



Veronelli, la penna che ha inventato l'enogastronomia

Appassionato di filosofia e d'arte, ha dato spessore culturale al tema del cibo. Dieci anni fa la morte
È sua la prima rubrica di cucina in televisione

ELIO GHISALBERTI

Chi l'ha conosciuto sa che Luigi Veronelli, Gino per gli amici, avrebbe fatto di tutto per non farsi tirare per la giacchetta. Si sarebbe ribellato all'esercizio vacuo e sdolcinato del ricordo. Avrebbe lottato guardandolo in faccia o solo intuendolo («Sua nasità» negli ultimi anni non ci vedeva praticamente più) chi si permetteva di citarlo per convenevoli (peggio ancora, per convenienza). E financo fosse stato per nobili motivi, sarebbe stato comunque recalcitrante perché non era uomo di smancerie e sotterfugi l'inventore del giornalismo

enogastronomico italiano di cui quest'anno, il 29 novembre, ricorre il 10° anniversario della scomparsa, avvenuta nella sua amata casa di via Sudorno sui colli di Bergamo che aveva eletto a dimora sin dagli anni '60.

«A lui va ricono-

sciuta la primogenitura ideologica di tutta l'enogastronomia italiana - ha scritto Carlo Petri - per avere introdotto, già a fine anni '50, la figura del gastronomo moderno, con la sua penna colta e tagliente è stato il primo a indicare una strada nuova. Attraverso i suoi mirabili racconti di vino, i suoi viaggi, il suo "camminare la terra" ha ispirato la generazione successiva e continua a farlo. Tutti i gastronomi italiani gli devono qualcosa».

Portò i contadini in tv

Inventore di una branca del giornalismo, proprio così. Non che prima di lui non si fosse scritto di cucina e di ristorazio-

ne, di vini e di cantine, di prodotti e di artigiani e contadini. Ma nessuno vi si era dedicato in esclusiva, per nessuno era diventato a tutti gli effetti un mestiere e soprattutto nessuno era stato riconosciuto come autorità nel settore, tanto che già alla metà degli anni '70 gli fu affidata la prima rubrica di cucina in tv. In «A tavola alle 7» duettava con Ave Ninchi in un modo che a rivederlo adesso fa tenerezza ma soprattutto rabbia per come poi, scusate il gioco di parole, sia degenerato il genere. Coppia perfetta, lei angelo del focolare spontanea e schietta, lui incalzante e pun-

tuale suggeritore: Veronelli insegnava davvero a mangiare e bere, senza avvalersi dell'esperto di turno ma invitando accanto a sé chi ne sapeva certamente di più sull'argomento: i cuochi, i vignaioli, i contadini. Gente che, grazie a lui, per la prima vol-



ta ebbe accesso al piccolo schermo. Era vera educazione alimentare, seria e documentata, non il turismo gastronomico di oggi, più preoccupato degli sponsor che di dare informazioni corrette al cittadino.

Di pari passo, la produzione editoriale che era iniziata nel 1956 sulle colonne dell'allora neonato quotidiano «Il Giorno» per volere del suo primo direttore Italo Pietra, si era diversificata e intensificata arrivando a dare alle stampe pubblicazioni che sono diventate delle vere pietre miliari, come le «Guide all'Italia piacevole», i cataloghi Bolaffi e poi Mondadori dei «Vini d'Italia»; «L'etichetta», la più bella rivista mai realizzata nel

mondo dell'enogastronomia e degli altri piaceri della vita; i titoli come «I vignaioli storici» e le guide dei ristoranti e dei vini che portavano il suo nome da quando, liberatosi da ogni vincolo, ridiventò nei primi anni '90, come all'inizio del suo percorso, editore di se stesso. Il tutto sempre realizzato con quello stile unico, ineguagliabile, che gli derivava dagli studi di filosofia, dagli interessi culturali e artistici poliedrici.

