



PECCATI DI GOLA

DI EGLE PAGANO



01 febbraio 2014

LUIGI VERONELLI, 10 ANNI DOPO: UN MAESTRO

Dieci anni fa moriva Luigi Veronelli, giornalista e scrittore di forte personalità, enogastronomo di grande cultura, promotore appassionato del “rinascimento” del vino italiano. Il 2 febbraio 2014 avrebbe compiuto 88 anni e per quella data il Comitato decennale Luigi Veronelli, costituito per favorire un programma di iniziative volte a valorizzarne il pensiero e l'opera, ha organizzato a Bergamo, sua città di elezione, una serata dedicata all'indimenticabile Gino.

All'evento, che avrà come titolo un aforismo che Veronelli scrisse su un sacchetto di carta del pane (“Il vino è il canto della terra verso il cielo”), parteciperanno con testimonianze e ricordi molti personaggi del mondo del vino. Produttori come Piero Antinori e Giannola Nonnino. Filosofi come il presidente di Slow Food, Carlin Petrini. Chef come Alfonso Iaccarino. Critici come Gianni Mura e come il “discepolo” Gigi Brozzoni, e molti altri.

A Gino in tanti dobbiamo qualcosa. Al grande pubblico Veronelli ha insegnato ad amare il vino nella sua essenza e nella sua complessità, a degustare e a essere curiosi, a scoprire che dentro ogni bottiglia c'è una storia, c'è un territorio fatto di paesaggi, di terra e di clima, ma anche di uomini, di saperi e di cultura. Alla critica e al giornalismo ha offerto un esempio straordinariamente efficace di come si possa comunicare con competenza e passione la cultura della tavola. Ai produttori di vino, ma anche di olio e di cibo, agli chef e a quegli eroici artigiani che producono materie prima di qualità assoluta ha assicurato appoggio e incoraggiamento, insegnamenti e suggerimenti.

Sostenitore convinto della necessità di valorizzare i giacimenti enogastronomici di cui il Buonpaese è ricco più di ogni altro al mondo, Veronelli si è sempre battuto per valorizzare le centinaia di vitigni e di cultivar olivicole, le razze e i prodotti in via di estinzione, le ricette di cibi perfezionate e tramandate nei secoli, per i quali negli ultimi anni della sua vita aveva pensato alle De.Co., le denominazioni comunali.

Credo non sia arbitrario affermare che senza Veronelli la rinascita del vino italiano non sarebbe stata così ampia e incisiva. Nè avremmo assistito alla valorizzazione dell'olio di qualità e di territorio, a cui lavorò con slancio nell'ultima parte della sua vita. Limitandoci alla Liguria, non si può dimenticare che trent'anni fa era solo Veronelli a entusiasmarci pubblicamente davanti a un bicchiere di Pigato e a insistere sul valore di un vitigno come la Bianchetta genovese che il resto della critica neanche prendeva in considerazione. Solo lui si batteva perché varietà come l'oliva Taggiasca, con le sue peculiarità che la rendono unica, fossero valorizzate con denominazioni legate al territorio. Era sempre lui a incoraggiare i pochi produttori rimasti perché la patata Quarantina ligure non andasse perduta, o a entusiasmarci davanti ai piatti filologicamente ricostruiti di una cucina di entroterra come quella della Valgraveglia.

Anche per me Luigi Veronelli è stato un maestro e un amico. Ho avuto il privilegio di conoscerlo intorno alla metà degli anni '70, quando, dopo la scuola di giornalismo, diventai praticante al settimanale Panorama. La rivista era il prodotto di un progetto all'avanguardia per l'epoca. L'ambizione del suo direttore, Lamberto Sechi, era quella di proporre un settimanale di notizie sul modello anglo-sassone di Time e Newsweek: informazioni obiettive e approfondite, scrittura chiara, asciutta, essenziale. Vietato avere uno stile personale. Uno stile, quello di Panorama, che era tutto il contrario della prosa di Veronelli, personalissima, appassionata, tridimensionale. Eppure Gino aveva una rubrica sul settimanale.

