

## L'ARTE A TAVOLA/2. Dal pugilato alla filosofia e ai vini: l'eclittismo di Luigi

Primo: non precipitarsi a vuotare in un sol sorso il bicchiere, ma tenerlo a lungo in mano osservando e annusando con attenzione il contenuto. Davanti a colorazioni di dubbia origine vista e olfatto, se ben addestrati, non tradiscono mai. Secondo: una volta portato alla bocca assaporare piano piano quell'inebriante dolcezza, trattenendola il più possibile prima di deglutirla. Dio solo sa quanti sapori ha il nettare della vite, sicuramente tanti quanti racchiude madre terra che l'ha partorito. Terzo: evitate, per favore, di sputare per terra con malagrazia i residui, come usano gli assaggiatori. Signori miei, abbiate rispetto per la fatica dei contadini! Quarto...Ehi, ehi, piano. Con un maestro di tal fatta non sta bene insistere. Potrebbe apparire come un maldestro tentativo di carpire segreti difficilmente comprensibili ad un profano. Qui siamo di fronte ad una professionalità di alto profilo, sarebbe come pretendere da un ingegnere di spiegare in due parole come fare le fondamenta ad un grattacielo.

## Un personaggio scomodo

Diavolo di un Veronelli. È il più famoso conoscitore ed enciclopedico catalogatore dei vini italiani nonché di quelli sparsi tra vari continenti. Ed è anche un noto gastronomo. Un nome importante, insomma, di quelli che contano. Allora ti prepari ad incontrare un uomo che immagini pieno di sé, un po' saccente magari retorico. E invece, quando te lo trovi davanti, niente di tutto questo. Luigi è la personificazione della spontaneità. Ma con intelligenza: spontaneo sì, remissivo no. Lui stesso ammette di avere un bel carattere. Iroso, dice. Ma a starlo a sentire si capisce subito che tanta ribellione nasce da una scarsa sopportazione per mali vecchi quanto il mondo: le ingiustizie, i compromessi, gli asservimenti di comodo. Atteggiamento che gli ha reso la vita difficile ma non se ne lamenta. È consapevole di essere ancora un personaggio scomodo quanto la sua battaglia a favore dei piccoli vignaioli contro i produttori di vini di pessima qualità. Una presa di posizione che massime nella massima: «Meglio il peggiore vino contadino che il miglior vino industriale». E per far capire di che pasta è fatto, racconta subito di quella volta che gli affidarono una trasmissione sulla terza rete. Si chiamava "Viaggio sentimentale nell'Italia dei vini". Al dibattito finale, in diretta, si lasciò sfuggire una frase che fu subito bollata ai pari di una bestemmia. Disse che dalla fine dell'Ottocento in poi nel nostro paese l'agricoltura era stata amministrata da cani. Colpa dei politici, ovvio. Scoppiò il pandemonio. «Fu ripreso dalla direzione generale. Ribatte per le rime, ma non servì. Era il 1980 e da allora non ho più rimesso piede in Rai». Settanta anni e un fisico asciutto che lo rende ancora giovane nell'aspetto. Anarchico, è circondato da una famiglia numerosa: tre figlie (avute dalla prima moglie morta giovanissima di leucemia), i loro rispettivi mariti che l'aiutano nella conduzione della sua casa editrice, una seconda moglie francese, svariati nipoti. A Bergamo Alta dove si è trasferito da Milano quasi 30 anni fa vive in una vil-



## Veronelli, anarchico bevitore

### «La mia sfida a fianco dei piccoli vignaioli»

È diventato il più famoso conoscitore di vini ma «per caso», sostiene. Anarchico e dotato di un profondo senso di giustizia, combatte una battaglia senza esclusione di colpi a favore dei piccoli vignaioli che gli ha procurato antipatie a non finire. E pochi sanno che prima della cantina Luigi Veronelli nei suoi settant'anni di vita ha fatto di tutto: il filosofo, l'editore, il giornalista e perfino il direttore della stazione scistica del Tonale.

DALLA NOSTRA INVIATA  
VALERIA PARSONI

la che fu di un cardinale. Un luogo che indusse alla meditazione, immerso nel silenzio della campagna che degrada verso la pianura lontana. Questa oasi di tranquillità è il suo laboratorio: qui custodisce una cantina enorme, studia la personalità dei vini, stoma libri e riviste specializzate. Adesso appare come un tranquillo signore che con ironico distacco guarda indietro nel tempo. Eppure non gli è andata sempre bene.

Frenetico, sempre in fermento come un vulcano, Veronelli nella sua vita ha sperimentato di tutto. Studi non sempre di suo gusto, mestieri afferrati al volo, sport amati e subito abbandonati. Ha fatto il giornalista. Ha promosso le più diverse edizioni, si è intervolato sui testi antichissimi. Per un periodo di tempo, grazie alla sua passione per la montagna, ha diretto perfino la sta-

zione scistica del Tonale. Un intreccio di strade diverse in cui l'amore per il vino resta a lungo in disparte per irrompere, per caso, molto più tardi.

