



RICERCA

Cerca

[Ricerca avanzata](#)

NEWSLETTER



Email Address

Iscriviti

mar, feb 24 2015 | 0 Comments

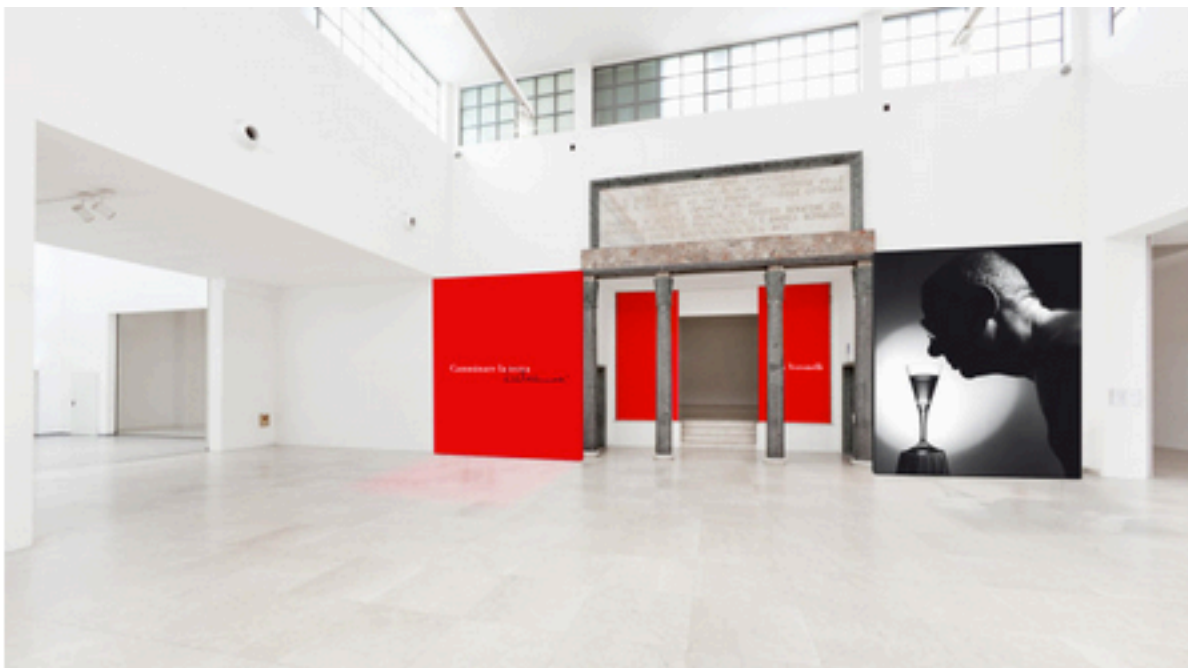


Luigi Veronelli, a Milano e Bergamo la mostra 'Camminare la terra'

By: Puntarella Rossa



La mostra "Camminare la terra" dedicata a Luigi Veronelli. Il suo nome è talmente legato alla gastronomia da essere osservato con deferenza e ossequio da chi deve descrivere anche soltanto un semplice piatto all'osteria sotto casa. Luigi Veronelli è stato il fondatore del giornalismo enogastronomico, ma ha anche dato origine a una filosofia che oggi è riconosciuta e declamata da tutti, basata sulla tutela della biodiversità e la preservazione della tipicità del territorio.



La mostra **Luigi Veronelli – camminare la terra**, allestita alla Triennale di Milano (aperta sino ad oggi, 24 febbraio, per essere poi trasferita a Bergamo, dove sarà visitabile durante tutto il periodo dell'Expo), racconta il suo 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. Nel percorso, progettato da Franco Origoni e Anna Steiner, sono messe in evidenza le intuizioni globali di Veronelli, la forza poetica del suo pensiero, la sensibilità sociale vissuta non come una dichiarazione d'intenti, ma come reale pratica politica quotidiana.

Tra i curatori, oltre ad Alberto Capatti e Aldo Colonetti, c'è anche Gian Arturo Rota, che per vent'anni lavorò con Veronelli, assorbendone la preziosa esperienza intellettuale. Ora ne gestisce l'enorme e prezioso archivio.

Gian Arturo Rota, come ha conosciuto Veronelli?

Lo incontrai nell'inverno 1985. Lui era già da tempo prestigiosa e popolare personalità, io un ventunenne con un futuro tutto da inventare. Fu una chiacchierata breve e cordialissima e, qualche mese dopo, iniziai la (ri)sistemazione della sua biblioteca, personale e professionale, un po' in disordine. Ebbi non poche gioie da quell'incarico, e il privilegio – che Veronelli mi concesse con una semplicità di modi disarmante, ma con l'avvertenza del massimo rispetto – di consultare quelle opere. Alla fine, soddisfatto del mio lavoro, mi diede ancora un paio di incarichi, poi mi assunse. Iniziò un rapporto che durò sino alla sua scomparsa. Lasciai l'università, ma intrapresi un'altra strada. Diversa, certo, ma fu una scelta mai rimpianta.