Così all'“ultima arrivata” in redazione toccò il compito di tagliare e riadattare i suoi pezzi. Compito già di per sé arduo, ma tanto più ingrato se si pensa che quegli articoli erano per me una lettura affascinante, che mi apriva le porte di un mondo nuovo. Non osando intervenire d'autorità, avevo preso l'abitudine di telefonargli per concordare i tagli. Ma il colloquio, che si sarebbe potuto limitare a cinque minuti al massimo, durava mediamente una mezz'ora. Come rinunciare a quelle preziose lectio magistralis che il mio interlocutore generosamente mi regalava? Da quelle telefonate nacque un'amicizia che mi ha accompagnato per trent'anni e che non si è spenta, perché gli insegnamenti di Gino sono più che mai attuali e il suo ricordo è ricorrente. Vorrei concludere con un episodio, che riguarda la Liguria e risale al 2001. Genova si preparava a ospitare il G8 e “Il Secolo XIX” preparava quotidianamente servizi in vista dell'evento. Pensai di chiedere ad Antonello Maietta, che coordinava il servizio dei sommelier ai pranzi ufficiali e che oggi è il presidente dell'Ais, quali vini sarebbero stati serviti alla cena di gala dei capi di stato, nell'aspettativa che la nuova enologia ligure avesse un riconoscimento.

Niente di tutto ciò: i vini, mi rivelò Maietta, sarebbero stati forniti tutti dalla cantina Ferrari di Trento. «Benissimo per lo spumante - obiettai - il Giulio Ferrari Riserva del Fondatore è un fuoriclasse in grado di misurarsi con grandi Champagne. Ma i rossi e i bianchi fermi non hanno meriti particolari». Niente da fare, spiegò il sommelier: «Mi hanno detto che Ferrari è fornitore ufficiale del Quirinale».

Telefonai a Veronelli e gli raccontai tutto chiedendogli che cosa ne pensasse. Si indignò alla notizia e con la passione che lo contraddistingueva mi confermò che c'erano etichette di Cinque Terre, Pigato e Rossese in grado di figurare degnamente sulla tavola dei G8 e che anzi quella sarebbe stata proprio una buona occasione per far conoscere il valore dei vini liguri. «Te la sentiresti di ripetermi queste cose in un'intervista?», gli domandai, sapendo che pochi avrebbero osato attaccare una griffe come la casa trentina. «Tu mi inviti a nozze», fu la risposta. E fedele alla premessa fu l'intervista.

Questo era Gino Veronelli, spirito libero e appassionato, uomo colto e generoso. «Il vino è il canto della terra verso il cielo». Leviamo i calici! Ricordiamo Gino, magari con le bollicine di quella Bianchetta genovese in cui quarant'anni fa solo lui e pochi altri osavano credere.

TAG:



PECCATI DI GOLA

ULTIMI POST

[LUIGI VERONELLI, 10 ANNI DOPO: UN MAESTRO](#)[IL VINO NON SI BEVE, SI DEGUSTA](#)[TUTTO PRONTO PER IL BAGNA CAUDA DAY](#)[NIZZA, BARBERA & C.](#)[ENOTURISMO, I PROSSIMI EVENTI](#)

ULTIMI COMMENTI

[STEFANO GENOVA: I FANTASTICI CARCIOFI DELLO SPORCACCIONE](#)[ROBYRIC: TUTTI I VINI LIGURI DELLE GUIDE](#)[MONCLER: WINE TASTING DELLE AQUILE, APPUNTAMENTO CON IL VINO](#)[MONCLER: WINE TASTING DELLE AQUILE, APPUNTAMENTO CON IL VINO](#)[VOLPE: LA FOCACCIA LIGURE PROTAGONISTA A SAN DANIELE DEL FRIULI](#)

ARCHIVO