

Cultura

culturaspettacoli@eco.bg.it
www.ecodibergamo.it

Luigi Veronelli Filosofo e poeta del viver con gusto

A dieci anni dalla scomparsa Bergamo lo celebra con una serata al Sociale e dedicandogli una piazza

ELIO GHISALBERTI

Partirà da Bergamo il prossimo 2 febbraio, data non casuale perché coincide con la sua venuta al mondo - era nato nel quartiere Isola di Milano nel 1926 - la celebrazione del decennale della scomparsa di Luigi (Gino) Veronelli, inventore del giornalismo enogastronomico italiano. Filosofo-scrittore-giornalista, aveva eletto fin dagli anni '60 i colli di Bergamo a sua residenza. La sua bella dimora di via Sudorno, con quella scritta sul portale «*qui bene latet bene vivit*» che chiunque l'abbia visitata ha stampato nella memoria insieme all'immensa cantina, è stata per un quarantennio meta e riferimento della cultura materiale italiana in declinazione enogastronomica (come da tutti, suoi allievi e non, riconosciuto).

È stato un 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. Riordinando e catalogando l'immenso archivio di testimonianze scritte, pubbliche e private che Luigi Veronelli ha lasciato in eredità, insieme a una cantina che contiene circa 50 mila bottiglie di vino e 5 mila di distillati, Gian

In zona Autolinee

Il 31 gennaio la cerimonia in suo onore

Una piazza di Bergamo per ricordare Luigi Veronelli, giornalista, scrittore e infaticabile promotore della cultura enogastronomica. La scelta di Palazzo Frizzoni tocca lo spazio urbano recuperato tra via Bartolomeo Bono e via Moretti, a pochi passi dalla stazione delle autolinee. L'intitolazione ufficiale avverrà venerdì 31 gennaio alle 11 alla presenza del sindaco Franco Tentorio. «La commissione toponomastica - precisa il primo cittadino - all'unanimità ha condiviso la scelta del nome di Veronelli e con soddisfazione della famiglia abbiamo individuato una piazza da dedicare alla sua memoria. Veronelli ha amato profondamente la nostra città esaltandone alcune caratteristiche, prima fra tutte l'eccellenza dei nostri cibi e dei nostri vini. Proprio la sua dedizione alla buona tavola ha contribuito a far meglio conoscere Bergamo in Italia e nel mondo». Per l'intitolazione di una via è stata necessaria una deroga della Prefettura. «In via ordinaria - spiega il sindaco - devono essere trascorsi almeno dieci anni dalla morte di un personaggio illustre prima di procedere. Nel caso di Veronelli è stata fatta un'eccezione». B.S.

Arturo Rota ha scoperto un giacimento documentale inospettabile persino per lui che gli è stato vicino professionalmente (e non solo, anche come genero) negli ultimi vent'anni di attività. Dopo avere dato alle stampe il primo e per ora unico libro che ne ripercorre la carriera attraverso alcuni dei suoi scritti più significativi - titolo «Luigi Veronelli», sottotitolo una delle sue frasi più celebri: «La vita è troppo corta per bere vini cattivi» - Gian Arturo Rota ha costituito il Comitato per il decennale Luigi Veronelli.

Carrellata di ospiti

Oltre a lui che lo presiede, ne fanno parte il vicepresidente Aldo Colonetti, direttore di *Ottagono* esperto di design, arte e architettura; Alberto Capatti professore e studioso di storia della gastronomia con il ruolo di direttore scientifico; Claudio Visentin, direttore della Fondazione Bergamo nella Storia; Ludovica Amat, esperta di comunicazione; Alberto Dragone, già direttore editoriale per Giorgio Mondadori e Giunti. Un gruppo ristretto volutamente concentrato sugli aspetti più squisitamente culturali dell'opera di Veronelli, che si è dato due anni di tempo per realizzare attorno alla figura del grande maestro (o «notaro», come amava definirsi) una serie di iniziative.

