

Veronelli

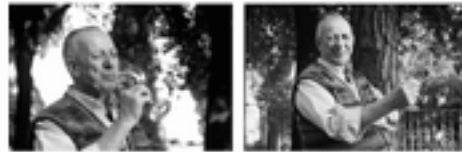
Camminare la terra: ad astino un avvincente percorso dedicato alla cultura gastronomica "Secondo Veronelli"

A latere della mostra, una ricca programmazione di eventi organizzati dal **Comitato Decennale** in collaborazione con il **Seminario Permanente** e **Le Cantine di Astino**.

Complesso Monumentale di Astino, Bergamo. 2 luglio - 26 ottobre 2015

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 affascinose 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 storizzare 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 1985 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 maieutica 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 Moncestefano 1985 Prunotto**, **Barbaresco Camp Gros Martinenga 1985 Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Gresy**, **Barbaresco Vigneto Rocche dei 7 Fratelli 1982 Eredi Lodali**, **Barbaresco Bricco Asili 1974 Ceretto**, **Barbaresco Santo Stefano 1970 Castello di Neive**, **Barbaresco Santo Stefano di Neive 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 Marcatili** 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.

