



ROSSO DI  
SERA?

# Wine News

THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Home

News

Non solo vino

Edicola

Dicono di noi

Chi siamo



## ROSSO DI MONTALCINO

Indietro

stampa

condividi

Translate

VOTA!



5.0

### Categoria: News

Milano - 22 Gennaio 2015, ore 10:41

**DAI CONTENUTI AL PERCORSO ESPOSITIVO, DALLE CURIOSITÀ AI RICORDI DEI VIGNERON, UNA "GUIDA" ALLA MOSTRA "LUIGI VERONELLI - CAMMINARE LA TERRA" CHE SI È APERTA IN TRIENNALE A MILANO (FINO AL 22 FEBBRAIO). FOCUS: I "FUORI MOSTRA" CON I VINI DI 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".



Parole di Luigi Veronelli. Che 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. Un intellettuale che si è sempre basato su proprie forti convinzioni, senza mai sottrarsi ai confronti, anche aspri, né rinnegando le inevitabili contraddizioni. 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 creano le premesse per la rinascita economica e sociale dell'Italia: da qui la decisione del Comitato decennale Luigi Veronelli, nato per valorizzare la sua opera e il suo pensiero ([www.decennaleveronelli.it](http://www.decennaleveronelli.it)), di intitolare "Camminare la terra", con un intento che è manifesto, testamento, invito e che, di Veronelli, fu profezia, la mostra che si è aperta alla Triennale di Milano (fino al 22 febbraio; [www.camminarelaterra.it](http://www.camminarelaterra.it)), per poi trasferirsi dal 1 maggio al 31 ottobre nella "sua" Bergamo, il cui Comune è promotore dell'esposizione, "Con l'Adesione del Presidente della Repubblica" (e dove sorgerà un centro culturale permanente sul maestro della critica italiana, che accoglierà anche la sua cantina di oltre 70.000 bottiglie, ndr).

La mostra, multisensoriale grazie al supporto della tecnologia e curata da Alberto Capatti, Aldo Colonetti e Gian Arturo Rota - prologo a Expo Milano 2015 e al suo grande tema "Nutrire il pianeta" (catalogo: Giunti/Ottagono editore, 192 pagine, prezzo di copertina 24 euro, con i contributi di Alberto Capatti, Aldo Colonetti, Luciano Ferraro, Eduardo Grottanelli de' Santi, Gian Arturo Rota, Nichi Stefi) - indaga il metodo di lavoro, la formazione eclettica e le proposte per un futuro, auspicabile e necessario, al cui centro siano la terra e la cultura materiale. Grazie alla valorizzazione del vasto archivio, si è potuto disegnare un profilo più preciso della poliedricità di Luigi Veronelli e, al contempo, storicizzare la figura, mettendola in relazione con il clima culturale in cui ha operato.

Il vino è solo il punto d'avvio per mettere a fuoco il rapporto di Veronelli con la cultura del cibo, la sua inclinazione a leggere in anticipo i fatti e la capacità di stimolare riflessioni da angolature sempre originali. Nel percorso della mostra, progettata da Franco Origoni e Anna Steiner, sono messe poi in

evidenza le sue intuizioni "glocal", la forza poetica del suo pensiero che spinge ad agire con grande concretezza, la sua sensibilità sociale che non è mai stata solo una dichiarazione d'intenti, quanto una concreta pratica politica quotidiana.

### **Focus - "Luigi Veronelli - camminare la terra": il percorso espositivo della mostra**

La mostra "Luigi Veronelli - camminare la terra" è un primo importante passo per la classificazione e l'analisi dell'immenso patrimonio culturale lasciatoci 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 è 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 tratta di un percorso enocentrico, piuttosto il vino è 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).

### **Focus - Le sezioni della mostra**

#### **La scelta: editoria e giornalismo**

Veronelli, editore negli anni '50, pubblica da Lelio Basso al Marchese de Sade, poi i suoi primi periodici, Il Pensiero, I problemi del Socialismo e Il Gastronomo.