Però ha avuto a che farci dalla prima infanzia. Suo nonno, che lo teneva sulle ginocchia quando non sapeva camminare, si divertiva a fargli assaggiare i biscotti appena intinti nella tazza. A nove anni, nel giorno della prima comunione il rito iniziatico. Stavolta è il padre ad offrirgli con solennità il primo calice e ad insegnargli come apprezzarlo. «In casa, a Milano nel rione l'Isola, tutto andava fatto secondo la sua volontà. Non sopportava disubbidienze: aveva una piccola azienda di prodotti chimici e voleva avermi a fianco nel lavoro. Così dopo la maturità e un periodo di esilio in Svizzera dove la mia famiglia aveva dovuto riparare per sfuggire

alle persecuzioni fasciste, dovetti iscrivermi al Politenico. Durò poco: appena mio padre s'ammalò ne approfittai e mi iscrissi a Filosofia. Mi laureai, mi sposai e e divenni l'assistente, meglio il portaborse perché non ho mai avuto incarichi ufficiali del professor Emanuele Barri. Con lui cominciai a pubblicare "Il pensiero" rivista di filosofia teorica. Quando nel 57 Barri s'uccise mi trovai disoccupato, con una moglie e due figlie a carico. Fu Lelio Basso con cui avevo stretto contatti nel periodo universitario per fare uscire "I problemi del socialismo" a presentarmi ad Italo Pietra direttore de "Il giorno". Pietra mi chiese di cosa volevo occuparmi: "Del sociale", feci io. Si mise a ridere, mi spiegò che c'era già Salvemini, a seguire il settore. Figuriamoci. "Ma avrai pure qualche altro interesse", chiese. E io, con vergogna: "Vorrei scrivere di prodotti agricoli". "Bene, fammi vedere cosa sai fare". Mica semplice. Veronelli, comunque, non è tipo da perdersi d'animo: reminiscenze di studio gli riportano alla mente due luoghi in Friuli interessanti sotto il versante della produzione vinicola. Il primo era la Rocca Bernarda dove la proprietaria una contessa ottantenne, Giuseppina Perusini, produceva il vino Picolit. Una prelibatezza destinata a scomparire perché a quel tempo i mercanti bada-

vano alla gradazione alcolica non alle qualità organolettiche.

## A pranzo dalla contessa

«La contessa me l'offrì al termine di un pranzo meraviglioso e fu la rabbia nel vedere un prodotto stupendo condannato a morte dal mercato a spingermi ad addentrarmi in questi argomenti. L'altro incontro che ricordo con piacere fu con don Luigi Nadalutti, arciprete dell'abbazia di Rosazzo che coltivava il Pignolo, anche questo sparito dalla circolazione con la morte del sacerdote. Andai a trovarlo salendo su per una stradina sterrata. Bussai al portone, silenzio. Picchiai di nuovo con forza ed ecco che sentii uno fruscio di passi. "Chi è?" fece una voce ed io: "Un giornalista". "Non m'intendo di giornalisti, né di serve o matrimoni". E lo spioncino si richiuse. Scoppiai a ridere, e il portone si aprì. Stringemmo un'amicizia duratura. Don Luigi era un tipo strampalato. Scoppiò che raccontava balle: tanto lo smentivano la sua scarsa dimestichezza con i cronisti; i matrimoni, se glieli chiedevano con garbo, li celebrava. Quanto alle serve ne cambiava spesso: e non solo per provare le loro virtù nelle arti domestiche».

L'avvio della carriera giornalista (che proseguirà poi con le collaborazioni con Panorama e poi l'Espresso) non basta a placare uno

spirito effervescente come quello di Veronelli. Già nel '56 aveva dimostrato la sua velleità di editore controcorrente mandando alle stampe un'opera del Marchese De Sade. "Storielle, racconti e raccontini", la più pudica e la più bella. Ma l'uscita del libro provocò uno scandalo. Ci fu il processo e Veronelli venne condannato. Le copie andarono al rogo. «Ricordo la scena, sembrava un film. Mentre crepitavano le fiamme non trovai niente di meglio che mettermi a battere le mani. Ero giovane e non sapevo come reagire: giurai che mai e poi avrei rifatto l'editore». E invece, poco dopo, eccolo di nuovo in campo con un turbidone di iniziative. La più fortunata è "Il Gastronomo" una rivista che gli permette di stringere un sodalizio importante col famoso gourmet Luigi Camacina. «Andò così. Mandai la rivista ai direttori d'albergo. Uno di questi mi segnalò il suo nome. Lo invitai a presentarsi e venne, elegante con un bel cappotto e un cappello a falde large. Mi sorprese ricordandomi che c'eravamo già incontrati tanti anni prima al Savoy. Nel '45, in effetti, come premio per la maturità m'ero fatto mandare a Londra per provare quella cucina di cui dappertutto si cantavano le lodi. Mero messo seduto e avevo ordinato il piatto più caro. La richiesta aveva provocato scompiglio. Comunque, dopo mezz'ora, si pre-

