile polemico e provocatorio gli aprono negli anni '60 le porte della RAI: a partire dal 1966 realizza e conduce la celeberrima rubrica *A tavola alle 7*, trasmissione che per prima rende accessibile al pubblico televisivo la cultura gastronomica, i migliori vini e prodotti alimentari d'Italia presentati dai più importanti vignaioli e ristoratori. Realizzata e condotta da Veronelli per sette anni, la trasmissione viene mandata in onda in tre diverse edizioni: la prima con Umberto Orsini, la seconda con Delia Scala e l'ultima, forse la più fortunata, con Ave Ninchi.

La carriera televisiva di Veronelli prosegue con il programma *Viaggio sentimentale nell'Italia dei vini*, approfondimento, provocatorio e puntuale, dedicato alla vitivinicoltura italiana.

Nel 1986 su sollecitazione di Veronelli nasce il *Seminario Permanente Luigi Veronelli*, associazione senza scopo di lucro per la cultura del vino e degli alimenti. I migliori vignaioli e artigiani del gusto danno vita così a un'organizzazione che si occupa di divulgazione scientifica e culturale, di didattica e formazione. *“Nei trent'anni di lavoro cartaceo, qualsiasi fosse il campo del cemento, ho usato solo – in opposizione ai potenti – lo strumento della mia libertà. (...) Ho scritto sempre per la qualità della vita, con particolari osservanze ai vini e ai cibi, da chierico solitario e polemico. Conveniva, era giusto che il Seminario Permanente portasse il mio nome”*. Con queste parole Luigi Veronelli, socio fondatore e presidente onorario, sigillava la nascita dell'Associazione, organismo ch'egli concepiva come interlocutore qualificato - e, per definizione, collettivo - del suo genio individuale. Da allora non v'è stato tema cruciale per la gastronomia, per il vino in particolare, che non sia stato analizzato e discusso al Seminario, in costante e dialettico rapporto con il “padre” della critica gastronomica italiana contemporanea.

Nel 1989 Veronelli fonda la *Veronelli Editore*, casa editrice che pubblica, tra l'altro, il bimestrale *Ex Vinis* - in seguito diventerà *Veronelli EV* - importante veicolo del suo pensiero.

Parte integrante dell'attività di giornalista e scrittore fu per Veronelli l'impegno etico e politico: da sempre professatosi anarchico, negli anni '70 è condannato a sei mesi di carcere per istigazione alla rivolta dei vignaioli piemontesi (oppressi da burocrazia e contrastati dai grandi monopoli), mentre in precedenza era stato condannato per la pubblicazione di De Sade (l'edizione Veronelli di *Storielle, Racconti e Raccontini* fu l'ultimo rogo della censura italiana avvenuto nel cortile della questura di Varese nella primavera del 1961).

Nei suoi ultimi anni di attività l'impegno politico si fa più intenso: Veronelli dialoga in primo luogo con i soggetti che sente più vicini, le realtà antagoniste nate alla fine degli anni Ottanta che, prive di una connotazione precisa, coagulano ciò che resta del movimento dell'autonomia non organizzata e le nuove controculture libertarie. È del 1998 la sua *Lettera ai giovani estremi*, in cui invita i ragazzi dei centri sociali e dei circoli anarchici a occuparsi dei temi agricoli e alimentari. Da questo dialogo nascono dapprima conferenze e degustazioni, poi dibattiti sui temi dell'agricoltura, dell'alimentazione, della produzione e del consumo critici.

Il cosiddetto movimento dei movimenti sviluppa tematiche affini a quelle veronelliane e dal confronto dei primi anni del 2000 nasce - grazie ad alcune realtà che hanno raccolto le provocazioni veronelliane - il progetto *t/Terra e libertà/Critical wine* (t/TL/cw). Veronelli aderisce con convinzione ed entusiasmo (da ricordare, di quel periodo, la rubrica *Le parole della terra*, scritta in dialogo con Pablo Echaurren sulla rivista *Carta*).

