

Luigi Veronelli, una storia di humanitas

a cura di Marco Magnoli



ALTA SCUOLA ITALIANA
di GASTRONOMIA
LUIGI VERONELLI
Luigi Veronelli

“Vivere è comunicare; comunicare è vivere”: Luigi Veronelli si mantenne sempre fedele a tale massima e il biografo non può che prenderne atto cercando di esporne la vicenda attraverso i messaggi che ci ha proposto. Poco importa che, spesso, Gino (così, in modo molto familiare, chiedeva di essere chiamato) si sia divertito a colorire, trasfigurare, probabilmente persino ad inventare i fatti della sua vita, teatro delle idee e del pensiero.

Con quale criterio, tuttavia, ordinare tutte le “insegne” che di volta in volta Veronelli ha issato ed indossato? Fu straordinario degustatore, fine esegeta di vini e cibi. Fu editore, scrittore e giornalista. Fu anche anarchico, in modo originale e con soggettivi distinguo. Fu sicuramente “politico”, ribelle e sovversivo, se così si può dire di un uomo che non ha avuto timore di condurre aspre battaglie per le sue idee, scontrandosi in più di un caso con le autorità costituite e pagandone lo scotto in prima persona. Incasellarlo in tanti distinti capitoli annichirebbe, però, una complessità che solo considerata nel suo intreccio assume la giusta valenza.

Noi crediamo che la figura di Luigi Veronelli possa essere compresa nella sua poliedricità, nella sua variegata “sovrabbondanza” e – inevitabili – nelle sue contraddizioni solo considerando l’uomo per quello che fondamentalmente egli fu: un intellettuale che volle significare nella sua vita i valori ispiratigli da una vasta e sofisticata cultura.

Luigi Veronelli nacque a Milano il 2 febbraio 1926, figlio di un industriale chimico proprietario di una piccola azienda. Vivace e attirato da molteplici interessi, anche la vocazione naturale per i vini e i cibi si sarebbe manifestata già nella più tenera età. Raccontava, a tal proposito, del suo primo contatto con il vino, offertogli dal padre il giorno della Prima Comunione con la raccomandazione di “berlo con cura: c’è dentro la fatica di chi coltiva la vigna”. Non sfuggirà l’intenzione di caricare l’aneddoto di un significato quasi profetico. Si formò sui banchi del *Liceo Classico Parini* distinguendosi in particolare nelle materie umanistiche. Pare che abbia sostenuto l’esame di maturità parlando esclusivamente in greco antico, fatto che, se vero, sarebbe un buon indizio dell’indole istrionica ed ambiziosa che ne caratterizzò indubbiamente la personalità.

Al termine del Liceo inizia una stagione di incontri importanti, che ne segneranno il pensiero e le future attività. Quale regalo per gli ottimi risultati scolastici Veronelli chiese al padre niente meno che un soggiorno all’*Hotel Savoy* di Londra, dove sfogare la passione per la gastronomia. Vuole la leggenda che la prima sera Luigi – spavaldo e spaccone – abbia ordinato “il piatto più caro della Casa”, per vedersi servite “solo due uova al burro!” Piccato, ne chiese conto al *maître*: “Due uova al burro, ma perfette” – fu la risposta – “perché dentro ci sono la sapienza, l’esperienza e la ricerca della perfezione di Cesare Balestreri”. Una lezione di vita. Quel *maître* era Luigi Carna-



ALTA SCUOLA ITALIANA
di GASTRONOMIA
LUIGI VERONELLI
Luigi Veronelli

cina, l'uomo verso il quale in seguito Veronelli si riconobbe debitore "quanto a cucina, di tutto, ma proprio tutto ciò che io so". Si ritroveranno una decina d'anni più tardi, Gino impegnato nella sua prima avventura come editore e Carnacina ansioso di mettere a disposizione la sua enorme esperienza; ne nasceranno volumi rimasti a lungo punto di riferimento imprescindibile per la moderna cucina italiana.

La predilezione per gli studi umanistici fu occasione di un altro basilare incontro. Veronelli frequentò, infatti, l'*Università Statale di Milano*, dove fu allievo e, poi, assistente di Giovanni Emanuele Bariè, titolare di filosofia teoretica e fondatore del "neotrascendentalismo", dalla cui figura e pensiero fu a tal punto influenzato da meditare la possibilità di una carriera accademica.