La prima di queste, grazie al sostegno del Comune di Berga-



Gino Veronelli degusta un vino, a occhi chiusi

Il 2 febbraio
Antinori, Alessi,
Nonino, Pedrini
ricorderanno l'amico

Anche Milano
rievocherà il maestro
dell'enogastronomia
in vista dell'Expo

mo che un paio di giorni prima intollererà a Luigi Veronelli anche una piazza nel centro della città, è prevista appunto nella serata di domenica 2 febbraio (inizio alle 20,45) al Teatro Sociale in Città Alta. Tra le mura che tanto amava, porteranno il ricordo dei loro incontri, dei dialoghi, degli scambi di opinione personaggi noti come Carlo Petrini, fondatore di Slow Food e Terra Madre, Gianni Mura, giornalista, Piero Antinori, a capo dell'omonima e conosciutissima casa vinicola toscana, Gianola Nonino l'amatissima «grappaia», Alberto Alessi titolare dell'azienda leader mondiale nel design, Alfonso Iaccarino, cuoco e patron del ristorante «Don Al-

fonso 1890» di Sant'Agata sui due Golfi, in provincia di Napoli. Coordineranno e presenteranno la serata, che prevede anche la proiezione di un video realizzato per l'occasione e gli interventi musicali di Omar Pedrini - che si è sempre dichiarato «veronelliano» convinto - lo stesso Gian Arturo Rota e Claudio Visentin. L'entrata sarà libera.

Il Comitato non si sbilancia su altre iniziative ma si sa che qualcosa, a Milano, in previsione dell'Expo sarà gettato... Sarebbe invece bello che il 29 novembre del 2014, nel giorno del decennale della scomparsa, fossero ancora Bergamo e i bergamaschi a ricordarlo. ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Lo chef Iaccarino: «Ineguagliabile. Oggi si improvvisa»

«Io ho un papà che si chiamava Ernesto e l'altro papà che si chiamava Gino. Gino Veronelli». Meno della lunghezza massima di un tweet ma c'è tutto: 72 caratteri, spazi esclusi, che esprimono i sentimenti di affetto e gratitudine che lo chef Alfonso Iaccarino (ristorante «Don Alfonso 1890» di Sant'Agata sui Due Golfi) nutre per l'alto interprete della nostra tradizione enogastronomica.

Ha nostalgia di «papà» Gino: «Lo seguivo negli anni '70 sulla Rai a «A tavola alle 7», con Ave Ninchi. Ero affascinato. Il mio amore per

il cibo, la mia curiosità per il vino crescevano ascoltando le sue lezioni di educazione alimentare. Poi un giorno, nei suoi viaggi gastronomici nel Sud è capitato nel mio ristorante».

Dal comincia un rapporto personale tra i due: «Gino mi invita a Bergamo e dice al suo segretario Francesco Arrigoni che vale la pena puntare su di me per scoprire i «tesori» del Mezzogiorno d'Italia». E Iaccarino entra nel *sanctasanctorum* del vino in casa Veronelli. «Vedo la sua cantina. Un sogno. Approccio i grandi Chateaux, i grandi Bourgogne che io

conoscevo solo per averne letto». Infine la missione: «Mi suggerisce di andare in Francia, in una decina di ristoranti importanti dell'epoca, per prendere confidenza con il mondo della grande ristorazione con l'obiettivo di preparare la buona tavola italiana e diffonderla *extra limes*». Iaccarino non se lo fa ripetere. Per dieci anni trascorre un mese in Francia: Normandia, Pirenei, Costa Azzurra, Borgogna. Un sapere che lentamente trasmette a Sant'Agata. «Gino ci ha sempre seguito, amato».

Veronelli amava la qualità, la purezza del prodotto, il valore ve-



Alfonso Iaccarino con il figlio Ernesto sulla Penisola Sorrentina

ro delle cose; il suo nome significava un «no» al compromesso. «La sua intelligenza - prosegue lo chef - è stata riconosciuta per quello che valeva troppo tardi. Ma arriva dopo è sempre stato un difetto del nostro Paese».

Anche Iaccarino sarà a Bergamo il 2 febbraio al Teatro Sociale per ricordare Veronelli: «Sono onorato. Racconterò ai bergamaschi la sua signorilità, la passione con la quale descriveva un piatto o raccontava un vino. Una voce che avvolgeva, che faceva amare sempre di più questo lavoro. E poi aveva un «naso» e una «bocca» ineguagliabili. Nessuno oggi è al suo livello. In giro si vede solo improvvisazione». ■