Lei, laico, era studente di scienze religiose. Un bel cambiamento...

Senza dubbio, ma ho comunque percorso, negli anni a seguire, un cammino alla ricerca del senso. Il cibo e il vino hanno pur sempre una forte connotazione religiosa: mi sono trovato catapultato nella biblioteca di un ateo ed è stato davvero formativo. Veronelli ha trasformato la mia vita anche dal punto di vista concreto, non solo ideale. La mia unica difficoltà è stata aver deluso in qualche modo mia madre, che forse avrebbe preferito altre scelte da parte mia.

Veronelli non era solo un giornalista, non era solo un editore, non era solo un gastronomo. E allora, chi era?

Come è difficile definirlo! Era un uomo curioso, un pensatore a tutto tondo e per questo si è occupato di molte cose. Non era, però, un intellettuale "radical chic", ma uomo di pensiero completo, che si è posto domande serie e articolate anche rispetto al senso dell'esistenza e di ciò che ci è attorno.

Come si racconta un uomo così complesso con una mostra?

Abbiamo scelto un criterio cronologico ma anche tematico. Veronelli va preso un po' alla volta, non lo si può raccontare se non attraverso tappe. La complessità si comprende solo attraverso questi passaggi: c'è l'esteta, il curioso, l'anarchico, il gaudente. La cronologia aiuta a fare capire il suo disegno esistenziale, perché parte dalla sua formazione classica e si sviluppa nel corso degli anni. Diversamente dal padre imprenditore, lui decise di occuparsi di cultura. Diventò un editore ad ampio raggio, trattando argomenti molto diversi, cercando e ricercando con curiosità ogni aspetto intellettualmente stimolante.



Il suo camminare la terra era genuino o piuttosto un atteggiamento?

Lui scrisse: "Credo di essere l'unico giornalista che, prima di scrivere, ha bevuto le sue pagine". Quando viaggiavamo, era capace di descrivermi le terre che stavamo attraversando in modo impressionante. Ricordava dettagli legati ai paesaggi e alle persone. Era un testimone completo del territorio, in modo preciso, accurato e profondo. Non c'è un solo suo articolo o scritto

che non sia figlio di un'esperienza realmente vissuta. Non voleva essere definito maestro, ma soltanto notare: viveva le cose, prendeva nota e poi le comunicava.

Eppure, la preservazione delle diversità dei prodotti, la difesa dei territori e delle loro specificità sono estremamente di moda. Tutti dicono queste cose ormai...

All'inizio ci credeva solo lui. In quegli anni, la cultura contadina era stata messa ai margini della società. Non era neppure minimamente considerata dalla politica, nettamente favorevole all'imprenditoria industriale. Veronelli si schierò apertamente a favore degli agricoltori, combattendo in un clima molto difficile, perché era convinto che per il bene dell'Italia si dovesse ripartire proprio dai valori della terra.

Si dice non avesse sempre un carattere facile...

Tutt'altro che facile. Era dolce e duro, comprensivo e mordace, tollerante e intollerante allo stesso tempo. Non sopportava la stupidità e i fanatismi: non riusciva a perdonarli.

Sapeva cucinare? Cosa gli piaceva davvero mangiare?

Ha imparato a cucinare con la frequentazione di Luigi Carnacina. Non aveva quasi mai tempo, ma ogni tanto si divertiva a stare ai fornelli. Era un uomo curioso e assaggiava tutto, ma apprezzava i piatti semplici, della tradizione contadina, con verdure e tuberi, come le patate sotto cenere. Una volta, con una lettera, invitammo i ristoratori a inventarsi piatti a base di rape, per poi discutere con loro sulla buona cucina legata al territorio.

Facciamo un gioco. Immaginiamo Veronelli oggi. Cosa penserebbe della cucina così esaltata dai media e degli chef divenuti star?

Sono sicuro che sparerebbe a zero su queste cose. Direbbe: un cuoco deve stare in cucina e non in televisione. Ormai, purtroppo, non si parla di cucina ma si creano delle gare, esasperando la competizione. Veronelli portò per primo la cucina in televisione, ma in modo differente. Faceva informazione, raccontava gli ingredienti, studiava le ricette e soprattutto, attraverso il cibo e il vino, parlava di terra, di tradizioni, di cultura, con un linguaggio chiaro ed accessibile a tutti. L'obiettivo di allora era educare il telespettatore; quello di oggi è stupirlo e forse condizionarlo.

Infine, Expo2015. Cosa avrebbe fatto Veronelli?

Ammesso che ci fosse andato... avrebbe raccomandato caldamente di ascoltare la terra. Sempre.

© Il Fatto Quotidiano / Puntarella Rossa

A cura di Fps Media