Terzo fondamentale incontro di quegli anni fu, infine, quello con Benedetto Croce, del quale assistette nel 1946 ad un ciclo di lezioni di filosofia politica. "Se il genere umano ha cominciato la sua storia con l'anarchia della vita selvaggia, e se per negazione di questa è passato nel corso dei secoli attraverso le varie forme dello Stato... deve mettere capo a un ritorno all'inizio (negazione della negazione), all'Anarchia, ma resa pura e armonica e razionale dopo la secolare e millenaria maturazione dell'esperienza statale." A queste parole del Croce, Veronelli attribuì la sua scelta anarchica.

Alla morte del padre Gino cedette la sua quota dell'azienda di famiglia e con il ricavato, nel 1956, finalizzò l'impegno per la politica e la cultura nella prima *Veronelli Editore*. Il catalogo è significativo dei suoi eclettici interessi, con una netta impronta libertaria e libertina: pubblica le riviste *Il pensiero*, a tema filosofico, diretta da Giovanni Emanuele Bariè, *I problemi del socialismo*, diretta da Lelio Basso, socialista antistalinista, e *Il Gastronomo*; pubblica, inoltre, collane di testi filosofici, anarchici, di sport, letteratura, gastronomia; tra gli altri, diede alle stampe *Storielle, racconti e raccontini* del marchese De Sade, opera che gli costò la condanna a tre mesi di carcere per oscenità ed il pubblico rogo dei volumi, avvenuto – ultimo in Italia – nel cortile della Questura di Varese nel 1961.

Le ripercussioni di tale episodio, acutizzate da pressanti problemi finanziari ("stampavo duemila copie e ne vendevo sessanta", "mi ero mangiato tutti i soldi"), portarono nei primi anni Sessanta alla conclusione dell'impresa editoriale, mentre fin dal 1956 il suicidio di Bariè aveva segnato il distacco dal mondo accademico. Veronelli continuò, tuttavia, la sua attività di autore con attenzione sempre più esclusiva per i temi dell'enologia e della gastronomia, una predilezione che si definì grazie alla decisiva influenza del Carnacina.



ALTA SCUOLA ITALIANA
di GASTRONOMIA
LUIGI VERONELLI
Luigi Veronelli

Con *I vini d'Italia* del 1961 iniziò l'assidua frequentazione con le catalogazioni, che porterà infine alla redazione delle Guide per le quali è ai più noto. Volume importantissimo, poiché è il primo dopo oltre quattro secoli, ovvero dai tempi di Andrea Bacci, che tenti un inventario del patrimonio vitivinicolo italiano, presentandolo con l'impostazione colta che diverrà consuetudine. È un nuovo approccio, che riconosce il valore culturale di vino e cibo e che continuerà con i testi scritti negli anni successivi: *Alla ricerca dei cibi perduti*, dove già il titolo, di chiara allusione proustiana, invita a ritrovare il senso di una memoria materiale individuale e collettiva; la serie delle *Guide all'Italia piacevole*, per le quali – “giornalista itinerante” – “camminò” le terre d'Italia quasi ad appropriarsene fisicamente (lo farà per il resto della sua vita); *Il vino giusto*; i grandi *Cataloghi Bolaffi*, dal 1968 al 1980. Sono solo alcuni tra i titoli più significativi di un'appassionata opera di valorizzazione del patrimonio enogastronomico, italiano in particolare.

Nel frattempo – dal 1962 – era iniziata l'attività giornalistica propriamente detta. Italo Pietra, direttore de *Il Giorno* (all'epoca uno dei quotidiani più innovativi), gli affidò le pagine dedicate ai vini e ai cibi: “come editore ero fallito, nascevo come giornalista”. Una collaborazione durata fino al 1983, a cui negli anni si affiancarono numerose quelle con altre testate – *Panorama*, *L'Espresso*, *Corriere della Sera* e via “millanta che tutta notte canta”, come avrebbe scritto Gino – per le quali curò rubriche che resero familiari ai lettori idee oggi considerate intangibili.

