

LOCANDINA

Camminare con Veronelli alla scoperta della cultura del cibo

di Maurizio Bertera

29 January 2015



Nell'anno di Expo 2015 e a dieci anni esatti dalla scomparsa, ci si rende sempre più conto che Luigi Veronelli è stato il vero padre dell'enogastronomia italiana, che – grazie alla sua attività di editore, giornalista e gastronomo – ha fatto (ri)scoprire ai suoi connazionali la passione per le cose buone, la qualità dei prodotti e soprattutto l'amore per la terra. Forse il lascito maggiore, a pensarci bene, in un momento in cui la campagna sembra vivere un periodo di nuove passioni.

L'omaggio in Triennale

Ed è per ricordare "Luisin" – così lo chiamava il fraterno amico Gianni Brera – e tramandare la potenza del suo impegno a 360° sul cibo e sul vino che la Triennale di Milano ha allestito una mostra aperta al pubblico e visitabile sino al 22 febbraio. Il tema prende spunto da uno scritto del Maestro, molto suggestivo, che riportiamo testualmente: "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”.

Una mostra-manifesto

E'così che Veronelli ha incontrato le migliori energie dell'Italia, le donne e gli uomini. Ecco perchè il Comitato – nato per valorizzare la sua opera e il suo pensiero – ha intitolato la mostra “Camminare la terra”. Un intento che è manifesto, testamento, invito e che, di Veronelli, fu profezia. La mostra, curata da Alberto Capatti, Aldo Colonetti e Gian Arturo Rota, 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 Veronelli e, al contempo, storicizzare la figura, mettendola in relazione con il clima culturale in cui ha operato.

Intuizioni glocal

Va detto che il vino è solo il punto d'avvio per mettere a fuoco il rapporto del Maestro 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 lo spinse ad agire con grande concretezza, la sua sensibilità sociale che non è mai stata solo una dichiarazione d'intenti, bensì una concreta pratica politica quotidiana. Ma non si tratterà di un percorso egocentrico, piuttosto il vino sarà punto di partenza per mettere a fuoco la complessa personalità di Veronelli, a partire dal suo rapporto con la cultura del cibo e i prodotti della terra (olio extravergine in primis) sino all'attenzione per gli strumenti della tavola (nell'archivio sono stati rinvenuti preziosi disegni inediti).

Un percorso in otto sezioni

Otto le sezioni in cui è divisa la mostra: la scelta, editoria e giornalismo; il boom economico e la cucina; il lungo viaggio in Italia; il vino e i vini; la cantina di Veronelli; la Rai e l'etichetta; i “no” e l'impegno civile; l'ultima grande battaglia, l'olio. I visitatori avranno la possibilità di vivere un'esperienza multisensoriale unica grazie al supporto della tecnologia Vocal-it@ One, App che, attraverso i codici QR, permetterà ai visitatori di essere accompagnati lungo il percorso espositivo dalla voce di Luigi Veronelli. Inoltre, ogni giovedì nel periodo della mostra 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. La partecipazione, su prenotazione, è riservata sino a un massimo di 40 persone a serata e con un costo a testa di 50 euro. A condurre le degustazioni Roger Sesto, allievo di Veronelli. L'ingresso (www.camminarelaterra.it) è da viale Alemagna 6, in orario 10.30-20.30 da martedì a domenica (lunedì è chiusa mentre il giovedì si chiude alle 23). In seguito, la mostra si trasferirà a Bergamo, dal primo maggio al 31 ottobre.