

**ARTICOLO PPN**



**Spetcul - Bergamo, mostra "Luigi Veronelli - camminare la terra"**

Roma - 20 gen (Prima Pagina News) La mostra "Luigi Veronelli - camminare la terra" è un primo importante passo per la classificazione e l'analisi dell'immenso patrimonio culturale lasciato da Luigi Veronelli in cinquant'anni di

lavoro. Per questo il percorso espositivo si è sviluppato sia in senso cronologico sia tematico. Data la natura interdisciplinare di un lascito così eclettico, alcuni temi si ritrovano in più sezioni e s'intrecciano, in dinamiche complesse, con altri, meno ricorrenti. In questo modo l'esposizione consente di rappresentare il pensiero, la vita e l'impegno di Veronelli. Il cuore della mostra sarà simbolicamente rappresentato da una trasposizione della sua grande cantina, in un percorso sinestetico utile ad avvicinare una personalità tanto vivace. E accanto a questa, il racconto di grandi storie emblematiche. Ma non si tratterà di un percorso enocentrico, piuttosto il vino sarà il punto di avvio per mettere a fuoco la complessa personalità di Luigi, detto Gino, Veronelli: dal suo rapporto con la cultura del cibo e i prodotti della terra (olio extra vergine in primis), alla sua attenzione per gli strumenti della tavola (nell'archivio, sono stati rinvenuti preziosi disegni inediti). LE 8 SEZIONI La scelta - editoria e giornalismo. Il boom economico e la cucina. Il lungo viaggio in Italia. Il vino i vini. La cantina di Veronelli. La Rai e L'Etichetta. I "no" e l'impegno civile. L'ultima grande battaglia: l'olio. Ogni giovedì nel periodo della mostra, dalle 19 alle 21, il Triennale DesignCafé sarà teatro di incontri in cui i partecipanti potranno conoscere alcuni tra i vini che hanno fatto la storia dell'enologia italiana. Degustazioni a tema accompagnate da finger food. Si inizia il 22 gennaio con la Tenuta di Fiorano per poi proseguire il 29 con l'azienda Braida Giacomo Bologna, il 5 con un gruppo di produttori di Nizza Monferrato, il 12 febbraio con Allegrini per concludere il 19 con una serata di bottiglie rare provenienti dalla cantina di Gino. Conduce Roger Sesto. Informazioni e prenotazioni: scatol07@scatolacinese.191.it Il 17 febbraio la scuola Teatro7 Lab organizza una cena/lezione Matrimoni d'amore. Gli accostamenti ideali cibo vino ispirata all'omonimo libro del 1984. Cuoco: Roberto Cuculo.