#### **Il boom economico e la cucina**

Il sodalizio con Luigi Carnacina, dal modello gastronomico francese alla cucina italiana, ricettari, oggetti, testate, giornalisti e cuochi.

#### **Il lungo viaggio in Italia**

Complici Soldati e Brera, Veronelli percorre l'Italia, annotando su taccuini e carte gli incontri con contadini, nei campi e presso mercati, cantine, trattorie. Pioniere dell'identità territoriale e della dignità di un lavoro che grazie a lui diventa nobile.

#### **Il vino i vini**

Leggi, disciplinari, scandali, la ricerca di Veronelli corre dalle cantine agli alambicchi. Compie una mappatura del territorio, identifica i produttori, apre di fatto la rivoluzione in un mondo che fino ad allora è arretrato, non noto e che Veronelli è capace di promuovere in modo coinvolgente al largo pubblico attraverso i media, vecchi e nuovi.

#### **La cantina di Veronelli**

La cantina di Veronelli - fedele copia di quella realizzata tra il 1970 e il 1971, quando Veronelli si trasferì da Milano a Bergamo - racconta la sua storia. Un collezionista di nuovo conio: bottiglie da conservarsi per la memoria del vino. Con piacere e amore: "bevitori, il catalogo è questo ...".

#### **La Rai e L'Etichetta**

Presentatore, intervistatore, anima di documentari e viaggi nel mondo del vino, sempre fedele al suo spirito critico, ha con la tv nazionale un rapporto strettissimo e non sempre semplice.

#### **I "no" e l'impegno civile**

Il no di Veronelli a vino e olio industriali, alle multinazionali del cibo e delle bevande, all'icona dello chef stellato, ai prodotti definiti solo genericamente "tipici" che contrasta con le De.Co. (Denominazioni Comunali), il suo ultimo progetto lungimirante.

#### **L'ultima grande battaglia: l'olio**

L'olio è battaglia difficile quanto quella del vino, la vive tra gli scandali spagnoli e le egemonie multinazionali, fino a condurre l'Italia alla comprensione di un prodotto eccelso: dalla cultivar al prezzo.



### **Focus - Ricordi di vigneroni e non solo (testimonianze dei partner della mostra)**

"Gino ha rappresentato tante cose per noi, in un momento delle nostre vite e del nostro lavoro in cui niente era scontato, in cui pensare "in grande" non era l'esercizio quotidiano dei vignaioli: ci ha parlato di progetti, di esaltazione estrema della qualità, di cura ed amore senza confini per la terra, di coraggio, di innovazione ... Veniva, dialogava, degustava, partiva, ma era sempre lì, è anche ora sempre qui".

#### **Marilisa Allegrini, Allegrini**

"Se il vino italiano è riuscito, dopo secoli di oscurantismo, ad affermare le sue straordinarie qualità nel mondo, questo lo si deve in larga misura al lavoro appassionato di Luigi Veronelli. Per questo motivo, come produttori, sentiamo il dovere di ricordarlo con gratitudine a 10 anni dalla sua scomparsa".

#### **Piero Antinori, Marchesi Antinori**

"La terra, prima e dopo di tutto o, come lui stesso amava dire, "all'infinito la terra". Il 15 febbraio del 1997 Luigi Veronelli era con noi in Franciacorta, al Convento della Ss. Annunciata, per riconoscere e affermare il primato della vigna sopra ogni cosa. Sono trascorsi quasi vent'anni e il suo pensiero è ancor più attuale e rivoluzionario: prendersi cura della terra significa preoccuparsi delle sorti del mondo. In suo ricordo e alla "sua gioia", dedichiamo un vino di riserva che porta impresse le sue parole".

