

Ritratto di Luigi Veronelli padre della cucina "catodica"

Rota e Stefi presentano la biografia del grande giornalista ed enologo milanese
«Negli anni '70 portò per primo cibo e vini in tivù ma non per diventare una star»

Dalla A di anarchia alla Z, intesa come fine ma anche nuovo inizio. Seguire l'alfabeto, l'unico ordine riconosciuto da Luigi Veronelli per definire le cose senza gerarchia e condiviso da tutti, è stato lo schema seguito da Gian Arturo Rota e Nichi Stefi per raccontare a tutto tondo opere e pensiero del grande enologo, giornalista, scrittore, gastronomo, intellettuale milanese, considerato il padre della cultura materiale italiana e scomparso nel 2004 a 78 anni. «Luigi Veronelli. La vita è troppo corta per bere vini cattivi» è il libro che, con la prefazione di Carlo Petrini (padre di Slow Food), viene presentato domani alle 18 al Teatro Accademico di

Castelfranco (ingresso gratuito). Evento pensato dall'assessore alla Cultura, Giancarlo Saran, per coronare la mostra «Facce... di vite» (aperta fino al 13 febbraio), ritratti fotografici di Renato Vettorato che hanno come modelli i produttori di vino del Nordest. Un mondo molto caro a Veronelli, personaggio complesso di cui «ci resta la potenza del suo pensiero e della sua battaglia. E, siamo convintissimi, molto attuale per tutti coloro che vogliono vivere bene, assaporando la vita completamente». Parola di Rota, classe 1964, che ha conosciuto Veronelli quando era ancora uno studente universitario per poi diventare curatore della guida ai ristoranti del

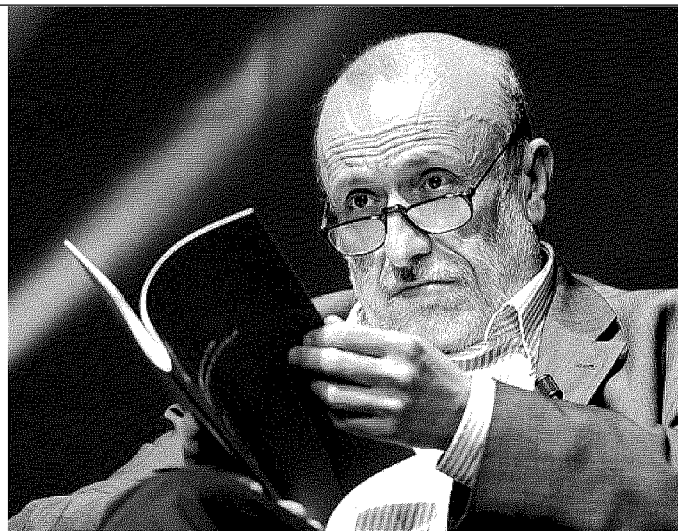
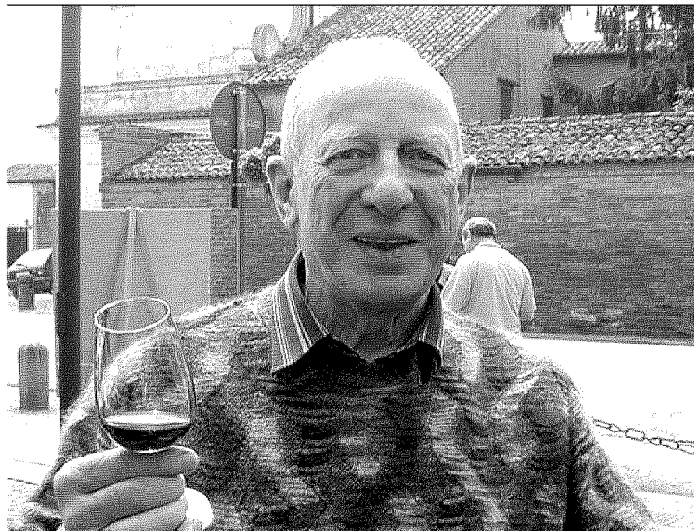
grande enologo. Il libro è scritto a quattro mani con Nichi Stefi, autore teatrale e televisivo, che ha diretto tra l'altro «Linea verde» e «Star bene a tavola». Luigi Veronelli è stato il precursore dei tanti (troppi) programmi di cucina e vini che oggi imperversano in tivù, a volte a sproposito. «Lui negli anni '70 con «A tavola alle 7» e «Colazione allo Studio 7» è stato uno dei primi ad avere un approccio educativo con la cucina in televisione», sottolinea Rota, «per far comprendere davvero cosa si stava facendo davanti alle telecamere. Il suo non era uno show in cui esibirsi per farsi riconoscere come una star, ma raccontava materie prime, tempi, amal-

gama con eleganza e discrezione». Dal libro, che procede appunto seguendo le lettere dell'alfabeto, emerge il ritratto di un Veronelli puntiglioso, egocentrico, generoso, acuto e filosofo (la sua definizione di «vino da meditazione» è passata alla storia dell'enogastronomia). Un personaggio complesso, da far riscoprire alle nuove generazioni di bevitori. A lui si deve la salvezza di un vitigno friulano destinato all'estinzione, il Picolit, e la scoperta del rosso siciliano Ora da Re annata 1932, rimasto chiuso in botte 50 anni e oggi nelle collezioni dei tycoon del vino. Un'opera da vero appassionato, ripagata con 50 bottiglie davanti a cui Veronelli si inginocchiava.

Cristiana Sparvoli



LIBRO » AL TEATRO ACCADEMICO DI CASTELFRANCO



Da sinistra Luigi Veronelli padre dell'enogastronomia italiana e Carlo Petrini fondatore di Slow Food che ha curato la prefazione del volume scritto da Gian Arturo Rota e Nichi Steff



Un vista sui Colli asolani

AL VIA LA "SELEZIONE DEL SINDACO 2013"

Superare i 1500 campioni partecipanti. Questo l'obiettivo dell'edizione 2013 de "La Selezione del Sindaco", l'unico concorso enologico internazionale che prevede la partecipazione congiunta dell'azienda produttrice e del Comune di appartenenza, che si svolgerà a Castelfranco e Asolo, dal 30 maggio al 2 giugno. La rassegna, riservata ai vini Docg, Doc e Igt il cui quantitativo di produzione sia compreso tra le mille e le 50 mila bottiglie, vanta il patrocinio del Ministero delle Politiche agricole e

dell'Oiv-Organisation Internationale de la Vigne e du Vin ed è organizzata con la collaborazione della Rete europea Citta' del Vino. Comune di Valdobbiadene, Citta' del Bio. In contemporanea si svolgeranno infatti "Biodivino", il concorso delle Citta' del Bio riservato ai migliori vini da uve biologiche, e, per la prima volta, il Forum degli Spumanti, con una sezione dedicata ai migliori spumanti e una dedicata al prosecco, la "Primavera del Prosecco", che incoronerà i migliori Prosecco Docg.