



Un progetto per l'Expo

Familiari, Comitato e Seminario permanente disposti a mettere a disposizione la preziosa eredità lasciata dal Maestro

Veronelli ad Astino

«Trasferiamo nel monastero le 45 mila bottiglie custodite nella casa dal famoso enologo»

Guida oro



● La Guida oro vini Veronelli 2015, arrivata alla ventisettesima edizione, verrà presentata giovedì alle 11,30 nella sede cittadina dell'associazione Seminario permanente Luigi Veronelli, in via delle Mura 1. Interverranno il direttore del Seminario Veronelli, Andrea Bonini, il sindaco Giorgio Gori e i curatori Gigi Brozzoni e Daniel Thomases

di **Letizia Bonetti**

Il futuro del monastero di Astino è sempre più all'insegna dell'enogastronomia. Anche e soprattutto in vista di Expo. L'obiettivo è di trasferire le oltre 45 mila bottiglie di Luigi Veronelli, ora custodite nella cantina della casa di via Sudorno dove ha vissuto, proprio nelle antiche cantine del monastero vallombrosiano. Un'iniziativa annunciata dal sindaco Giorgio Gori e accolta con grande entusiasmo dalla famiglia Veronelli e dai vertici delle due associazioni, Comitato decennale e Seminario permanente, che si occupano della preziosa eredità culturale lasciata dall'enologo milanese, bergamasco d'adozione.

«Siamo assolutamente favorevoli a questa proposta — ha dichiarato Gian Arturo Rota, presidente del Comitato decennale Luigi Veronelli e genero dell'esperto culinario deceduto nel 2004 —. È positivo portare la cantina in un luogo più visibile e oltretutto meraviglioso, che si presta benissimo alla fruibilità di questo patrimonio enologico. A breve inizieranno i dialoghi per organizzare la logistica. La speranza è che il trasloco avvenga in tempo per l'Expo, perché può

diventare un elemento di attrazione forte».

Un'occasione ghiotta per ridare vita al complesso monastico, che risale al 1070, abbandonato per decenni. Un primo passo per la riscoperta di Astino, che si sviluppa su 3 mila metri quadri di verde ai piedi dei colli, è stato già fatto dall'accordo tra proprietà (Fondazione Mia), Comune e Regione per recuperare le colture tipiche, in collaborazione con l'Or-

to botanico di Città Alta. Certo la possibilità di visitare il patrimonio enologico raccolto da Veronelli tra il 1956 e il 2004 è un sicuro richiamo internazionale.

Oltre 45 mila bottiglie di vini e acquaviti, tra le quali le grandi etichette, ma anche i piccoli anonimi contadini che il Maestro amava tanto, tutte rigorosamente in ordine alfabetico. E

per la gran parte italiane.

Un'iniziativa che sarebbe piaciuta allo stesso Veronelli. «È sempre stato affascinato dal complesso di Astino — racconta Rota —. Ogni volta che vi passava accanto, ed era molto spesso, abitando in via Sudorno, esprimeva il desiderio che il monastero tornasse a rifiorire attraverso un centro studi sul vino e la sperimentazione

culinaria».

Se per il trasloco della cantina ad Astino siamo ancora in una fase primordiale, il sindaco ha invece annunciato che il monastero ospiterà una mostra dedicata al celebre enogastronomo proprio durante Expo. E Rota conferma: «Dopo la monografica alla Triennale, dal 20 gennaio al 22 febbraio, porteremo la mostra ad Astino.

Sarà un percorso cronologico e iconografico che ripercorrerà i temi della sua vita. Non in chiave celebrativa, ma per consacrare il suo lavoro partendo dal concetto che cibo e vino sono fatti culturali».