Negli anni Settanta si aprì il rapporto con l'amata/odiata “Raitivvù”. *Colazione allo studio 7*, poi divenuta *A Tavola alle 7*, in onda dal 1971 al 1977, fu trasmissione di grande successo e, soprattutto nel periodo in cui fu affiancato da Ave Ninchi, diede a Veronelli un'eccezionale notorietà tra il pubblico più vasto. Pur impegnato con il “mezzo di comunicazione di massa” per antonomasia, Gino non abbandonò il suo stile aristocratico; lo aiutò la materna indulgenza della Ninchi, accanto alla quale poté indossare i panni del “maestro” puntiglioso in una sorta di gioco di ruolo. Se, tuttavia, stemperò un poco il linguaggio raffinato che caratterizzava i suoi scritti per adattarlo ai toni più rassicuranti della televisione, non rinunciò mai alla provocazione intellettuale, evocando con una disarmante chiarezza espositiva le arcane allusioni che si celano dietro al buon bere e mangiare.

Altra importante esperienza televisiva fu il *Viaggio sentimentale nell'Italia dei vini*, realizzato tra 1979 e 1980 per il lancio della terza rete Rai. Veronelli concepì la trasmissione come un romanzo nel quale i fatti e gli eventi sono solo la cornice entro cui si muovono i personaggi con la loro umanità, un quadro dal quale emerge forte la figura del contadino, “un viaggio vero, reale, attraverso i vignaioli, così da coglierli nei loro atti e da fotografarne in un incontro-scontro diretto, dal vivo, le più urgenti necessità”.



ALTA SCUOLA ITALIANA
di GASTRONOMIA
LUIGI VERONELLI
Luigi Veronelli

A tale mirabile affresco seguirono la partecipazione a *La Meridiana*, 1982, e *Il Bel Mangiare*, fine anni Ottanta. Poi qualche abbozzamento finito in nulla, con forte rammarico di Gino che diede la colpa di questa “freddezza” alla sua aperta dichiarazione di anarchia, mal vista e mal digerita dalle dirigenze Rai. Può darsi che l’orientamento politico di Veronelli – con il suo corredo provocatorio – abbia giocato un ruolo non secondario nel tenerlo lontano dagli schermi, ma con ogni probabilità molto peso ebbe la deriva generalista della televisione con il corollario di commistioni pubblicitarie; un modello con il quale certamente Veronelli faticava a trovare un compromesso.

Nell’eclettismo veronelliano si andava delineando una coerenza di valori che venne palesandosi nel corso della sua opera, scaturita da una peculiare formazione intellettuale e precisatasi nei diversi fronti di azione. Cultura classica e umanistica, con chiare propensioni politiche per il socialismo critico e, quindi, per l’anarchismo: forse è utile partire da qui per dare un senso al suo agire metamorfico.

Individualista per formazione, ritenne di trovare nell’anarchia i principi fondamentali su cui basare la propria condotta di vita declinandoli in un personale decalogo: “Assunzione di responsabilità (di ogni gesto sia verso sé sia verso gli altri), rifiuto della violenza, rispetto dell’altro (libero io se lui libero), disobbedienza (è iniquo obbedire a leggi inique), massima espressione dell’ordine, sono i principi cui ho cercato di attenermi in ogni mia azione ed iniziativa, ben conscio che la libertà altrui è l’unica possibile garanzia della propria”.

Veronelli riversò in toto i suoi ideali nella passione per i cibi ed i vini, che non considerò prodotti edonistici fini a se stessi, ma simboli “viventi” di un sistema di valori ben definito. Confesserà alla fine della sua vita: “In tanti anni di lavoro giornalistico ho dovuto convincermi che, contro il fato [...] continuavo a far filosofia”. “Quando [...] decisi di occuparmi di cose [...] il mio impegno avrebbe dovuto essere il comando della ragione che può riguardare un’azione buona in sé, incondizionatamente buona, quindi oggettivamente necessaria. Imperativo categorico. [...] Ora so. La cosa è dio, e l’uomo che si dedica alla qualità della vita materiale nel rispetto dell’altro è un giusto”.

Quasi obbligato il rapporto privilegiato col vino: “Il vino, dopo l’uomo, è il personaggio più capace di raccontare storie, di lanciare messaggi vasti e antichi, di presentarsi con i suoi documenti d’identità completi. Io, quando assaggio un vino, sento tutto quello che è successo in quella terra dove è nato, tra quella gente che l’ha coltivato, in quelle mani che l’hanno toccato”.

