

CIMONE

L'annuncio fatto dall'amico ex preside dell'Istituto di San Michele, Francesco Spagnolli, a vent'anni dalla scomparsa

Quelle vigne nascono proprio da un'idea del famoso critico enogastronomico che aveva visto in queste pendici grandi potenzialità



Luigi Veronelli

La strada che sale tra i vigneti sarà intitolata a Luigi Veronelli

GIUSEPPE CASAGRANDE

Vent'anni fa moriva a Bergamo Luigi «Gino» Veronelli, poeta del vino e del cibo, filosofo illuminato, maestro di giornalismo e padre indiscusso della critica enogastronomica italiana. Aveva 78 anni. Ambasciatore ante litteram del made in Italy e del "bien vivre" italiano (prima, molto prima di Slow Food e del Gambero Rosso), anarchico coraggioso e irriverente, eretico enoico come lui stesso amava definirsi (non enologo, cioè tecnico di cantina, come taluni semplicisticamente ed erroneamente lo definivano) ha lasciato tracce indelebili ed un'eredità sul piano filosofico-culturale che il Seminario Permanente Luigi Veronelli sta portando avanti con passione nel solco tracciato dal maestro.

Per chi volesse approfondire la figura di Veronelli consigliamo la lettura del bellissimo volume «La vita è troppo corta per bere vini cattivi» di Gian Arturo Rota e Nichi Stefi (Giunti editore). Non è una biografia, piuttosto un affresco sull'uomo Veronelli. Un giornalista? Sì, ma è riduttivo. Uno scrittore? Sicuramente. Un amante della buona tavola? Certamente. Ma soprattutto un cantore straordinario della bellezza, della libertà, dell'amicizia, dell'amore, dell'eros. Un rivoluzionario? Come negarlo visto che ha cambiato il mondo dell'enogastronomia. Un politico? No. Lui, anarchico impenitente, aborrisce i politici. Un filosofo? Sì, ma non saccente, né cattedratico.

Una vita spesa a difendere le istanze dei contadini e dell'Italia rurale.

Citazioni e aneddoti (molti inediti) si intrecciano in questo libro ricco di riflessioni seguendo il «fil rouge» di una vita spesa a difendere le istanze dell'Italia rurale e dell'universo contadino. Tra gli aneddoti si ricorda il suo primo contatto con il vino, offertogli dal padre il giorno della Prima Comunione con la raccomandazione di «berlo con cura poichè dentro il bicchiere c'è la fatica di chi coltiva la vigna». Poi l'incontro con il famoso maître Luigi Carnacina.

Formatosi a Milano sui banchi del Liceo Classico Parini, si distinse in particolare nelle materie umanistiche e a tal proposito si racconta che abbia sostenuto l'esame di maturità parlando esclusivamente in greco antico. Come regalo il papà gli regalò un soggiorno all'Hotel Savoy di Londra e la prima sera - spavaldo e spaccone - ordinò il piatto che costava di più. Grande fu la sorpresa quando, scoperti la cloche, gli furono servite due uova al burro. Irritato, chiese spiegazioni al maître: «Sì, le uova al burro sono il nostro piatto più caro - fu la risposta -



Veronelli a Cimone negli anni Novanta con il professor Francesco Spagnolli

poiché dentro ci sono la sapienza, l'esperienza e la ricerca della perfezione del nostro chef».

Una lezione di vita. Quel maître era Luigi Carnacina, il celeberrimo gastronomo con il quale in seguito lo stesso Veronelli collaborò per la stesura di uno dei più famosi manuali di cucina.

Inventò un linguaggio: vino di pronta beva, vino da meditazione.

Il vino italiano deve gran parte del proprio successo alle intuizioni di Veronelli e alla rivoluzione culturale ed enologica di cui è stato lungimirante allievere e tenace promotore. Dentro ogni bottiglia di vino - amava ripetere - c'è una storia, c'è un territorio, ci sono paesaggi rurali, ma soprattutto ci sono uomini e comunità, con i loro saperi, le loro culture e le loro identità. «Il peggior vino contadino è migliore del miglior vino industriale» amava ripetere quando assaggiava certi vini blasonatissimi, ma privi d'anima. Vini che descriveva con un linguaggio che è ormai entrato nella storia della critica enologica: vino di pronta beva, vino dialettico, vino dal nerbo vipe, vino opulento, vino da meditazione (riferito ai grandi vini passiti).