Luigi Veronelli muore a settantotto anni il 29 novembre del 2004, non avendo rinunciato mai, nemmeno negli ultimi mesi della sua vita, all'energia, alla creatività, alla libertà e all'impegno che hanno accompagnato la sua lunga carriera di critico e giornalista.

Se oggi i vini, la cucina e i giacimenti gastronomici italiani hanno uno straordinario successo nel mondo, parte del merito è di quest'uomo che, con perseveranza, determinazione, rigore e cultura ha saputo individuare e indicare giuste linee di progresso, fare strada, trainare le produzioni di qualità con pregnante tensione etica. La teoria dei cru, l'elevazione dei grandi vini, la limitazione delle rese per ettaro per favorire la qualità e non la quantità, il recupero dei vitigni autoctoni, la vinificazione in luogo, la classificazione dei vini con puntuali esami organolettici, la teoria della distillazione secondo monovitigno, la necessità di un rapporto onesto e solidale tra produttori, operatori e consumatori sono solo alcune delle intuizioni, delle lotte e delle vittorie condotte in cinquant'anni.

Maestro e riferimento per chiunque si occupi seriamente di gastronomia e di cultura materiale, della vita ci ha insegnato, più del vero, il saporito.

Socio fondatore del Seminario Permanente a lui dedicato, ne è stato presidente onorario per quasi vent'anni.



Il Seminario Permanente Luigi Veronelli

Il Seminario Permanente Luigi Veronelli è un'associazione senza fini di lucro intitolata al padre della critica gastronomica italiana. È stata donata a Bergamo il 7 aprile 1986 da un sodalizio di vignaioli, personalità del settore agroalimentare, della ristorazione e da Luigi Veronelli che ne è stato presidente onorario per 18 anni.

La missione dell'associazione è promuovere la cultura del vino e degli alimenti attraverso lo studio delle produzioni agroalimentari di qualità, la formazione e l'informazione di professionisti e consumatori, la comunicazione delle eccellenze gastronomiche italiane.

L'Associazione, inoltre, sostiene gli associati proponendo loro servizi volti ad accrescerne le competenze e supportarne i progetti personali e imprenditoriali.

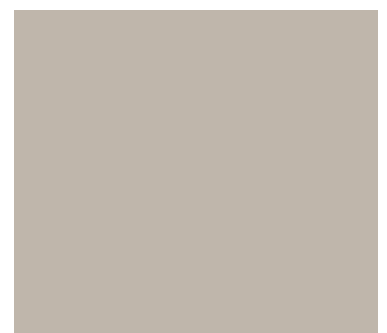
L'Associazione persegue la sua missione all'interno d'una visione veronelliana della gastronomia che, a partire dalla degustazione e dall'analisi sensoriale dei prodotti, valorizza e approfondisce sia i saperi tecnico-scientifici relativi ai processi produttivi, sia il portato culturale, le relazioni con i territori e le comunità.

Il Seminario Veronelli ha, infine, l'obiettivo di dar voce a quelle parti dell'agricoltura e della ristorazione italiana capaci d'essere contemporaneamente contadine e colte, scientifiche e sensibili, responsabili, inclusive e leader per qualità delle produzioni.

Il Seminario Veronelli, inoltre, promuove il dibattito sulle tematiche del settore a livello nazionale e internazionale, mettendosi al servizio degli associati anche attraverso partnership istituzionali e commerciali come EuroTeam e Qiao Lab Italia. A ciò si aggiunge la collaborazione con le più importanti facoltà universitarie e i migliori istituti di ricerca, proponendo appuntamenti formativi e seminari di aggiornamento sulla viticoltura e l'enologia per trasferire in modo rapido ed efficace al mondo della produzione i risultati di ricerche e sperimentazioni.

Di particolare rilevanza per l'Associazione è l'attività didattica: numerosi i corsi di degustazione rivolti sia ad appassionati, sia a un'utenza professionale a cui si aggiungono periodiche sessioni di degustazione vini, distillati, olio d'oliva, caffè e altri alimenti.