#### **Vittorio Moretti e Francesca Moretti, Bellavista**

"Oggi le guide enogastronomiche e le riviste di settore con classifiche e punteggi spopolano, ma era la fine degli anni Sessanta quando uscì il primo Catalogo Bolaffi dei vini d'Italia, opera inedita e pionieristica nel panorama nazionale e internazionale. La fortunata intuizione dell'editore non avrebbe però potuto concretizzarsi senza il supporto di un uomo, al tempo stesso giornalista, divulgatore, persona di cultura, appassionato gastronomo ed esperto enologo: Luigi Veronelli".

#### **Giulio Filippo Bolaffi, Bolaffi**

"Ai suma! Noi ci siamo! Luigi Veronelli è un patriarca dell'enogastronomia di qualità ed un paese senza memoria non ha futuro: nessuno più di noi ha un patrimonio più grande, Gino Veronelli e le sue battaglie". "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".

#### **Movimento Turismo Vino**

"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'exasperata 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".

#### **Famiglia Nonino, Nonino**

"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. Per questo motivo non sarebbe possibile sottrarsi nel dare sostegno al Comitato e alla Mostra dedicata a Luigi Veronelli". Nicolò Incisa della Rocchetta, Tenuta San Guido

### **Focus - Fuori mostra**

#### **Degustazioni al Triennale DesignCafé**

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. Conduce le degustazioni Roger Sesto, allievo di Veronelli.

#### **Calendario delle degustazioni**

##### **- Tenuta di Fiorano - Roma (22 gennaio)**

Il Fiorano, vigne lungo l'Appia Antica, tra i primi "moderni" vini italiani (Fiorano Bianco 2011 e 2012, Fiorano Rosso 1988, 2007 e 2008).

##### **Braida-Giacomo Bologna - Rocchetta Tanaro, Asti (29 gennaio)**

Due vini simbolo: quello che ha rivoluzionato il mondo della Barbera e quello che lo ha "sublimato". Bricco dell'Uccellone verticale storica delle annate 1982, 1983, 1990, 2003; Ai Suma 2001).

##### **Associazione Produttori del Nizza - Nizza Monferrato, Asti (5 febbraio)**

Un gruppo di aziende che difende, con rigidi vincoli culturali e biologici, la Barbera del Monferrato (Nizza, Barbera d'Asti Superiore, verticale di cinque annate).

##### **Allegrini - Fumane di Valpolicella, Verona (12 febbraio)**

Una "panoramica" di una delle aziende italiane più intraprendenti e lungimiranti (Amarone della Valpolicella Classico 2010, Sondaia Bolgheri Superiore 2011, Solosole Bolgheri Vermentino 2013, Brunello di Montalcino 2009).

##### **Le bottiglie di Gino (19 febbraio)**

Una cinquina di annate rare e prestigiose, provenienti dalla leggendaria cantina di Veronelli (Vernaccia di San Gimignano 1978, Monte Oliveto Terrano di Sagrado 1983, Castelvechio Carmignano Villa Capezzana Riserva 1972, Contini Bonaccossi Barolo Le Coste 1978, Lino Maga Scarpa Barbacarlo 1969).

**Info:** [scatol07@scatolacinese.191.it](mailto:scatol07@scatolacinese.191.it)

##### **Degustazioni Teatro7 Lab (17 febbraio)**

In occasione di "Camminare la terra", la scuola di cucina milanese organizzerà una serata ispirata al libro pubblicato da Luigi Veronelli nel 1984 "Matrimoni d'amore. Gli accostamenti ideali cibo vino". Per questa lezione il cuoco di Teatro7 Lab Roberto Cuculo ha selezionato, tra i tanti pubblicati, i piatti della tradizione lombarda. Un criterio di scelta che punta a far riemergere un passato fatto di gusti semplici ma decisi, con abbinamenti a vini poco conosciuti ai più, perché lontani dalle mode.

**Info:** [www.teatro7.com](http://www.teatro7.com)