Per esorcizzare la morte teneva sul comodino un Picolit (grande vino da meditazione) della leggendaria contessa friulana Giuseppina Perusini Antonini, proprietaria di Rocca Bernarda, morta all'età di 101 anni e un Porto Quinta de Resurrexsi del 1926 (sua data di nascita) che gli ricordava una notte d'amore con una nobildonna portoghese. Alla fine si è consolato con una bottiglia di «Scaccomatto» (Albana Passito della Fattoria Zerbina di Faenza). Siamo sicuri che se la sarà goduta a piccoli sorsi nell'ora del tramonto.

Quella profezia sul Trentino "Champagne d'Italia".

Nei giorni scorsi, a 20 anni dalla morte, Mario Pojer e Fiorentino Sandri hanno ricordato il maestro radunando a Faedo il mondo vitivinicolo trentino per brindare con le bollicine e i vini del cuore. Ricco di aneddoti l'intervento del professor Francesco Spagnolli, preside emerito dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, che ha ricordato la profezia dell'amico Gino Veronelli (è stato anche il suo testimone di nozze) quando gli confidò che grazie al clima, alla conformazione geologica e alla posizione geografica (46° parallelo), il Trentino aveva tutti i requisiti per diventare la Champagne d'Italia. E lo si è visto a distanza di qualche anno se considera-

mo che dal punto di vista qualitativo oggi gli spumanti metodo classico del Trentino ed in particolare le Riserve Trentodoc non hanno nulla da invidiare alle etichette più blasonate di Sua Maestà lo Champagne.

A Cimone, in attesa di una strada a lui intitolata, è ricordato con una targa.

Veronelli era solito trascorrere un breve periodo di vacanza in Trentino ed in una di queste occasioni, 30 anni fa, di ritorno da una gita al lago di Cei, osservando in prossimità di Cimone alcuni terrazzamenti con i muretti a secco abbandonati e ridotti a degli "sgrebeni", rivolto al professor Spagnolli esclamò: «Francesco, rimbocati le maniche perchè questo versante del Bondone potrebbe diventare la piccola Eper-

nay del Trentino».

Il suggerimento del vate del giornalismo enogastronomico, più volte ospite della famiglia Spagnolli nella baita di Cimone, fece scoccare in Francesco e poi nel figlio Alvisè la scintilla per realizzare il progetto. E quel sogno oggi è realtà come ricorda la scritta su una lastra in marmo, tra i vigneti, che recita: "All'amico Gino Veronelli, per l'idea. E al tempo che l'ha maturata".

Cosiccome - ha annunciato lo stesso Spagnolli a Faedo - sta per avverarsi un altro sogno: l'intitolazione di una strada da dedicare a Veronelli: quella che da Cimone sale verso l'anfiteatro di vigneti alle pendici del Bondone.

La crociata per salvare la Piana Rotaliana dalle specula-

zioni edilizie.

Tornando all'incontro di Faedo, Mario Pojer nel suo intervento ha ricordato la crociata ingaggiata da Veronelli negli anni Ottanta del secolo scorso per salvare dalle speculazioni edilizie la Piana Rotaliana, in particolare la zona dei Campazzi, culla del Teroldego.

Tra gli attestati di riconoscenza del Trentino nei confronti di Veronelli va altresì ricordata l'iniziativa di Gianpaolo Girardi, ribattezzato l'Indiana Jones dei vitigni perduti, che ha dedicato il catalogo aziendale di Proposta Vini a colui che ha dato visibilità al mondo contadino contribuendo a creare le basi culturali per il riscatto del vino che, amava ripetere «è il canto della terra verso il cielo».



La targa che nel vigneto di Cimone ricorda il famoso esperto di enologia e gastronomia

MONTEVACCINO

Giovedì 9 gennaio

Serata informativa sull'antenna

Il Comune di Trento e la Circonscrizione Argentario organizzano per giovedì prossimo 9 gennaio una serata informativa aperta a tutti sul tema dell'antenna a Montevaccino. L'appuntamento è alle ore 20 nella sala del Centro civico di Montevaccino.

