

# Cultura

culturaspettacoli@eco.bg.it  
www.ecodibergamo.it

## Luigi Veronelli Filosofo e poeta del viver con gusto

A dieci anni dalla scomparsa Bergamo lo celebra con una serata al Sociale e dedicandogli una piazza

ELIO GHISALBERTI

Partirà da Bergamo il prossimo 2 febbraio, data non casuale perché coincide con la sua venuta al mondo - era nato nel quartiere Isola di Milano nel 1926 - la celebrazione del decennale della scomparsa di Luigi (Gino) Veronelli, inventore del giornalismo enogastronomico italiano. Filosofo-scrittore-giornalista, aveva eletto fin dagli anni '60 i colli di Bergamo a sua residenza. La sua bella dimora di via Sudorno, con quella scritta sul portale «*qui bene latet bene vivit*» che chiunque l'abbia visitata ha stampato nella memoria insieme all'immensa cantina, è stata per un quarantennio meta e riferimento della cultura materiale italiana in declinazione enogastronomica (come da tutti, suoi allievi e non, riconosciuto).

È stato un 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. Riordinando e catalogando l'immenso archivio di testimonianze scritte, pubbliche e private che Luigi Veronelli ha lasciato in eredità, insieme a una cantina che contiene circa 50 mila bottiglie di vino e 5 mila di distillati, Gian

In zona Autolinee

### Il 31 gennaio la cerimonia in suo onore

Una piazza di Bergamo per ricordare Luigi Veronelli, giornalista, scrittore e infaticabile promotore della cultura enogastronomica. La scelta di Palazzo Frizzoni tocca lo spazio urbano recuperato tra via Bartolomeo Bono e via Moretti, a pochi passi dalla stazione delle autolinee. L'intitolazione ufficiale avverrà venerdì 31 gennaio alle 11 alla presenza del sindaco Franco Tentorio. «La commissione toponomastica - precisa il primo cittadino - all'unanimità ha condiviso la scelta del nome di Veronelli e con soddisfazione della famiglia abbiamo individuato una piazza da dedicare alla sua memoria. Veronelli ha amato profondamente la nostra città esaltandone alcune caratteristiche, prima fra tutte l'eccellenza dei nostri cibi e dei nostri vini. Proprio la sua dedizione alla buona tavola ha contribuito a far meglio conoscere Bergamo in Italia e nel mondo». Per l'intitolazione di una via è stata necessaria una deroga della Prefettura. «In via ordinaria - spiega il sindaco - devono essere trascorsi almeno dieci anni dalla morte di un personaggio illustre prima di procedere. Nel caso di Veronelli è stata fatta un'eccezione». B.S.

Arturo Rota ha scoperto un giacimento documentale inospettabile persino per lui che gli è stato vicino professionalmente (e non solo, anche come genero) negli ultimi vent'anni di attività. Dopo avere dato alle stampe il primo e per ora unico libro che ne ripercorre la carriera attraverso alcuni dei suoi scritti più significativi - titolo «Luigi Veronelli», sottotitolo una delle sue frasi più celebri: «La vita è troppo corta per bere vini cattivi» - Gian Arturo Rota ha costituito il Comitato per il decennale Luigi Veronelli.

Carrellata di ospiti

Oltre a lui che lo presiede, ne fanno parte il vicepresidente Aldo Colonetti, direttore di *Ottagono* esperto di design, arte e architettura; Alberto Capatti professore e studioso di storia della gastronomia con il ruolo di direttore scientifico; Claudio Visentin, direttore della Fondazione Bergamo nella Storia; Ludovica Amat, esperta di comunicazione; Alberto Dragone, già direttore editoriale per Giorgio Mondadori e Giunti. Un gruppo ristretto volutamente concentrato sugli aspetti più squisitamente culturali dell'opera di Veronelli, che si è dato due anni di tempo per realizzare attorno alla figura del grande maestro (o «notaro», come amava definirsi) una serie di iniziative.