sentarono tre camerieri con due uova al burro su un vassoio d'argento. «Questo sarebbe il vostro piatto più caro?» chiesi. «Certo, sento rispondere alle mie spalle, l'assaggi: c'è dentro tutta l'abilità del nostro chef». Era vero e quella voce era la sua, di Camacina. Luigi comunque al nostro secondo incontro non s'era portato solo i ricordi ma anche una valigia piena di testi. I grandi editori glieli avevano rifiutati. Ne sfogliai alcuni, decisi di pubblicarli. Uscirono sotto il titolo "La carte". Ebbero successo e allora provai a dare tutto il resto alle stampe. Ma quando mi arrivò il conto dalla tipografia, dovette arrendersi. Così passai le carte a Garzanti che per fortuna capì il valore degli scritti e non si tirò indietro...».

Di lì a poco nelle librerie compare "La grande cucina" a cura di Luigi Veronelli. E da allora comincia il successo. Con Canesi escono i suoi "Vini d'Italia", nel '69 con Garzanti pubblica "Guide all'Italia piacevole". «Segnalazioni di paesaggi insoliti, vini e cibi da comprare ma anche studi su usi costumi delle regioni. Ne uscirono solo otto titoli sui 15 che erano stati programmati. È permessa di stringere un sodalizio importante col famoso gourmet Luigi Camacina. «Andò così. Mandai la rivista ai direttori d'albergo. Uno di questi mi segnalò il suo nome. Lo invitai a presentarsi e venne, elegante con un bel cappotto e un cappello a falde large. Mi sorprese ricordandomi che c'eravamo già incontrati tanti anni prima al Savoy. Nel '45, in effetti, come premio per la maturità m'ero fatto mandare a Londra per provare quella cucina di cui dappertutto si cantavano le lodi. Mero messo seduto e avevo ordinato il piatto più caro. La richiesta aveva provocato scompiglio. Comunque, dopo mezz'ora, si pre-

## Un incontro di boxe

Nell'89 cede i suoi diritti alla rivista "Fortune" della Mondadori ma se li riprende poco dopo e da allora lavora in proprio. Se gli si chiede un bilancio della propria vita si dichiara soddisfatto. Ne accusa il peso dei tonfi sonori da cui ha sempre saputo riprendersi. «Però ora che ci penso, una volta si che andai al tappeto. A 16 anni, patto per la boxe, sfidai un pugile professionista. Quella fu una sconfitta vera: con un destro mi mise ko subito dopo il gong».

## Oklahoma city Suicidio di soccorritore

Un eroico soccorritore delle vittime della strage di Oklahoma City, stravolto dal senso di colpa per le persone che non era riuscito a salvare, si è ucciso. Il sergente di polizia Terrance Yeakley, 30 anni, avrebbe dovuto ricevere domani la medaglia di valore, la più alta onorificenza della polizia. Yeakley fu tra i primi agenti di Oklahoma City ad arrivare sul luogo dell'attentato in cui, il 18 aprile 1995, morirono 169 persone. Salvò almeno 4 persone, poi cadde tra le macerie dell'edificio distrutto dall'esplosione e precipitò per due piani, rimanendo ferito alla schiena. «Si sentiva in colpa perché si era fatto male», ha raccontato un altro dei soccorritori divorziato dalla moglie Tonya, un giudice aveva vietato a Yeakley di entrare nella casa dove la donna vive con le figlie.

Il neozelandese Peter Blake, grande navigatore, riceverà oggi un trofeo a Portofino

## Il baronetto delle 500mila miglia sui mari

Sir Peter Blake, il più grande navigatore del secolo, racconta la sua avventura sugli oceani. «Ho percorso 500mila miglia a vela, ho vinto la Whitbread, la Coppa America e ho battuto il record di circumnavigazione del mondo in 80 giorni». Neozelandese, 48 anni, ingegnere, Blake riceve oggi a Portofino il trofeo «Una vela per la vita». «Adesso sto preparando la Coppa America del Duemila, ma non farò parte dell'equipaggio, sarò il comandante da terra».