B.S.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

SCADE VENERDÌ 24

Un bando per aiutare i giovani artisti a esporre

Ultimi giorni, fino al 24 gennaio, per partecipare al bando «Polarexpo 2014», uno dei pochi a offrire uno spazio espositivo e le risorse necessarie per allestire una mostra ai giovani artisti del territorio che sono in cerca di un'opportunità di crescita artistica e professionale

o che non hanno avuto la possibilità di misurarsi con la dimensione espositiva negli spazi istituzionali o nelle gallerie private. Promosso dall'assessorato alle Politiche giovanili del Comune di Bergamo, il bando è dedicato ad artisti (singoli o gruppi) residenti a Bergamo e provincia e di età compresa tra i 18 e 30 anni, che

sono invitati a proporre un progetto di mostra - personale o collettiva - da allestire nell'area espositiva dello Spazio Polaresco tra febbraio e ottobre. Il Servizio Giovani e sport garantisce per ogni mostra, collettiva o personale, una borsa di studio di 300 euro e la copertura necessaria all'allestimento della mostra,

all'inaugurazione, alla redazione e alla stampa del materiale informativo e promozionale. La candidatura deve pervenire entro il 24 gennaio presso lo sportello dello Spazio Polaresco (lunedì-venerdì ore 10-12 e 16-18; info e bando tel. 035-399.674/657 o www.giovanibg.it).

B.M.



«Un uomo trasparente e con i piedi per terra»

Carlo Petrini ricorda l'ultima telefonata fra loro «Era entusiasta dell'esordio di Terra madre»

BRUNO SILINI

Una ricetta non è solo una ricetta. C'è di più. Se si osserva tra le righe degli ingredienti che la compongono si scorgono un mondo, una cultura, una tradizione, una storia di uomini e di donne che vale la pena di essere raccontata.

Attraverso la consistenza di un taglio di «fassona» piemontese oppure dallo sprigionarsi intenso della fragranza di una cipolla dimezzata di Breme la nostra terra ci rende partecipi del suo battito vitale. Per questo Carlo Petrini, inventore di Slow Food, parla di Luigi Veronelli come di un precursore. «È stato il primo a capire che la gastronomia era una scienza olistica, che non si limita a enumerare i passi da seguire davanti ai fornelli ma fornisce la bussola che ci indirizza a comunità, a territori, all'antropologia di un luogo, alla sua economia».

La scomparsa di Veronelli è stata una perdita incalcolabile, dice Petrini: «Il mondo dell'enogastronomia gli deve praticamente tutte le fortune attuali, e la scienza gastronomica moderna non può che tributarle una primogenitura indiscussa». In Veronelli c'era la stoffa dell'intellettuale che non disdegnava una partita a scopa d'assi, dello spirito critico che non faceva sconti, del combattente donchisciottesco, dell'uomo che vaglia i segni del tempo e ha una visione lucida del futuro. «Ha creato 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, il suo "camminare la terra" ha ispirato molti, me per primo.



Carlo Petrini

Non ho difficoltà a dire che mi ritengo un suo discepolo».

Petrini ha nostalgia della visione sobria, lineare di Gino: «L'ho conosciuto all'inizio della mia avventura. Parliamo di trent'anni fa, quando cominciamo a costituire nelle Langhe i primi nuclei di Arcigola, che poi diventerà Slow Food. Operavo con i produttori di vino ed è lì

che mi sono imbattuto in lui».

Lo racconterà anche a Bergamo davanti alla platea del Teatro Sociale, il 2 febbraio, nella serata dedicata a Veronelli intitolata «Il vino è il canto della terra». «Gino è morto il 29 novembre del 2004» ricorda Petrini. «In quell'anno, a ottobre si è tenuta a Torino la prima edizione di Terra Madre, l'happening che dà voce e visibilità a contadini, pescatori e allevatori di tutto il mondo con lo scopo di accrescere nelle comunità dei produttori e nell'opinione pubblica la consapevolezza di quanto è prezioso il loro lavoro. Ai primi di novembre ricevo la telefonata di Gino. Aveva una voce stranamente bella. Non dimenticherò mai le sue parole: mi disse che con Terra Madre avevo realizzato quello che lui aveva sempre avuto nel cuore, accendendo una luce benefica sull'unità del mondo contadino».