Il vino è terra ed è uomo, esprime diversità, distinzioni e, dunque, individualità. Affiora la forte connotazione umanistica del pensiero veronelliano; il riferimento definitivo è sempre l’uomo, il



ALTA SCUOLA ITALIANA
di GASTRONOMIA
LUIGI VERONELLI
Luigi Veronelli

il privilegio di interpretare il mondo assumendosi la responsabilità delle proprie idee con tutta la dirompenza del proprio spessore intellettuale. La Terra è vista come madre feconda, unica capace di generare ricchezza materiale, ma anche valori, significati, ed identità. La figura del contadino ne esce quasi sacralizzata: “Faticante sinonimo di contadino. La fatica è la sua misura quotidiana. Pure resiste, non s’arrende, non ha tradito. Il contadino è splendido individuo. Anche i suoi gesti, sia pure ripetuti dall’esperienza dei secoli, sono sempre individuali, nuovi e senza infingimenti”. Da qui l’originale concezione di “contadinità”, che gli procurò non poche critiche: il contadino non è necessariamente il piccolo coltivatore che si prende fisicamente cura del suo piccolo podere; certo, questo è il prediletto, anche per la poesia dei gesti, ma contadino può essere altresì un grande proprietario terriero, poiché la discriminante sta nel rispetto per la terra e nel saper cogliere con sensibilità le peculiarità che essa infonde nei suoi frutti. “Meglio il peggior vino del contadino del miglior vino d’industria”, uno dei suoi motti più noti, sottintende, in fondo, la consueta visione umanistica: “Le aziende agricole industriali, quelle che hanno puntato anziché sui contadini, sui mezzi, non hanno, nei fatti, ragione di esistere. Il mezzo, qualsiasi mezzo, che non abbia l’assistenza fisica e intellettuale del singolo uomo, contadino, esperto, porta a degrado, se non a un degrado, ad una omologazione in qualche modo dannosa. [...] Il contadino e l’artigiano mettono certo in conto il profitto, [...] ma ci aggiungono sempre, per ragioni storiche e culturali, [...] la volontà del ben eseguito e del coinvolgimento appunto sentimentale”.

È chiaro in Veronelli il valore, anche economico, della diversità. I suoi lavori di indagine e ricerca, le sue battaglie per la valorizzazione dei vitigni autoctoni, per la modifica delle leggi sulle denominazione d’origine, le nette prese di posizione a favore del concetto di cru rispondono tutti alla precisa cognizione che l’autentica ricchezza italiana stia nell’estrema variabilità – originata dalla geografia e dalla storia – delle sue terre e, ovvia conseguenza, degli uomini: “L’Italia ha il privilegio di terre, climi, storia e uomini d’ineguagliabile possibilità”. In primis possibilità di distinzione, da cui il convincimento che “l’agricoltura e il turismo sono le armi migliori per lo sviluppo e l’affermazione della nostra Italia”.

Veronelli non parla mai alla massa, ma sempre all’individuo. Ne consegue un linguaggio ricercato e raffinato quanto innovativo, ricco di arcaismi e di neologismi, plasmato attraverso una disamina lessicale certosina e una pirotecnica inventiva sintattica. Si rende conto di come sia necessario, per porre su nuove basi il discorso qualitativo su vini e cibi, inventarsi un nuovo linguaggio all’altezza del messaggio, ma anche in grado di discernere chi tale messaggio è pronto a comprendere. La sua scrittura con il tempo si asciuga, mira all’essenzialità, alla parola pura, esatta, il che certo non semplifica, anzi, rende ancor più complesso e stimolante il racconto, aristocratico ed elitario.



ALTA SCUOLA ITALIANA
di GASTRONOMIA
LUIGI VERONELLI
Luigi Veronelli

Conoscenza e agilità intellettuale erano sollecitate anche dagli incontri, dai continui scambi personali ed epistolari con uomini e donne, queste ultime sempre interlocutrici privilegiate (“amiche mie paritarie”). Coltivò rapporti amichevoli con molti, più duri e tesi con tanti, ma sempre dialettici, costruttivi. Spesso ne fu teatro la casa di via Sudorno 44, “alta su Bergamo Alta”, dove si trasferì nel 1970. In quella casa si sono definite strategie e deliberate non poche decisioni di capitale importanza per l’agricoltura italiana.

