

# DOPPIOZERO

---

## Luigi Veronelli: festeggiare la vita

Maurizio Sentieri

31 Gennaio 2013

Capita di osservare come uomini nati nella seconda metà degli anni '20 - anno più anno meno - abbiano avuto frequentemente vite eccezionali, spese agli onori della cronaca come in esistenze apparentemente comuni, ma sempre dentro il recinto di affetti mai banali, all'interno di importanti contorni professionali.

Personalità complesse negli interessi, nel dipanarsi delle attività e delle iniziative, nello studio e nella ricerca, nelle inquietudini, nei risultati raggiunti, nella fame di vita...

Se così fosse, al di fuori di ogni casualità potrebbe esserci fors'anche un elemento in grado di accomunarli, di dare loro una sorta di humus condiviso.

Almeno in Europa occidentale, si trattava di uomini giovani abbastanza per sfuggire alla maggior parte della guerra e quindi alla maggior parte dei suoi rischi, uomini troppo giovani per averne vissuto appieno gli orrori ed esserne segnati per sempre, abbastanza giovani ancora negli anni della ricostruzione e dei grandi cambiamenti per reinventarsi un'altra vita in un mondo che per molti aspetti si presentava drammaticamente "nuovo".

Aldilà di ogni generalizzazione appartiene a questi uomini e a queste vite Luigi Veronelli. È una delle prime impressioni che si hanno leggendo il bel libro di Gian Arturo Rota e Nichi Stefi (*Luigi Veronelli*, [Giunti](#) e Slow Food Editore).

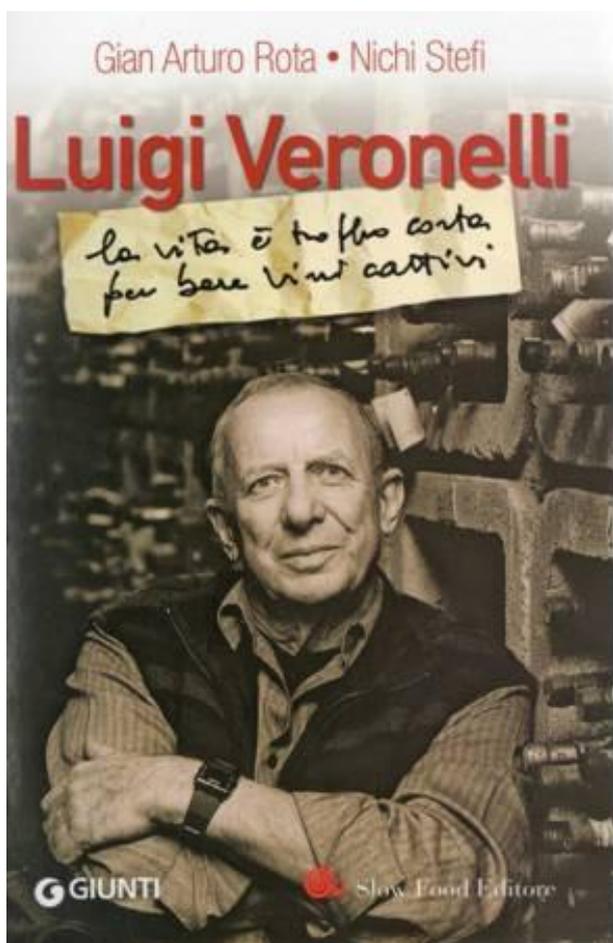
Scrittore, editore, giornalista, grande conoscitore, innovatore e promotore dell'enologia italiana, padre nobile del rinascimento dell'enogastronomia nazionale, antesignano della concezione della cultura alimentare come cultura, Luigi Veronelli è stato a suo modo una figura rinascimentale egli stesso. Il grande pubblico lo ha apprezzato soprattutto come personaggio televisivo, conoscitore, divulgatore e grande comunicatore di tematiche enogastronomiche. Sul vino italiano soprattutto - che per Veronelli è stato un fulcro essenziale dei suoi interessi e del suo agire professionale - la sua voce è stata per lunghi anni elemento imprescindibile di ogni valorizzazione, sinonimo stesso di qualità quando di un vino Veronelli si occupava, ne parlava, ne scriveva.

Scrittore di tematiche culinarie Veronelli lo è stato a partire dai tardi anni '50, ma non solo di tali tematiche. Dopo una relativamente breve parentesi nel mondo accademico (filosofia teoretica) e come editore (testi di narrativa, soprattutto 700 francese ma anche testi di sport e tre riviste tra cui il *Gastronomo*), scopre e scrive come l'enogastronomia poteva essere veramente tale solo se associata all'agricoltura, al lavoro dell'uomo e dei contadini, alla complessa varietà delle risorse agronomiche e bioculturali, alla ricchezza delle tradizioni, per quanto "minime", per quanto sconosciute. In questo senso è stato innanzitutto studioso e scrittore di cultura materiale, con un approccio e uno stile che sarebbe piaciuto allo stesso Fernand Braudel.

