



Anniversario La Triennale dedica una mostra al padre dei critici culinari

Veronelli, l'anarchico che amava cibo e vino fino a trasformarli in arte

Filosofo, conduttore, editore. Fu anche un raffinato enologo e gastronomo. Per primo portò la **cucina in televisione**. A dieci anni dalla scomparsa, la sua Milano lo ricorda così

di **Daniele Cernilli**

Per ricordare la figura e l'opera di Luigi Veronelli, detto Gino, la Triennale di Milano e il Comitato decennale che porta il suo nome, hanno organizzato una mostra, progettata da Franco Origoni e Anna Steiner, e una serie d'incontri a Milano, dal 21 gennaio al 22 febbraio prossimi. Il tutto curato da Alberto Capatti, Aldo Colonnetti e Gian Arturo Rota. Veronelli è stato il padre nobile dell'enogastronomia italiana. Anarchico, laureato in filosofia, scrittore, giornalista, conduttore televisivo, editore, ha letteralmente sdoganato il mondo del cibo e del vino, inserendolo nella cultura materiale italiana con grande efficacia. Ora, a poco più di dieci anni dalla sua scomparsa, quello stesso mondo, magari con un po' di ritardo, gli rende l'omaggio dovuto. Gino Veronelli è stato davvero un visionario. Ha inventato un modo nuovo

per parlare di vino e di cibo, da uomo colto e intelligente qual era. Una realtà che ha contribuito in modo decisivo alla nascita di una critica enogastronomica moderna anche in Italia, dopo che si era affermata in Francia e in Inghilterra, realizzata a partire dal lavoro sul campo. Già nel 1956 aveva pubblicato il volume *I vini d'Italia* con l'editore Canesi, il primo dedicato a vini effettivamente assaggiati e valutati, e non soltanto commentati in modo aulico, sulla base di elementi aneddotici.

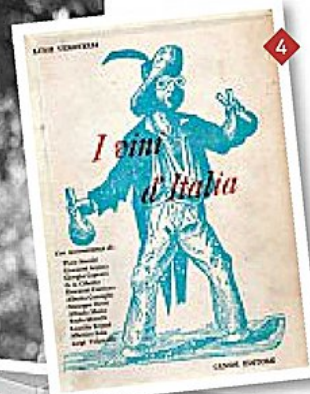
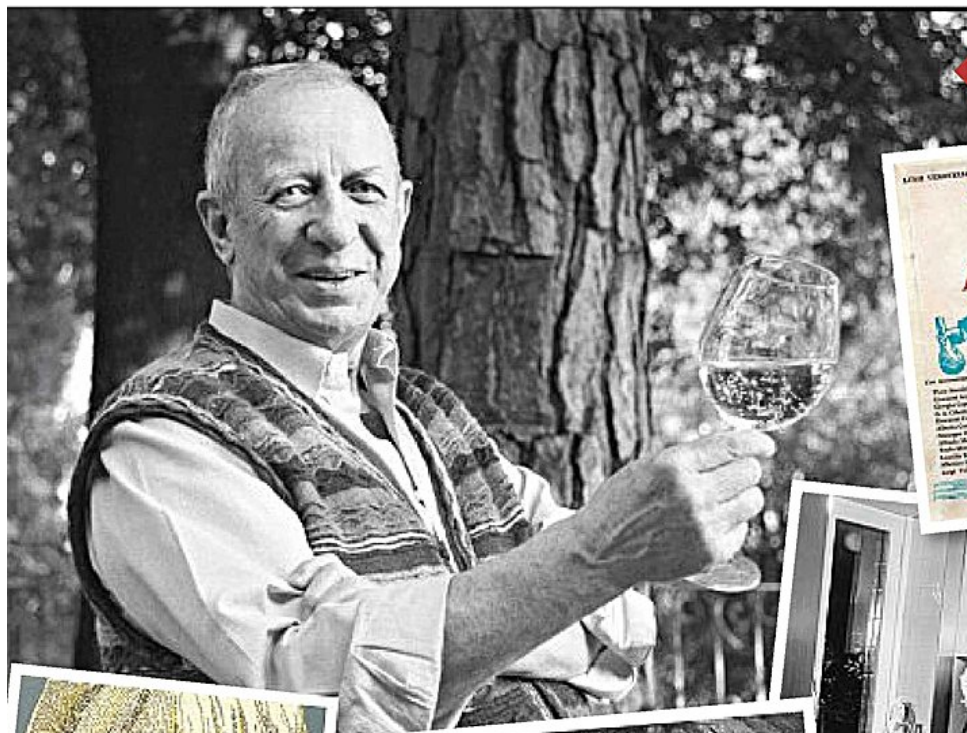
Fornelli in studio. Seguirono un'infinità di altre pubblicazioni, non ultimi i volumi annuali editi da Bolaffi e poi da Giorgio Mondadori, dal titolo di *Catalogo dei Vini Italiani*, che furono le prime guide moderne del settore. Poi le *Guide all'Italia Piacevole* nel 1969, con Garzanti, realizzate viaggiando per l'Italia con la sua Ford gialla e scoprendo prodotti gastronomici, vini, locande e osterie nei posti più impensati. Per Rcs pubblicò *Il Veronelli*, enciclopedia a fascicoli sull'enogastronomia mondiale. Dagli anni Ottanta le guide dei ristoranti e dei vini edita dalla casa editrice che aveva fondato, la Veronelli Editore, che pubbli-