Veronelli si definiva “giornalista itinerante”; gli infiniti viaggi per le terre italiane e del mondo sono stati fonte di riflessione e ispirazione continue. Basti ricordare quello in Borgogna, anni Cinquanta, quando incontrò il vignaiolo René Angel che con un’illuminante constatazione (“Noi francesi abbiamo uve d’argento e facciamo vini d’oro, voi italiani avete uve d’oro e fate vini d’argento”) lo galvanizzò nella battaglia per l’eccellenza della vitivinicoltura d’Italia. O, ancora, il viaggio in California, negli anni Ottanta, quando intuì come la sorprendente bontà di quei vini, privi di storia e tradizione, derivasse da un oculato uso della barrique.

È quasi impossibile ricostruire puntualmente l’impatto che l’influenza di Gino ebbe sull’opera di ciascun vignaiolo o ristoratore entrato in contatto con lui: di certo il beneficio, dirompente, che ne derivò per l’agricoltura, l’enologia e la gastronomia italiane fu immenso.

La facilità nei rapporti umani fu una caratteristica saliente della personalità di Veronelli: una straordinaria umanità, fatta di educato rispetto, disponibilità, pacatezza e attenzione, il che non significava certo accondiscendenza, poiché Gino viveva della forza delle sue convinzioni. A questo tratto caratteriale, oltre che alla suggestione delle idee, si devono il formidabile ascendente che esercitò sulle persone e la capacità di coinvolgerle nei propri progetti. Tale seduzione ebbe peso anche nella nascita, 1986, del *Seminario Permanente Luigi Veronelli*, “associazione senza scopi di lucro, voluta e fondata da alcuni, illuminati, vignaioli col puntuale proposito di affrontare i problemi relativi alla qualità degli alimenti, di approfondirli e di risolverli”. “Nei trent’anni di lavoro cartaceo, ho usato solo – in opposizione ai potenti – lo strumento della mia libertà [...] ho scritto sempre per la qualità della vita, con particolari osservanze ai vini e ai cibi, da chierico solitario e polemico. Conveniva, era giusto che il *Seminario Permanente* portasse il mio nome.”

Si noti, nel testo citato, il riferimento a “la qualità della vita”; umanista libertario e libertino, Gino non poteva che predicare il pieno godimento dell’esistenza (“festeggiare la vita”, come amava dire): “In nulla [può] essere rimproverato il desiderio di godere pienamente e perfettamente dei doni che ci sono offerti dalla natura”.



ALTA SCUOLA ITALIANA
di GASTRONOMIA
LUIGI VERONELLI
Luigi Veronelli

Tale disposizione si incarnò ne *L'Etichetta*, fondata da Veronelli nel 1983 e da lui diretta fino al 1994, una delle riviste più raffinate ed esclusive – per grafica e contenuti – che la storia dell'editoria italiana abbia conosciuto. Vi collaborarono grandi firme e grandi fotografi che si occuparono, a più livelli narrativi, di ogni oggetto e risvolto della vita materiale, esaltata quale perfezionamento dell'esistenza intellettuale: “*L'Etichetta* nasce col proposito di accompagnare e sottolineare il crescere dell'esigenza qualitativa. L'uomo [...] prende coscienza di sé e si accultura: è proprio questa crescita culturale che lo rende più esigente nei confronti di ogni aspetto del vivere”. L'esperienza de *L'Etichetta* terminò per problemi finanziari e probabilmente anche questa vicenda contribuì nel far maturare in Veronelli l'urgenza di divenire nuovamente editore.

