

## Luigi Veronelli. La Triennale di Milano ricorda il re del vino

di Stefania Elena Carnemolla



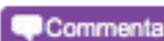
0



0



0



**Luigi Veronelli, camminare la terra** è il titolo della mostra – curata da Alberto Capatti e Aldo Colonetti, con la collaborazione di Gian Arturo Rota su progetto di Franco Orioni e Anna Steiner – promossa dal Comitato decennale Luigi Veronelli e dalla Triennale di Milano in collaborazione con il Comune di Bergamo e che sarà possibile visitare fino al 22 febbraio – con ingresso gratuito – nella Sala Pluvium della Triennale. Un evento arricchito da degustazioni al Triennale DesignCafé e una serata ispirata a *Matrimoni d'amore. Gli accostamenti ideali cibo vino*, libro del 1984 di Veronelli. Durante la serata, in programma il 17 febbraio, **Roberto Cuculo, cuoco di teatro7 Lab, scuola di cucina milanese**, presenterà **piatti della tradizione lombarda, raccontando così un passato di "gusti semplici ma decisi" con "abbinamenti a vini poco conosciuti ai più, perché lontani dalle mode"**.

Cuore della mostra è la grande **cantina** di Veronelli. O, meglio, la sua trasposizione. Tuttavia, spiegano gli organizzatori, non si tratta di un "percorso enocentrico". Il vino, certo, c'entra, ma è solo il punto di partenza grazie a cui "mettere a fuoco" la poliedrica personalità di Veronelli: dal suo rapporto con la **cultura del cibo e i prodotti della terra** alla sua attenzione per gli strumenti della tavola, come testimoniato dal ritrovamento di suoi "preziosi disegni inediti" d'archivio.

Il titolo della mostra s'ispira a un pensiero dello stesso Veronelli: "Chi cammina la terra sa che l'importante non è arrivare ma procedere, passo dopo passo. Camminare la terra è esprimere il nostro vivere in continuo movimento. Talvolta occorre fermarsi per riposare o per pensare e per gioire o per piangere, e alla fine ricominciare a camminare. Fermarsi anche per ricordare e rivivere la strada percorsa". Un pensiero che gli organizzatori spiegano così: "Luigi Veronelli è stato molto più di un editore, di un giornalista o di un gastronomo. È stato attore e testimone della profonda trasformazione della società e dell'economia del nostro Paese nella seconda metà del secolo scorso [...] **È proprio 'camminando la terra' con le proprie gambe che Veronelli ha incontrato le migliori energie del paese, le donne e gli uomini che con il loro lavoro e i loro prodotti crearono le premesse per la rinascita economica e sociale dell'Italia"**.

Diversi i partner dell'evento, ognuno con un pensiero per Veronelli. Come quello del **Movimento Turismo del Vino**: "Luigi Veronelli, uomo brillante, esplosivo, rivoluzionario e geniale che, con le sue battaglie per la dignità del **lavoro nei campi**, per l'affermazione dei **vitigni autoctoni**, per il valore della territorialità e della diversità, per la specificità e riconoscibilità delle produzioni locali, ha lasciato un'eredità importante al **turismo del vino**. Veronelli ha insegnato a tanti produttori il **valore della terra**, perché ogni vino è figlio del luogo in cui nasce". O quello dei **distillatori Nonino**: "**Gino Veronelli è stato il precursore indiscusso del 'rinascimento' dell'enogastronomia italiana**. A lui si deve il rinnovamento che ha portato prima al miglioramento, poi all'eccellenza del vino italiano. Insisteva nel dire: 'Bere meno, bere meglio!' La sua battaglia a favore dell'esasperata qualità non ha mai avuto tregua, lui capace di coinvolgere il consumatore all'**amore per il cibo e per il vino, straordinari doni della terra**". O quello, ancora, della Tenuta San Guido: "Nessuno potrà mai dimenticare quanto il grande Luigi Veronelli ha fatto per valorizzare la qualità dei **prodotti agroalimentari italiani**, in particolare tutti noi produttori di vino che gli dobbiamo tanto".

Il percorso espositivo, rappresentazione del suo pensiero, della sua vita, del suo impegno, delle sue battaglie, del suo ruolo di divulgatore della cultura enogastronica per il pubblico televisivo – Veronelli fu, infatti, "inventore di un nuovo linguaggio per comunicare il cibo e il vino" –, del suo sostegno alle produzioni di qualità, è in più sezioni.

La prima – *La scelta: editoria e giornalismo* – ricorda Veronelli editore negli anni Cinquanta che pubblica Lelio Basso, il Marchese de Sade, nonché *Il Pensiero*, *I problemi del Socialismo* e *Il Gastronomo*, suoi primi periodici. La seconda – *Il boom economico e la cucina* – racconta il suo sodalizio con Luigi Carnacina, il mondo della gastronomia che diventa centrale, i ricettari, gli oggetti, le testate, i giornalisti, i cuochi.

**La terza – *Il lungo viaggio in Italia* – ritrae Veronelli, complici Mario Soldati e Gianni Brera – che percorre l'Italia annotando su taccuini e carte gli incontri con contadini nei campi, nei mercati, nelle cantine, nelle trattorie, ciò che ne farà un "pioniere dell'identità territoriale" e della "dignità di un lavoro" che contribuirà a nobilitare.**

La quarta – *Il vino, i vini* – è su leggi, scandali, disciplinari, con Veronelli che "corre dalle cantine agli alambicchi", che compie una "mappatura del territorio", identificando i produttori e rivoluzionando un mondo fino ad allora "arretrato", facendolo conoscere al grande pubblico attraverso vecchi e nuovi media.

La quinta – *La cantina di Veronelli* – è una copia fedele della cantina realizzata fra il 1970 e il 1971, allorquando si trasferì da Milano, sua città natale, a Bergamo. **Una cantina che racconta la sua storia e quella di Veronelli, "collezionista di nuovo conio" che "con piacere e amore" conserva bottiglie per la "memoria del vino".**

La sesta – *La Rai e L'Etichetta* – è su Veronelli giornalista e personaggio televisivo e che da "presentatore, intervistatore, anima di documentari e viaggi nel mondo del vino, sempre fedele al suo spirito critico" avrà con la Tv di Stato un rapporto "strettissimo" ma "non sempre semplice". **La settima – *I no e l'impegno civile* – ricorda i suoi no a vino e olio industriali, alle multinazionali del cibo e delle bevande, "all'icona dello chef stellato", nonché ai prodotti definiti solo genericamente "tipici", ciò ch'era in contrasto con le De.Co. o Denominazioni Comunali, suo "ultimo pensiero lungimirante".**

L'ottava – *L'ultima grande battaglia: l'olio* – racconta della sua battaglia vissuta fra gli scandali spagnoli e l'egemonia delle multinazionali fino a portare l'Italia alla "comprensione di un prodotto eccelso".

Il catalogo della mostra, con testi in italiano e inglese e con una ricca iconografia di circa trecento immagini, è stato pubblicato da Giunti/Ottagono.

## **Abbiamo parlato di:**

Camminare la terra: [Website](#)

Comitato decennale Luigi Veronelli: [Website](#) [Facebook](#)

Triennale di Milano: [Website](#) [Facebook](#) [Twitter](#)

teatro7 Lab: [Website](#) [Facebook](#)

Movimento Turismo del Vino: [Website](#) [Facebook](#) [Twitter](#)

Grappa Nonino: [Website](#) [Facebook](#) [Twitter](#)

Tenuta San Guido: [Website](#)

Giunti Editore: [Website](#) [Facebook](#) [Twitter](#)

10 febbraio 2015