

## A Bergamo, in onore di Luigi Veronelli

29/01/2014

1 COMMENTO

Scritto da Redazione

 Like 74

 Share 9


Dalla sua scomparsa a oggi, la figura di Veronelli è stata giustamente evocata a ogni piè sospinto da buona parte della comunicazione gastronomica italiana. L'importanza del suo pensiero occorre ogni qualvolta si tenti di riportare il piacere del cibo e del vino a valori profondi che riguardano l'agricoltura e, più in generale, il rapporto tra uomo e terra. Mancava forse un ordine nel patrimonio culturale rappresentato dall'opera veronelliana, la cui diffusione era affidata sporadicamente, anche se con frequenza, più alla testimonianza preziosa di chi ha vissuto con lui quegli anni piuttosto che a

un'ordinata archiviazione dei documenti ereditati. Per questo la costituzione del Comitato decennale Luigi Veronelli, con le finalità che si è prefisso, è una gradita notizia di questo Gennaio 2014. Riportiamo la comunicazione che ci è giunta dall'Agenzia Itaca Comunicazione:

*Il Comitato decennale Luigi Veronelli, è stato costituito in accordo con la famiglia del grande intellettuale, da cinque personalità attive in diversi ambiti del sapere e legate da rapporti di stima e amicizia con Veronelli ossia: Gian Arturo Rota, Alberto Dragone, Aldo Colonetti, Ludovica Amat, Claudio Visentin. Il Comitato ha la finalità di promuovere e favorire, in occasione dei dieci anni dalla scomparsa che ricorrerà il 29 novembre 2014, un programma di iniziative qualificate, volte alla valorizzazione del pensiero e dell'opera – potentemente attuali – di Luigi Veronelli. Il consiglio direttivo ha affidato la direzione scientifica del Comitato al professor Alberto Capatti, illustre storico di gastronomia, con l'incarico di collocare storicamente e contestualizzare ciò che Veronelli ha realizzato in oltre cinquanta anni di impegno inesauribile, attingendo all'immenso archivio messo a disposizione dagli eredi.*

Il 2 febbraio 2014 Veronelli avrebbe compiuto 88 anni. Il primo evento organizzato dal neonato comitato ricorrerà proprio in questa data:

**Bergamo, 2 Febbraio 2014 ore 20.45**

**Teatro Sociale (Città Alta), via Colleoni 4**

GRANDI TESTIMONI DELLA CULTURA GASTRONOMICA

A BERGAMO IN ONORE DI LUIGI VERONELLI

Il Comitato decennale Luigi Veronelli, costituito per favorire un programma di iniziative qualificate volte alla valorizzazione del pensiero e dell'opera, potentemente attuali, del grande intellettuale, ha scelto simbolicamente questa data per dar vita alla sua prima iniziativa. E ha voluto partire proprio da Bergamo, la città elettiva che Gino ha dipinto così: "Passeggiare le mura, le vie, i colli, riacquistare ad ogni posa del piede la serenità. Bergamo: città senza uguali per le opere d'arte e per i luoghi di riposante ghiottornia".

Il titolo scelto deriva da un celebre aforisma "Il vino è il canto della terra verso il cielo" che Veronelli scrisse su un sacchetto per il pane e fissa l'attenzione sui due temi – il vino e la terra – centrali nella sua vita, che lo hanno mosso a sostenere epiche battaglie.

È proprio sulla complessità dell'uomo che sono stati invitati a testimoniare gli amici e le personalità che riconoscono a Veronelli la capacità di cambiare radicalmente le cose e le prospettive, al punto di aver trasformato la vita di molte persone e educato generazioni a bere e mangiare bene.

Alberto Alessi, Piero Antinori, Gigi Brozzoni, Alfonso Iaccarino, Diana Lenzi, Gianni Mura, Giannola Nonino, Omar Pedrini, Carlin Petrini, Sara Porro, Nichi Stefi (qui elencati in ordine alfabetico e non di comparsa)

si alterneranno sul palco con racconti e aneddoti volti ad enfatizzare il merito di Veronelli nell'aver dato dignità

e nobiltà alla civiltà contadina, di aver fatto conoscere le piccole produzioni, di aver impedito il dominio della produzione industriale, di aver stimolato il valore dell'individualità contro l'appiattimento globale.

*La serata si terrà nel Teatro Sociale di Bergamo Alta e avrà inizio alle 20,45.*

*Ingresso Libero con prenotazione obbligatoria*

*Tel 0354/160601/602/603*

*Dal lunedì al sabato, dalle 13 alle 20.*

### Tutti gli argomenti

[Banca del Vino](#)
[CentoCene](#)
[Degustazioni Estere](#)
[Degustazioni Italiane](#)
[Didattica](#)
[In Evidenza](#)
[Master of Food](#)
[News](#)
[Parliamo di...](#)
[Slow Wine](#)
[USA Tour](#)

### Tags

[Agricoltura](#) Alice Feiring

[Alto Adige](#) Antonio Galloni Arianna

[Occhipinti](#) Barolo Biodinamica

[Biologico](#) Borgogna Brunello di

[Montalcino](#) Campi di Fonterenza

[Cascina Tavijn](#) Champagne

[Chianti Classico](#) **Cibo** Clos de

[Tart](#) Degustazione

[Degustazioni](#) Dialetto

[diserbante](#) **Eventi** FIVI

[Gastronomia](#) Giampaolo

[Gravina](#) Irpinia Le Pergole Torte

[Monfortino](#) nebbiolo OGM Pensieri

[pinot nero](#) Ricette Riesling Robert

[Parker](#) sangiovese Slow Wine

[Toscana](#) vendemmia verde

[Vernaccia di San Gimignano](#)
[Vigneti](#) Vinitaly **Vino**
[vino naturale](#) **Vino**
[Quotidiano](#) **Viticultura**