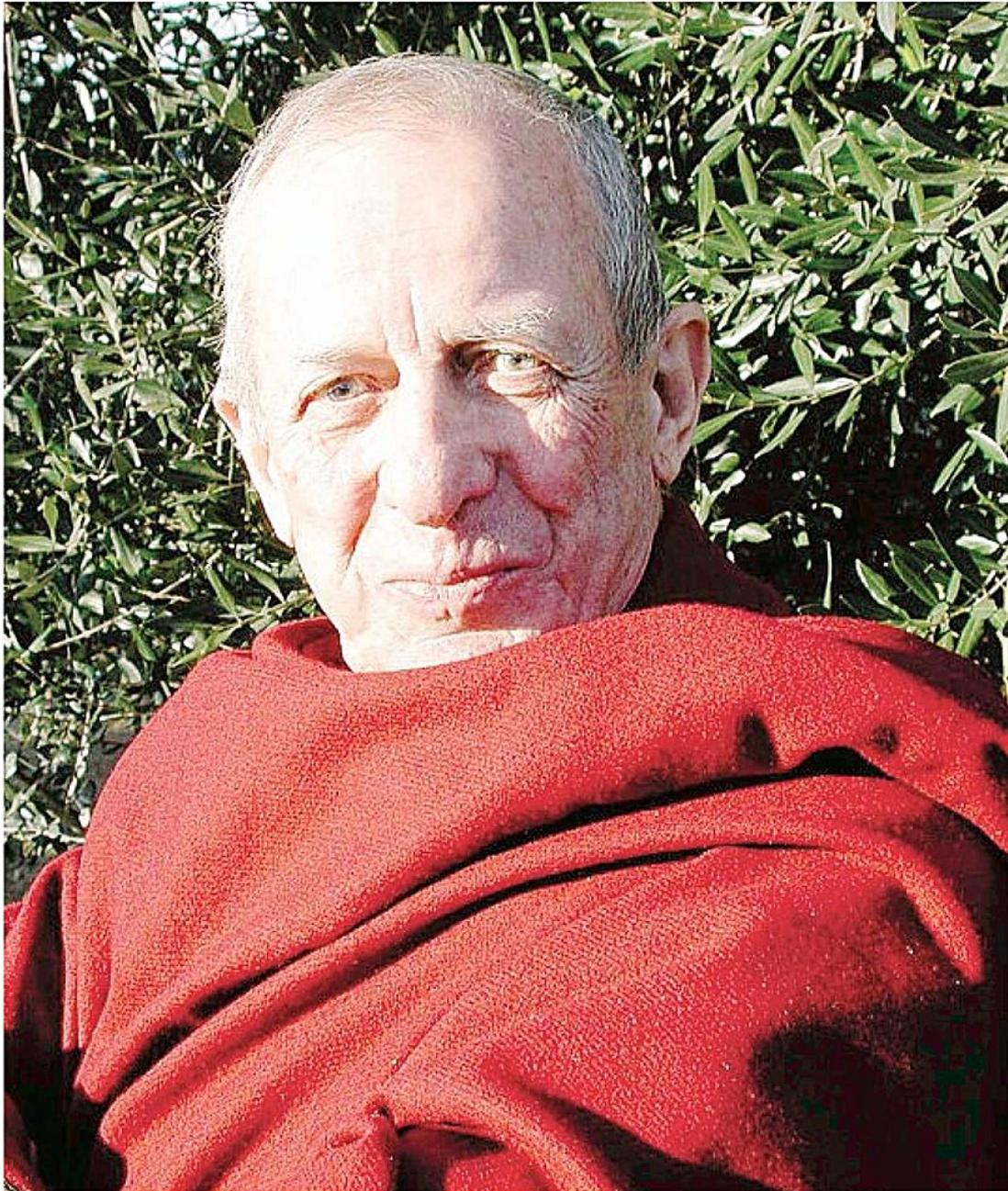
Un uomo libero

Veronelli lo ha fatto da uomo libero, assumendosi sempre la responsabilità delle opinioni che esprimeva. Incline al dialogo perché «comunicare è vivere e vivere è comunicare», non cercava contrapposizioni ma ha portato avanti le sue idee con forza, anche e forse soprattutto negli ultimi anni di carriera e di vita. Epiche le battaglie al fianco dei vignaioli piemontesi che scesero in piazza contro lo strapotere dell'industria; portò la Coca Cola in tribunale perché non specificava in etichetta tutti gli ingredienti; ideò la Denominazione Comunale (DeCo); si fece paladino del «prezzo sorgente» per il vino.

Amava la parola, Veronelli, rispettandola e mai mistificandola. Spiazzando tutti, quando gli chiesero cosa avrebbe voluto portare con sé su un'isola deserta rispose: il vocabolario della lingua italiana. Per scrivere di vino con quel rigore e quella precisione che hanno contraddistinto tutta la sua straordinaria esistenza da «notaro», come amava precisare quando qualcuno lo definiva «maestro». Ma a modo suo un maestro lo è stato, eccome. ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA

*Portò in
tribunale
la Coca Cola:
poco
chiari i suoi
ingredienti*



Luigi Veronelli era nato a Milano ma si considerava ormai bergamasco d'adozione: abitava in via Sudorno