

# UN MENÙ SPECIALE CON ASSAGGI DI VINI UNICI A VILLE DI CORSANO

News 20-03-2014

Una serata di vini speciali e un menù curato e unico a **Ville di Corsano (Monteroni d'Arbia)** per ricordare la personalità del nostro più noto gastronomo. Questo domani sera al Ristoro di Ville di Corsano, **venerdì 21 marzo**, con alcuni posti ancora disponibili.

Quest'anno **ricorre il decennale della morte di Luigi Veronelli**, una delle più belle personalità del secolo scorso, la figura principale dell'enogastronomia italiana. L'idea di dedicargli una serata è maturata leggendo l'ultima pubblicazione a lui dedicata, scritta dai suoi ex collaboratori **Gian Arturo Rota e Nichi Stefi**. Il primo, insieme ad altri amici e familiari di Veronelli, ha costituito un comitato per il decennale con l'obiettivo di ricordarlo.

Luigi Veronelli dice che per capire bisogna conoscere, per conoscere bisogna avere interesse alla conoscenza. Lui ha dedicato tutta la sua vita alla gastronomia a tutto tondo. Il suo percorso parte dalla scoperta, conoscenza dei prodotti della terra, in primis vino ed olio. Da qui alla tutela e valorizzazione di questi e delle mani, della cultura contadina che sta dietro ad ogni prodotto.

Veronelli, uomo dalle tante risorse: gastronomo, enologo, cuoco, scrittore, anarchico, poeta, ha dedicato tutta la sua vita ad intermediare per la terra. La sua è stata una vita di impegno concreto a sostegno degli agricoltori, soprattutto dei più piccoli.

Oggi giorno ci sono innumerevoli trasmissioni di cucina e di gastronomia in tv. Non dimentichiamo che Veronelli è l'inventore della professione di critico gastronomico. Introdusse un nuovo linguaggio televisivo sull'argomento. Tante espressioni usate nell'analisi sensoriali durante una degustazione sono riconducibili a Veronelli come "vino da meditazione", ad esempio.

Ecco perché mi piacerebbe che questa serata a Lui dedicata fosse un incentivo soprattutto per i giovani a riscoprirlo a fare propria la cultura veronelliana. Uno che ha fatta sua l'eredità di Veronelli è Carlo Petrini, fondatore del movimento internazionale di Slowfood, al quale abbiamo aderito da tanti anni. Il suo intervento alla conferenza internazionale del 13/03 alla camera dei deputati su "il valore dell'europa" dove ribadisce l'impellente necessità di dare valore al cibo e al territorio attraverso la sostenibilità dell'agricoltura è frutto di una mentalità veronelliana.

**Per maggiori informazioni o prenotazioni:** chiamare Elisa o Larissa al numero 0577/377912.

**Annalisa Coppolaro**