Un progetto all'avanguardia in chiave enogastronomica per la rivalutazione del monastero era stato già pensato nel 1987 dal Seminario permanente Luigi Veronelli. In un articolo de «Il Consenso», trimestrale dell'associazione, sono riportati i dettagli. Tra questi, la possibilità «di gestire alcuni locali del complesso a sala di degustazio-

Gian Arturo Rota

«È positivo portare la cantina in un luogo più visibile e oltretutto meraviglioso»



ne professionale», e l'organizzazione di «una Scuola dell'agricoltura collinare» con la collaborazione di «esperti a livello internazionale, scuole e centri di ricerca per fare del monastero di Astino e dei terreni circostanti un punto di riferimento per i problemi dell'agricoltura collinare». Si parlava già di «sperimentare nuovi vitigni e coltura biodinamica», oltre alla «realizzazione di una cantina di microvinificazione per la verifica dei vari vitigni ed esperimenti culturali».

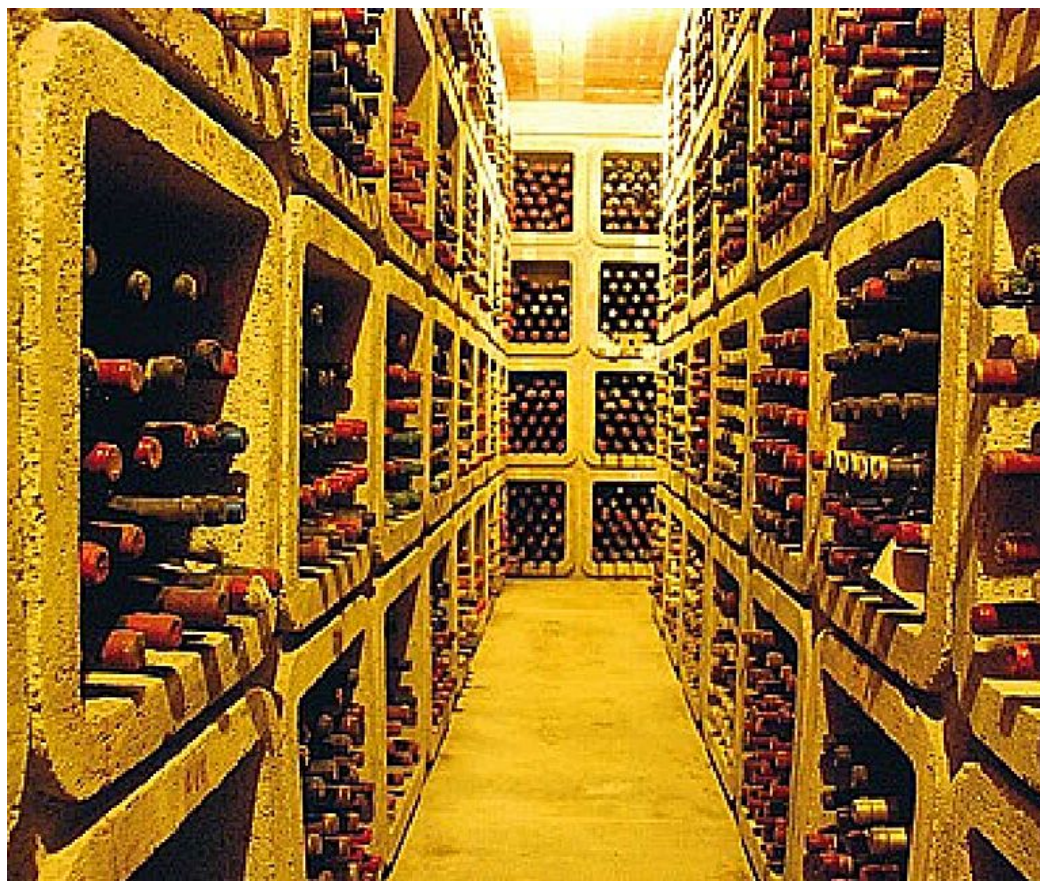
L'articolo non è firmato, ma «è attribuibile dall'allora direttore del Seminario permanente Francesco Arrigoni, critico gastronomico e giornalista del *Corriere*, prematuramente scomparso nel 2011», come assicura il direttore Andrea Bonini.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

10

Anni

Luigi Veronelli
morì a 78 anni
il 29 novembre
del 2004



Cantina

Uno scorcio della cantina di casa Veronelli in via Sudorno, dove il famoso enologo ha vissuto per anni
(Foto Tiffany Pesenti)