Petrini vede oggi l'Italia come un Paese a tratti disperato, affannato nella ricerca di nuove opportunità. «Ma non si va da nessuna parte senza lo spirito pionieristico di Veronelli, arricchito da una percezione trasparente di un'economia con i piedi per terra. Altro che la fuffa della finanza. Ci manca quell'ardore di Gino nel difendere donne e uomini che presidiano i territori, che tengono in piedi le agricolture locali, che puntellano l'assetto idrogeologico di questo paese che frana da tutte le parti. Oggi, sono sicuro, combatterebbe contro gli organismi geneticamente modificati, l'agricoltura intensiva, il disprezzo verso i piccoli produttori, l'oblio che scorre sulla civiltà contadina».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Aderenti a Ingruppo

Bottiglia esclusiva in dono quel giorno nei ristoranti

Se Bergamo ha una ristorazione di alto livello, forse la migliore tra le città di provincia, lo si deve anche a lui, Luigi Veronelli. La sola assidua presenza alle tavole dei ristoranti della Città Alta e Bassa, prima ancora che i suggerimenti che non mancava di elargire ogni qualvolta si trovava di fronte cuochi e patron desiderosi di migliorare, ha funzionato da straordinaria molla motivazionale.

Così è stato anche per buona parte

dei ristoranti titolari delle 15 insegne che hanno dato vita a Ingruppo, iniziativa che consente di sedersi alle loro tavole blasonate a prezzi accessibili (99 euro a coppia tutto compreso; menu e info su www.ingruppo.bg.it). Perciò, in accordo con il Consorzio Tutela Valcalepio che ha raccolto l'invito a fornire un buon rosso doc della vendemmia 2011, hanno realizzato un'etichetta speciale per ricordare il grande maestro. Il 2 febbraio, è solo quel giorno,

chi siederà alle loro tavole usufruendo del menu Ingruppo riceverà in dono una bottiglia a tiratura limitata che potrebbe essere la prima di una serie da collezione. Ecco l'elenco dei ristoranti di Ingruppo dove trovarla: Frosio di Almé; Collina di Almenno San Bartolomeo; Cameli di Ambivere; Colleoni dell'Angelo di Bergamo Alta; Lio Pellegrini di Bergamo; Roof Garden di Bergamo; Saraceno di Cavernago; Antepima di Chiuduno; Al Vigneto di Grumello del Monte; La Caprese di Mozzo; Posta di Sant'Omobono Terme; Rustico Villa Patrizia di Sorisole; LoRo di Trescore Balneario; Brughiera di Villa d'Almè. E.G.

Mura: «Citava Brecht giocava a calcio amava gli utopisti»

Adorava i piatti semplici, quelli cucinati al focolare di una casa contadina. Un minestrone di fagioli borlotti oppure una frittata con le rane. Sapori dimenticati, assuefatti come siamo all'omologazione industriale di quello che portiamo in tavola. Gianni Mura, penna illustre del giornalismo di Repubblica, è un fiume inarresta-

bile di aneddoti. C'è il Veronelli sportivo che insegnava a sciare agli impianti del Tonale e che si dilettava di pesca subacquea: «Ma senza pinne e respiratore, altrimenti il pesce è troppo svantaggiato». Oppure quello che a sessant'anni suonati, in un torneo di calcio a sette si prodigava nel raccogliere palloni come un ragazzino

scavezzacollo, rimediando pure una frattura a tibia e perone. C'è il Veronelli sognatore che sperava in un posto nel cimitero di Pradumbli, in Friuli (magari a 103 anni) dove dissertare in *saecula saeculorum* con i molti anarchici che l'avevano preceduto. «O quello che desiderava tradurre Apollinare e pubblicare un lavoro sui trovatori in lingua d'oc, mentre nella sua biblioteca di 10 mila libri e nella cantina di 50 mila bottiglie mi stupiva citando a memoria il Brecht del "sono sempre pronto a una nuova idea e a un antico vino"».

C'è il Veronelli editore che si butta, senza fortuna, con molti ostacoli a stampare «La ragazza Carla» di Elio Pagliarani, o i socialisti utopisti alla stregua di Fourier e Proudhon. C'è il giornalista che



Veronelli negli anni '70 con Ave Ninchi in «A tavola alle 7»

si presenta al *Giorno* di Italo Pietra chiedendo di scrivere e lui accetta affidandogli il compito di raccontare, durante il Giro d'Italia, la cultura enogastronomica di ogni tappa: «Un'idea geniale e fula sua fortuna. Quell'esperienza gli permise poi di bucare lo schermo televisivo con trasmissioni di successo».

E poi c'è il Veronelli che si batte per i contadini, per la dignità dei vignaioli oppure contro la globalizzazione, «e infine c'è il Veronelli amico che una sera a cena nella casa in Città Alta scopre in mia moglie Paola uno straordinario talento di sommelier». Il Veronelli che paragonava il vino all'incontro con una bella donna: «Non va aggredito con la volontà di imporsi, va ascoltato».

Bruno Silini