Valori fondamentali per l'associazione sono: l'umanità, il rigore, la cultura, la consapevolezza della necessità di operare nel campo della gastronomia con lucidità intellettuale e profondità; l'indipendenza, la fermezza nel ritenere prioritaria la coerenza etica di ogni azione; il piacere, la volontà di assaporare la vita in modo sensoriale, sensibile e appagante; la responsabilità nell'orientare le scelte secondo un criterio di valutazione incentrato sull'interesse collettivo; la condivisione e la promozione di un benessere il più possibile diffuso.





Hanno lavorato a *Pastiche

Andrea Bonini, direttore

Dal 2001 si occupa professionalmente di cibo e di vino. Ha avuto il privilegio d'affiancare in qualità di assistente Luigi Veronelli sino al novembre 2004. Inizia allora la sua collaborazione con il Seminario Permanente Luigi Veronelli. Nel 2008 assume l'incarico di responsabile produzione in Cremisano Wine Estate 1885 (Territori Palestinesi Occupati) divenendo referente in loco per un progetto di cooperazione internazionale dell'ong italiana VIS. Rientrato in Italia nel 2012, riprende a collaborare con l'Associazione, nel cui organico opera a tempo pieno dal 2013. Da gennaio 2014 è direttore del Seminario Permanente Luigi Veronelli.

Simonetta Lorigliola, curatrice

Laureata in filosofia, già collaboratrice di *EV Vini, cibi, intelligenze*, si occupa di cultura materiale ed è autrice di numerose pubblicazioni tra cui: *Biodiversità, ricchezza dei popoli. La quinoa, il guaranà e il riso: buoni per chi li consuma, per chi li produce, per l'ambiente*; *Bio esiste?*; *Terra e Libertà/Critical Wine. Sensibilità planetarie, agricoltura contadina e rivoluzione dei consumi*, si occupa di progettazione editoriale per il Seminario Permanente Luigi Veronelli.

Angela Greco

Laureata in Economia, interessata a modelli socio-economici inclusivi e sostenibili, dal 2010 segue PMI e realtà non-profit.

Andrea Alpi

Sommelier, esperto di didattica della degustazione, collabora da anni con il Seminario Permanente Luigi Veronelli e, nel recente passato, ha contribuito a numerose pubblicazioni della Veronelli Editore quali *Guida Oro I Vini di Veronelli* e *Guida Oro Gli Spumanti d'Italia*. Per Hobby&Work ha curato i volumi sulla *Lombardia* della collana *I Migliori Vini d'Italia*. Nell'altra sua vita professionale è psicologo, psicoterapeuta e docente di psicoterapia.

Marco Magnoli

Nato in provincia di Varese, dove tuttora risiede, appassionato di vino per tradizione familiare, dopo gli studi classici si laurea in Scienze Politiche presso l'Università degli Studi di Milano. Nel 2001 l'incontro con Luigi Veronelli, che lo introduce alla critica e divulgazione in ambito enogastronomico. Nel 2003 diviene collaboratore del Seminario Permanente Luigi Veronelli, per il quale si occupa di ogni iniziativa e progetto editoriale. È stato redattore de *Il Consenso* e partecipa alla compilazione della *Guida Oro I Vini di Veronelli*.

Rossana Caprile

Di origini liguri e friulane, è nata a Brescia, vive nei pressi di Bergamo e da sempre è l'infaticabile, insostituibile segretaria del Seminario Permanente Luigi Veronelli. Punto di riferimento costante per associati, utenti e collaboratori, si occupa con dedizione e competenza del settore amministrativo, della contabilità e della segreteria.



*Pastiche - Cultura materiale alla Veronelli

Ufficio Stampa - Seminario Permanente Luigi Veronelli

Emanuela Capitanio

Mob. 347 4319334 – press@seminarioveronelli.com