DAL NOSTRO INVIATO  
MARCO FERRARI

«Sono il re del vento», dice sir Peter Blake, il più grande navigatore del secolo. Neozelandese, quarantotto anni, fisico prestante, carnagione chiara, pelle strisciata, l'aspetto di costante abbronzato, Blake va in giro con i suoi trofei: ha vinto la Whitbread, la regata attorno al mondo; ha battuto il mitico record di circumnavigazione del mondo in 80 giorni, si è portato a casa anche la Coppa America, strappandola agli Stati Uniti. In Nuova Zelanda è un

eroe nazionale. Persino la corona britannica si è inchinata davanti al suo suddito poco fedele per concedergli il titolo di baronetto. Oggi pomeriggio sarà premiato a Portofino, nel corso delle Regate di Primavera «Emenegildo Zegna» con «Una vela per la vita».

«Sono figlio di quella scuola neozelandese», dice Blake - che vive nel vento. Da noi la natura è incontaminata, siamo una terra di mare, siamo un Paese di velisti». Lui non è stancato di manovre e di approdi tanto che

sta lavorando all'edizione più prestigiosa della Coppa America. «Sì», afferma, «il mio piccolo Paese sta compiendo uno sforzo titanico per la regata che resterà nella storia, quella del Duemila». Ingegnere meccanico, sposato con Pippa, due bambini biondi che lo aspettano ad ogni porto, Blake ha alle spalle qualcosa come 500 mila miglia, compiute a vela, sui mari di tutto il mondo. «Ma alla Coppa America», dice, «mettendo le mani avanti - non sarà nell'equipaggio, governerò la barca da terra». Per vincere Blake studierà i più moderni sistemi di costruzione e di manovra, fedele a quella linea innovativa che, negli ultimi dieci anni, ha portato a sostanziali novità nella storia della vela.

La sua ascesa mondiale inizia nel '73 quando prende parte per la prima volta alla più ricca ed emozionante competizione velica, la Whitbread Round the World Race. Era già noto in patria per aver mietuto successi nella acque amiche del sud Pacifico, ma non aveva ancora un

nome a livello internazionale. In qualità di capoturno dell'inglese «Burton Cutter» entra nell'olimpo della vela, l'anno seguente, nel '74, è al timone del primo monoscafo classificatosi nella Round Britain Race riservata ad equipaggi composti da due persone; nel '78 torna alla Whitbread su «Heath's Condor». Alla terza edizione è ormai pronto per la grande impresa. Coalizzate duecento piccole industrie neozelandesi, Blake inventa «Ceramic New Zealand» in qualità di skipper, navigatore e project manager. Sofisticata e maneggevole, la barca si aggiudica il Southern Ocean Trophy ma poi disalbera alla prima tappa. L'anno seguente si classifica secondo con «Lion New Zealand». È alla ricerca di una barca particolare e la trova costruendo il trimarano «Steinlager 1». Poi, andando avanti nei suoi progetti, assieme all'architetto neozelandese Bruce Farr mette su «Steinlager 2», un 25 metri rosso con due alberi. Nessuno, nella flotta della quinta Whitbread, è in grado di batterlo. «La mia

barca», racconta - è stata la prima nella storia della regata attorno al mondo a vincere tutte le tappe e ad aggiudicarsi tutti i trofei in palio. Per arrivare a quel trofeo ha impiegato 17 anni. «È stata la vittoria», rammenta - che ho sognato tutta la vita, fin dalla prima volta che ho preso parte alla regata. Allora ero un semplice membro di equipaggio con la paura e la curiosità dei mari del sud. Poi ho superato amarezze e delusioni, scalando tutti i gradini per raggiungere quello più alto. Per tre volte la vittoria mi era sfuggita di mano. Ma in quella edizione ho raggiunto il massimo consentito ad un velista».

Dopo la vittoria Blake annunciò il suo ritiro dalle competizioni. Ma in pochi ci credettero. Infatti si mise presto in testa l'idea di battere Phileas Fogg, l'estroso personaggio nato dalla penna di Jules Verne nel romanzo «Il giro del mondo in 80 giorni». A bordo del catamarano «Enza» batte tutti compiendo la circumnavigazione del globo in 74 giorni, 22 ore, 17 minuti e 22 secondi.

## Omicidio sessuale a 12 anni

Una ragazza di 16 anni è comparsa oggi davanti ad una corte inglese accusata di un omicidio a sfondo sessuale che avrebbe commesso quando aveva solo 12 anni. La giovane è sospettata di aver ucciso con 27 coltellate una parucchiata di 18 anni. Katie Rackcliff prima di morire subì anche violenza sessuale, il corpo martoriato e seminudo fu trovato il 7 giugno del 1992 abbandonato su un sentiero ai bordi di un cimitero a Cove, un villaggio dell'Hampshire, nel sud-est dell'Inghilterra. L'ultima sera prima di essere uccisa Katie l'aveva trascorsa in una discoteca, dalla quale si era allontanata sola e in lacrime dopo aver avuto una discussione con un ex fidanzato. Il corpo fu trovato a circa cinque chilometri dalla casa dei genitori della giovane.