cò anche volumi come *Le Osterie* di Hans Barth, e gli appunti di Sante Lancerio, "bottigliere" di papa Paolo III. Nel frattempo collaborava con quotidiani e riviste, a lui si deve la prima rubrica in assoluto sul vino, che apparve su *Il Mondo* diretto da Italo Pietra, e in seguito quelle pubblicate prima da *Panorama* e poi dall'*Espresso*. Per non parlare delle "performance" televisive, da *Colazione allo Studio 7* con Um-



Diceva che «camminare la terra è esprimere il nostro vivere in continuo movimento. Talvolta occorre fermarsi per riposare o per pensare o per gioire o per piangere, e alla fine ricominciare a camminare. Fermarsi anche per ricordare e rivivere la strada percorsa»



Personalità eclettica

1) Alcune delle riviste (tra cui *Il Pensiero* e *Problemi del Socialismo*) pubblicate dal giovane Veronelli. 2) Una caricatura di Veronelli disegnata da Franco Bruna. 3) L'enologo in una immagine tratta dalla mostra *Camminare la Terra*. 4) Il libro *I vini d'Italia*, con contributi di importanti letterati. 5) Veronelli in cucina. 6) L'enologo nel '75 alla cantina Pedro Domecq di Jerez De La Frontera. 7) Un manifesto del 1977 che ritrae Brigitte Bardot in un calice di vino, tratto dal catalogo della mostra in corso alla Triennale di Milano.

berto Orsini prima e Ave Ninchi dopo, la prima trasmissione nella quale si cucinava in studio, ed eravamo a metà degli anni Settanta. Fino al *Viaggio Romantico fra i Vini d'Italia* che inaugurò Raitre, e che anticipò *Linea Verde* e *Melaverde* di alcuni decenni. E, da non dimenticare, la sua collaborazione all'ideazione del Premio Nonino "Risit d'Aur", del quale fu membro della giuria insieme, tra gli altri, a Mario Soldati, Gianni Brera, Ermanno Olmi e Morando Morandini.

Passo dopo passo. Il tutto in quasi mezzo secolo di attività, che si è protratta fino all'ultimo istante della sua esistenza, come accade a tutti i grandi giornalisti. Ma l'Italia è un paese che ha poca memoria. Così

di Gino, del grande Veronelli, oggi se ne ricordano in pochi. Non ha importanza che abbia inventato un mestiere, un linguaggio, un modo di parlare di cibo e di vino non banale, dei format televisivi di sorprendente efficacia. No. Viviamo in epoca di *Masterchef*, e conta più una stroncatura di Cracco che cinquant'anni di lavoro svolto con intelligenza e competenza. E con grande rigore. Ma così va il mondo. Sta di fatto che se oggi si parla con continuità e abbondanza (forse troppa) di cucina e anche un po' di vino in Italia, tutto è iniziato allora, e molti di coloro che si occupano di queste cose devono molto alla figura e al lavoro di Veronelli. Chi vorrà ricordarlo, ma anche chi fosse semplicemente incuriosito, potrà andarlo a conoscere, almeno virtualmente, attraverso la mostra che gli è stata dedicata. Non avrà la possibilità di parlargli, come è accaduto a chi scrive, di ascoltare dal vivo i suoi racconti, le sue risate, la sua voce leggermente nasale, la

sua pronuncia lombarda, con le "e" e le "o" sempre sbagliate. Ma potrà vedere filmati, leggere ciò che ha scritto, ascoltare alcune registrazioni e la testimonianza di chi lo ha conosciuto e lo ricorda con rimpianto e gratitudine. Ma tutto diventa chiaro se solo si torna alle sue parole: «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 o per gioire o per piangere, e alla fine ricominciare a camminare. Fermarsi anche per ricordare e rivivere la strada percorsa».

© RIPRODUZIONE RISERVATA