



Giovedì 25 giugno 2015 (0)

[Facebook](#) [Twitter](#) [Google plus](#) [Email](#)

Incontri e degustazioni sulle tracce di Veronelli

La cultura materiale trova ospitalità nella suggestiva valle d'Astino. L'antico monastero alle porte di Bergamo, sede della mostra Camminare la Terra prodotta dalla Triennale di Milano e dal Comitato Decennale in onore di Luigi «Gino» Veronelli, ospita, dal 2 luglio al 26 ottobre, un calendario di incontri conviviali, degustazioni ed eventi dedicati al grande intellettuale del Novecento, presso le fasciose ambientazioni de Le Cantine di Astino.

È intorno alla sua personalità colta, geniale e anarchica che si incontrano i percorsi del Comitato Decennale, nato per valorizzare e storicizzare l'opera e il pensiero di Luigi Veronelli a dieci anni dalla scomparsa, e del Seminario Permanente, associazione senza fini di lucro di cui il giornalista fu socio fondatore e presidente onorario, che dal 1986 studia e promuove i vini e i cibi italiani di qualità.

Una collaborazione da cui nasce il programma comune d'iniziativa che arricchirà il percorso espositivo della mostra, nell'inconfondibile scenario della Valle d'Astino, all'interno dell'ex-Monastero Vallombrosano fondato nel 1107. Iniziative di alto valore culturale come Le bottiglie di Gino, ciclo di degustazioni di vini rari e antichi provenienti dalla cantina maleutica di Luigi Veronelli, L'Enciclopedia delle Arti Effimere, collana di cene durante le quali saranno proposti piatti che hanno fatto la storia della grande ristorazione italiana, le degustazioni Seminario Veronelli Premium Wine Tasting, serate monografiche dedicate al meglio dell'enologia italiana, Menu e ricette di Gino, serie di cene con piatti ideati o composti da Veronelli, e il discorso del vino, Incontri dedicati alla storia del vino, dall'antichità al Medioevo.



Primo appuntamento giovedì 2 luglio alle ore 20.45 con la degustazione Barbaresco, grandi cru di Langa: nell'ambito del ciclo Le bottiglie di Gino e con vini di valore inestimabile dalla cantina di Veronelli, si assaggeranno etichette oggi introvabili. In degustazione guidata, annate storiche di alcuni grandi cru della denominazione: Barbaresco Montestefano 1985 Prunotto, Barbaresco Camp Gros Martinenga 1985 Tenute Cisa Asinari del Marchesi di Gresy, Barbaresco Vigneto Rocche dei 7 Fratelli 1982 Eredi Lodall, Barbaresco Bricco Asili 1974 Ceretto, Barbaresco Santo Stefano 1970 Castello di Nelve, Barbaresco Santo Stefano di Nelve 1970 Bruno Giacosa. **Il costo della serata è di 50 euro.**



Secondo appuntamento mercoledì 8 luglio alle ore 20. Per la collana L'Enciclopedia delle Arti Effimere una cena dedicata a Nino Bergese: cuoco del re e re dei cuochi, un'occasione preziosa per assaggiare piatti che hanno fatto la storia della cucina italiana. Figlio di un ferroviere, Giacomo Bergese (Saluzzo 1904 - Genova, 1977), genio assoluto della cucina italiana del Novecento, inizia la sua carriera a soli 13 anni come aiuto dello chef Giovanni Bastone. Grazie al suo eccezionale talento, diviene presto primo cuoco al servizio del cerimoniere di Casa Savoia. Dopo il secondo conflitto mondiale, Bergese decide di farsi ristoratore e apre a Genova "La Santa", ristorante premiato nel 1969 con due stelle Michelin. Conclude la carriera trasferendo il suo sapere al giovane Valentino Marcattilli che lo affianca al San Domenico di Imola, e a tutti gli italiani con "Mangiare da re", ricettario pubblicato nel 1969 con introduzione di Luigi Veronelli. Ai piatti saranno abbinati grandi vini italiani prodotti dalle Aziende Associate al Seminario Veronelli. **Il costo della serata è di 60 euro.**