E poi scrittore per una evidente attenzione alla lingua, mai banale, anzi ricca di contaminazioni e riferimenti culturali, piacevole nella costruzione, come evidenzia l'attenta scelta dei brani autografi fatta da Rota e Stefi.

Molti i capitoli di cui è composto il libro, secondo un indice felicemente non numerico ma strettamente alfabetico. Dal primo capitolo *Alfabeto*, all'ultimo, *Zeta, la fine, il nuovo inizio*, passando per *Bergamo*, *Biblioteca*, *Contadini*, *Cru*, *Etica*, *Editore*, *Festeggiare la vita*, *Imbecilli e corrotti*, *Neologismi*, *Olio di frantoio*, *Pane*, *Qualità*, *Televisione*, *Terra*, *Vino: il canto della terra verso il cielo...*, il libro restituisce sapientemente al lettore una figura complessa, a tutto tondo, un protagonista della scena culturale italiana negli ultimi decenni.

La scelta alfabetica effettuata dagli autori non è stata casuale, secondo un criterio classificatorio (o meglio non classificatorio) che Veronelli aveva verso i libri nella sua biblioteca o i vini nella sua cantina, più in generale verso le tradizioni e ogni forma di vita... Non classificatorio per non esprimere gerarchie, perché ogni cibo, ogni vino, ogni libro - una volta scelto e apprezzato - è una parte di cultura, è espressione unica e insostituibile di una parte di umanità, siano questi contadini, vignaioli o altro.



nto unità

Ecco, è forse questa idea sottesa al pensare e all'agire di Veronelli che lega molte delle sue battaglie, i suoi scritti, l'attività di giornalista, l'operare quotidiano: la sua comprensione dei giacimenti gastronomici già in anni lontani, la battaglia per le De.Co. (denominazioni comunali), l'esaltazione delle *cru* e delle singole vigne

nella qualità di un vino, e per contro le critiche accese contro legislazioni nazionali confuse e poco comprensibili, verso legislazioni comunitarie attente ad una qualità alimentare solo oggettiva e industriale, contro gli interessi delle multinazionali e più in generale contro un cibo inteso come merce e consumo, elemento indifferenziato dell'economia capitalista.

È stato anche anarchico Veronelli, nella maniera più autentica, vale a dire nel rispetto e nell'esaltazione della vita e di ogni forma di umanità, un atteggiamento vitale che a ragione Rota e Stefi indicano come premessa della sua sensibilità di studioso, peculiarità di chi, amante della vita in tutti i suoi aspetti, la celebra con il suo lavoro, la festeggia quotidianamente. L'amore per il vino, la valorizzazione dell'enogastronomia nazionale, il rispetto e l'enfasi verso il lavoro dei contadini, verso l'immenso patrimonio culturale legato al cibo e alla terra, le sue stesse battaglie - culturali e civili prima che politiche nei fatti - non sono state forse sfumature diverse di uno stesso atteggiamento verso la vita? E di questo atteggiamento, l'enfasi data al vino lungo tutta la sua esistenza è stata probabilmente la più evidente metafora materiale.

Questo bel libro ricostruisce un percorso biografico in cui pagina per pagina si scopre come Veronelli sia stato molto di più di uno studioso, di un giornalista-editore, di un personaggio televisivo e punto di riferimento imprescindibile dell'enogastronomia. Tutto questo attraverso competenza, studio, passione e passione civile, agire quotidiano ma anche molto altro e molto di più.

A questo proposito, non deve essere un caso che proprio il capitolo intitolato *Etica* si concluda con una citazione, scelta dagli autori, che è un manifesto di intenti, la sintesi di una vita, prima di essere epitaffio a futura memoria.

*“...Quando decisi, anni '50, di lasciare l'attività paterna, mercantile, e poi, per insuccesso, quella di filosofia trascendentale, presso la Statale milanese, decisi di occuparmi di cose, fors'anche spinto da alcuni versi del Ritmo Cassinese. «Omo chi nin bebe nin manduca non sazio com'unqua se deduca, nim quale vita se conduca».*

*Il successo, l'aver successo, è sempre stato per me essenziale. Tra le cose che si bevono e si mangiano, scelsi di dedicarmi soprattutto ai vini. Debbo dire: più per naturale vocazione, per il calcolo delle attrattive che avrebbero potuto suscitare nel lettore i miei scritti, proprio sui vini che non quelli dei frutti, degli ortaggi e di qualsiasi altra proposta del loro artigianato.*

*L'imperativo mi era venuto dallo studio di Kant. Il mio impegno avrebbe dovuto essere il comando della ragione che può riguardare un'azione buona in sé, incondizionatamente buona, quindi oggettivamente necessaria... Ora lo so la cosa è dio, e l'uomo che si dedica alla qualità della vita materiale, nel rispetto dell'altro (il che significa: tutti gli altri hanno diritto di sottrarsi alla sofferenza e cercare il piacere) è un giusto. Errori ne ho commessi molti. Nessuno con la volontà di farlo”.*

---

Se continuiamo a tenere vivo questo spazio è grazie a te. Anche un solo euro per noi significa molto. Torna presto a leggerci e [SOSTIENI DOPPIOZERO](#)

---

