

*Alla Triennale di Milano una mostra nel decennale della morte del celebre enogastronomo*

## Se il made in Italy enogastronomico ha avuto un grande successo nel mondo una buona parte del merito lo si deve a Luigi Veronelli

di Gianfranco Morra

Vi sono, anche nel nostro paese, alcune cose che vanno bene. Come il vino. Da qualche decennio, la produzione nazionale si è molto migliorata e raffinata, la richiesta dall'estero di vini nostri è fortemente accresciuta. Siamo secondi solamente alla Francia. Non era così mezzo secolo fa, quando il vino era venduto soprattutto sciolto, costava meno di oggi, ma rimaneva per lo più «da pasto». Oggi alcuni vini italiani vincono in tutto il mondo anche quelli di nazioni che, prima di noi, hanno avuto produzioni rinomate ed eccellenti.

In questa opera di promozione del vino e, più in generale, della gastronomia italiana si sono distinte alcune personalità, fra le quali Luigi Veronelli (1926-2004), nato a Milano, anche se poi scelse come sua residenza Bergamo Alta. Aveva conseguito la laurea in Filosofia alla Statale di Milano ed era stato assistente universitario. Si era anche impegnato in politica e improvvisato editore, per sostenere le tendenze socialiste (più alla Proudhon che alla Marx), in cui credeva, anche se in chiave utopistico-romantica: «Sono un anarchico angelo di Chagall». Nel 1957 pubblicò un'opera del Marchese de Sade: fu condannato a tre mesi di reclusione.

Libertario e libertino, ma un po' anche maschilista: «Il vino è come una donna, misteriosa e volubile, e come una donna va preso». Poi gli stimoli politici si indebolirono e puntò tutto sulla divulgazione enogastronomica. Era lombardo, ma i suoi dèi erano greci: Dioniso, che per primo aveva piantato e diffuso la vite, e Minerva, che aveva fatto scaturire dalla lancia il primo ramoscello d'ulivo. Paese mediterraneo, l'Italia ha la terra e il clima adatto per quei due doni divini, per farne due voci importanti nella nostra economia. E per quei due prodotti Veronelli ha davvero fatto molto.

Nel decimo anniversario della morte, alla Triennale di Milano (viale Alemagna, 2) è stata appena aperta una monografica, che ripercorre la sua vita e la sua concezione del mondo. Una mostra, cronologica e insieme tematica, pensata come un prologo a Expo 2015, il cui titolo principale è: «Nutrire il pianeta». E per tutta la durata dell'Expo la mostra resterà aperta nei dintorni di Bergamo, nell'ex monastero di Altino.

Il titolo dell'esposizione (ore 10.30-20.30, chiusa lunedì; sino al 22 febbraio) riprende una espressione famosa del celebrato: «Camminare la terra». Lui camminava molto, talvolta insieme con Gianni Brera, per visitare l'Italia rurale e ancor più per odorare la terra e i suoi frutti. Per mezzo secolo, con pubblicazioni e trasmissioni televisive di gastronomia, ha esaltato la genuinità dei cibi, di cui fu efficace divulgatore, coniando anche un nuovo linguaggio. Con lui nacque il primo manuale enologico italiano, la «Guida Veronelli» (vi troviamo elencati 14 mila vini e 2 mila aziende).

Le colonne del suo impegno furono due. Da un lato la polemica contro l'eccessiva industrializzazione dei prodotti alimentari, fatta soprattutto dalle multinazionali: «L'ultimo dei vini artigianali (scriveva ne *Il Canto della Terra*) sarà sempre migliore del primo dei vini industriali, perché avrà un'anima». Intuizione giusta, ma anche limitativa, dato che una società di massa avrà sempre bisogno della produzione industriale, che fornisce cibi e bevande un po' banali, ma anche economiche e necessarie per la quotidianità proprio a quella masse, che Veronelli voleva difendere (non si può sempre centellinare un millesimato). Lui era intransigente, ma artigianato (ormai un po' industrializzato) e industria (che non disprezza la vecchia saggezza artigianale) non si escludono, anzi si richiamano reciprocamente.

Dall'altro lato la difesa dei prodotti italiani, nel rispetto della specificità del territorio. Ogni prodotto, vino, olio, salame, formaggio, ha una sua precisa identità, che va tutelata con controlli, incentivi e marchi rispetto a quelle imitazioni truffaldine, che, in nome dell'unità dell'Europa, rubano le nostre denominazioni e le attribuiscono a prodotti imitati e sicuramente inferiori (così mozzarelle campane e parmigiano reggiano sono divenuti «europei»). Chi nella mostra osserva la trasposizione della sua cantina, si convince che Veronelli, intelligenza multiforme, è stato soprattutto il poeta del vino. Come Orazio: «Non piantare nessun albero prima della sacra vite; è stato un dio a mostrare che ogni cosa, per chi non beve, è più dura» (*Odi*, I, 18).

© Riproduzione riservata