La prima di queste, grazie al sostegno del Comune di Berga-

☞  
*C'era una volta Twitter*

*E dove non è vino non è amore;  
né alcun altro diletto hanno i mortali*

EURIPIDE

Gino Veronelli degusta un vino, a occhi chiusi



☞  
*Il 2 febbraio  
Antinori, Alessi,  
Nonino, Pedrini  
ricorderanno l'amico*

☞  
*Anche Milano  
rievocherà il maestro  
dell'enogastronomia  
in vista dell'Expo*

mo che un paio di giorni prima intollererà a Luigi Veronelli anche una piazza nel centro della città, è prevista appunto nella serata di domenica 2 febbraio (inizio alle 20,45) al Teatro Sociale in Città Alta. Tra le mura che tanto amava, porteranno il ricordo dei loro incontri, dei dialoghi, degli scambi di opinione personaggi noti come Carlo Petrini, fondatore di Slow Food e Terra Madre, Gianni Mura, giornalista, Piero Antinori, a capo dell'omonima e conosciutissima casa vinicola toscana, Gianola Nonino l'amatissima «grappaia», Alberto Alessi titolare dell'azienda leader mondiale nel design, Alfonso Iaccarino, cuoco e patron del ristorante «Don Al-

fonso 1890» di Sant'Agata sui due Golfi, in provincia di Napoli. Coordineranno e presenteranno la serata, che prevede anche la proiezione di un video realizzato per l'occasione e gli interventi musicali di Omar Pedrini - che si è sempre dichiarato «veronelliano» convinto - lo stesso Gian Arturo Rota e Claudio Visentin. L'entrata sarà libera.

Il Comitato non si sbilancia su altre iniziative ma si sa che qualcosa, a Milano, in previsione dell'Expo sarà gettato... Sarebbe invece bello che il 29 novembre del 2014, nel giorno del decennale della scomparsa, fossero ancora Bergamo e i bergamaschi a ricordarlo. ■

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Lo chef Iaccarino: «Ineguagliabile. Oggi si improvvisa»

«Io ho un papà che si chiamava Ernesto e l'altro papà che si chiamava Gino. Gino Veronelli». Meno della lunghezza massima di un tweet ma c'è tutto: 72 caratteri, spazi esclusi, che esprimono i sentimenti di affetto e gratitudine che lo chef Alfonso Iaccarino (ristorante «Don Alfonso 1890» di Sant'Agata sui Due Golfi) nutre per l'alto interprete della nostra tradizione enogastronomica.

Ha nostalgia di «papà» Gino: «Lo seguivo negli anni '70 sulla Rai a «A tavola alle 7», con Ave Ninchi. Ero affascinato. Il mio amore per

il cibo, la mia curiosità per il vino crescevano ascoltando le sue lezioni di educazione alimentare. Poi un giorno, nei suoi viaggi gastronomici nel Sud è capitato nel mio ristorante».

Dal comincia un rapporto personale tra i due: «Gino mi invita a Bergamo e dice al suo segretario Francesco Arrigoni che vale la pena puntare su di me per scoprire i «tesori» del Mezzogiorno d'Italia». E Iaccarino entra nel *sanctasanctorum* del vino in casa Veronelli. «Vedo la sua cantina. Un sogno. Approccio i grandi Chateaux, i grandi Bourgogne che io

conoscevo solo per averne letto». Infine la missione: «Mi suggerisce di andare in Francia, in una decina di ristoranti importanti dell'epoca, per prendere confidenza con il mondo della grande ristorazione con l'obiettivo di preparare la buona tavola italiana e diffonderla *extra limes*». Iaccarino non se lo fa ripetere. Per dieci anni trascorre un mese in Francia: Normandia, Pirenei, Costa Azzurra, Borgogna. Un sapere che lentamente trasmette a Sant'Agata. «Gino ci ha sempre seguito, amato».

Veronelli amava la qualità, la purezza del prodotto, il valore ve-



Alfonso Iaccarino con il figlio Ernesto sulla Penisola Sorrentina

ro delle cose; il suo nome significava un «no» al compromesso. «La sua intelligenza - prosegue lo chef - è stata riconosciuta per quello che valeva troppo tardi. Ma arriva dopo è sempre stato un difetto del nostro Paese».

Anche Iaccarino sarà a Bergamo il 2 febbraio al Teatro Sociale per ricordare Veronelli: «Sono onorato. Racconterò ai bergamaschi la sua signorilità, la passione con la quale descriveva un piatto o raccontava un vino. Una voce che avvolgeva, che faceva amare sempre di più questo lavoro. E poi aveva un «naso» e una «bocca» ineguagliabili. Nessuno oggi è al suo livello. In giro si vede solo improvvisazione». ■

B.S.

© RIPRODUZIONE RISERVATA