Nel 1989 nacque ufficialmente la seconda *Veronelli Editore*, “col puntuale obiettivo di approfondire la classificazione dell'immenso patrimonio gastronomico nazionale”. Lo fece pubblicando una rivista, *Ex Vinis* (poi *Veronelli EV*), che raccontò degustazioni e storie di cibi e vini, ma diede anche voce alle battaglie dell'ultimo Veronelli. Non mancarono rubriche più intime, nelle quali Gino si sbizzarrì su filosofia, musica, letteratura, arte, politica, prendendo spunto dalla sua vita e cultura. La casa editrice venne fondata anche per necessità legate alla difficoltà di trovare un editore per la *Guida Ristoranti*, ma Gino ne farà l'ennesima palestra di libertà, allargando presto il catalogo ad altre Guide (fondamentale quella dedicata ai vini, erede dei grandi Cataloghi, che fu “La” Guida del suo privilegio) e ad altre collane, affrancato da censure e vincoli che non fossero quelli da lui stesso accettati e libero di continuare nel suo originale ed elitario approccio alle cose “minime” e alla cultura materiale: “Le guide d'oggi – fuor che le mie – hanno il torto gravissimo di aver tenuto fuori pagina la cultura e la poesia”. Sulle pagine di *Veronelli EV* e su quelle dei tanti libri editi hanno avuto possibilità di esprimersi numerose firme divenute poi di primo piano nel panorama dell'enogastronomia, in qualche caso allontanatesi polemicamente da Veronelli, poiché Gino è stato maestro e padre di molti, ma certo con i suoi collaboratori fu estremamente diretto, pronto all'elogio così come all'aspra critica quando non condivideva giudizi o posizioni.

Entriamo, così, nell'ultimo periodo della sua vita, per certi versi il più politico. In realtà, Veronelli “ribelle” lo è sempre stato, risvolto sostanziale del suo essere anarchico. Le dure prese di posizione, contro la legislazione vinicola e le disattenzioni dei politici nei confronti dell'agricoltura, dalle pagine di giornali e riviste si erano spesso trasferite in atti concreti. Il più eclatante il 19 settembre 1980, quando ad Asti si mise al fianco dei vignaioli piemontesi mobilitati contro l'insensibilità del mondo politico. La giornata terminò con l'occupazione della stazione e delle strade di accesso alla città, in seguito alla quale Veronelli venne denunciato e quindi condannato per blocco stradale aggravato.



ALTA SCUOLA ITALIANA
di GASTRONOMIA
LUIGI VERONELLI
Luigi Veronelli

Negli anni Novanta Veronelli venne in contatto con gruppi appartenenti all'eterogenea galassia dei movimenti antagonisti; li chiamava i "giovani estremi". In alcuni di loro trovò interlocutori che gli consentirono di operare una sintesi efficace tra le sue idee socio-politiche e l'attenzione per la Terra, raccogliendo le intuizioni teoriche disseminate tra i suoi scritti e fino ad allora mai pienamente motivate, approfondite, né tantomeno riunite in un metodo o teoria. Sono gli anni delle ultime, veementi lotte per le De.Co., il "prezzo sorgente", l'olio d'oliva. Quest'ultima, la più "veronelliana", ripercorre il virtuoso cammino già affrontato nel ridare dignità e qualità al vino; una battaglia culturale che diviene minuziosamente programmatica nel disciplinare dell'*Olio secondo Veronelli*. Come per il vino, però, ancora una volta la qualità sta nel metodo ma anche nella consapevolezza: "Il gusto individuale è tutto se si hanno parametri certi di riferimento, ma non è nulla se non sappiamo dove appoggiarci".

Il rapporto con i giovani dei movimenti regalò a Gino nuovi stimoli e una rinnovata visibilità. Colse, dei giovani, la freschezza: "prediligono il nuovo e il diverso [...] si sono resi conto che la tradizione e la cultura sono non un piedistallo, bensì un trampolino di lancio. [...] coraggiosi, propositivi, dialettici, attenti ed esigenti". Veronelli diviene "l'anarchenologo": l'affinità con le tematiche espresse dai movimenti anti o alter-globalisti, la coscienza di come la terra sia il teatro dove da sempre si giocano la liberazione e il dominio sugli esseri umani, la denuncia del tentativo di omologazione culturale e sensoriale dei prodotti operato dalla grande industria e dalle multinazionali lo spinsero a intensi scambi, da cui nel 2003 scaturì il "progetto connettivo" *t/Terra e libertà/Critical wine*.

Oggi l'autentica eredità veronelliana è rivendicata da molti. Pare non si comprenda come essa sia, in realtà, un bene comune, fonte di innumerevoli rivoli che attendono solo di essere ripresi per un nuovo ed innovativo utilizzo: "La cultura per definizione è sempre impegnata e nel domani"; è un movimento in divenire, mai circolare.

Luigi Veronelli morì a Bergamo il 29 novembre 2004, ben prima dei 103 anni che si era posto come traguardo. Della vita ci ha insegnato, più del vero, il saporito.