Saranno presenti i rappresentanti dell'Appa (l'Agenzia provinciale per la protezione dell'ambiente) e dell'Apss (l'Azienda provinciale per i servizi sanitari). L'antenna, un ripetitore della Vodafone, è stata montata nelle scorse settimane con grande impatto paesaggistico ed ha suscitato vivaci proteste da parte della popolazione che si è vista scavalcata e snobbata. Proprio il giorno 9 è in programma al Tar la prima udienza sul ricorso presentato da 25 famiglie del posto che contestano la realizzazione.



Angela Finocchiaro

LA GUIDA

Dove si potrà trovare l'Adige

Le edicole aperte domani in città

Baruti Edmira - corso Buonarroti 26/1; Barcatta Oskar - Corso III Novembre 78; Giacomozzi Matteo - Gardolo-Melta civ. 49; Riccadonna Laura - Gardolo-piazza Libertà 15; Pichler Olga - Gardolo-via Soprasasso 4/2; Menestrina Sara - Largo Nazario Sauro 10; Bar rivendita - Ospedale S. Chiara; Campo Alessio Andrea - piazza Battisti 24; Stazione Ferroviaria - piazza Dante; Turco Maria Cristina - Roncafort-via Caneppelle 34; L'Emporio - via Bolghera 65; Ruatti Daniele - via Brennero-Top Center; Angelino Claudio - via Brescia 48; Mosca Monica - via del Suffragio 114; Toledo Romas - via G.B. Trener 16; Comper Paolo - via Garibaldi 5; Demattei Sebastiano - via Giusti 41; Fantazzini Stefano - via Grazioli 52; Nardelli Federica - via Lunelli 22; Baratella Ivan - via Maccani 36; Bar Groff - via Madonna Bianca 112; Lenzi Valentina - via Mancini 11; Fedrizzi - via Mazzini 8; Bar Al Marinaio - Via Ragazzi del '99; Caffè Modena - via S. F. d'Assisi 8/1; Amerio Luca - via S. Pietro, 8; Romano Domenico - via S. Pio X 33; Porrovecchio Franco - via Solteri 41/1; Lucin Alessandro - via Verdi 38; Grott Thomas - viale Verona 132; Maestri Aurora - viale Verona 19.



NUMERI UTILI

FARMACIE DI TURNO	
Presta servizio 24 ore su 24: Farmacia S. Bartolameo Viale Verona, 92	0461/913593
Presta servizio dalle 8 alle 22: Farmacia Piedicastello Via Brescia, 19/A	0461/983255
URGENZE	
Centrale unica di emergenza	112
OSPEDALI	
S. Chiara	0461/903111

Orari di visita:	14/15.30 - 18/20
Domenica:	10/12 - 14/15.30 - 18/20
GUARDIA MEDICA	
Lunedì - venerdì	dalle 20 alle 8
Sabato e festivi	dalle 8 alle 20
Prefestivi	dalle 10 alle 20
Telefono	116117
AMBULANZE	
Prenotazioni	800070080
VISITE ESAMI-CUP	
Ore 8/18 Lun. - ven.	848/816816
Ore 8/13 Sab.	

MUNICIPIO	
Centralino	0461/884111
Vigili Urbani	0461/889111
Canile	0461/420090
SERVIZIO VETERINARIO	
Via Lavisotto 125	0461/902777
SERVIZIO RADIO TAXI	
	0461/930002 - 02/4000
TRASPORTI E VIABILITÀ	
Trentino Trasporti	821000
Autostrada A22	9800857



Angela Finocchiaro

Il Santo del giorno

Sant'Angela da Foligno, dopo essersi recata ad Assisi ed aver avuto esperienze mistiche avviò un'intensa attività apostolica per aiutare il prossimo e soprattutto i lebbrosi. Una volta morti marito e figli diede tutti i suoi averi ai poveri ed entrò nel Terz'Ordine Franciscano: da quel momento visse in modo cristocentrico e tramite l'amore giunge all'identica mistica con Cristo.

Auguri anche a
Elisabetta, Fausta,
Gregorio, Ruggero
e Stefano

E domani a
Amelia, Edoardo,
Carlo ed Emiliana