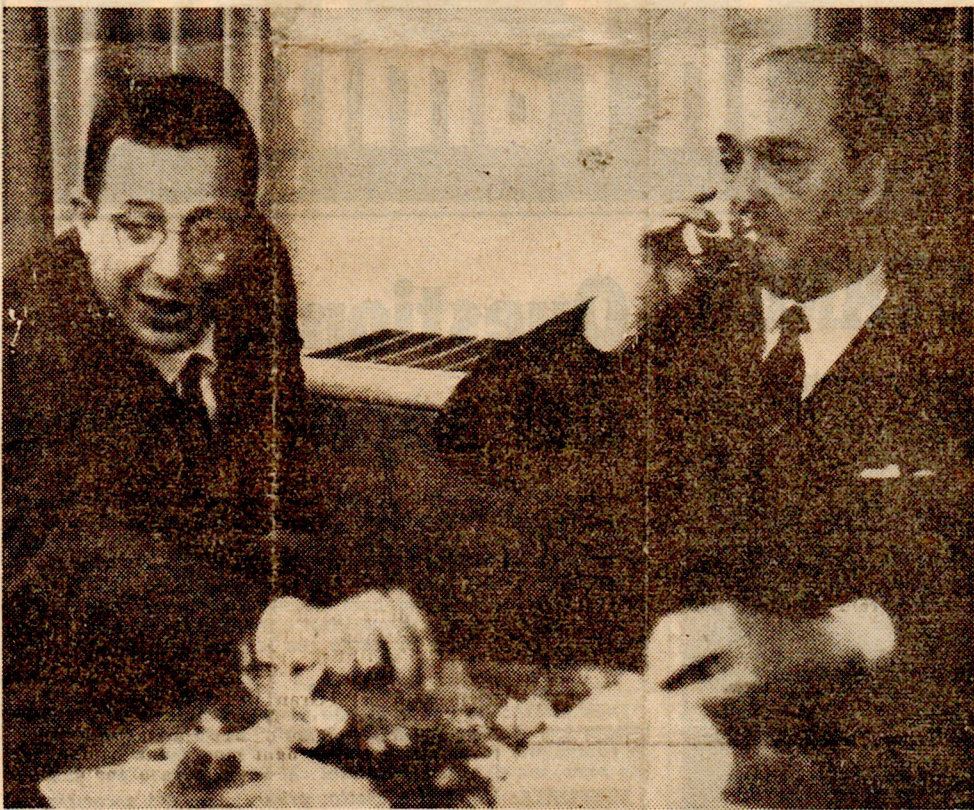


PERSONAGGI MILANESI



Luigi Veronelli (a sinistra) e Luigi Carnacina, il re dei cuochi.

LUIGI VERONELLI

LUIGI VERONELLI è milanese. Proprio milanese. Non stupisca la precisazione, perché di fronte a una schiera (quasi sempre eletta) di milanesi divenuti tali per il lungo soggiorno e per il lungo operare, all'ombra della Madonnina, trovare un milanese vero, autentico, di nome e di nascita è sempre più — come dice la voce comune — cosa rara e d'eccezione.

Veronelli è un giovanotto alto, aitante, simpaticissimo. Mentre parliamo, nel suo salottino accogliente, dove egli mi riceve in tenuta adatta alla sua tempra, alla sua attitudine, cioè sportiva (dice che adora la montagna), in stanze vicino si ode un brusio biricchino, vivace, scintillante. Dice: «Sono i bambini»; e sottolinea le parole come a chiedere una certa indulgenza, subito concessa. Interrompo: «Ci sono passato anch'io». Veronelli sorride, compiaciuto. Nell'atto di avvicinare un gastronomo ormai famoso, vien fatto di pensare debba trattarsi di un signore panciuto, coi capelli grigi. E' un luogo comune che si divenga buongustai a una certa età, quando, cioè, come dicono le voci maliziose, la vita non offre più gran che in altro senso. E qui, come abbiamo visto, non è vero.

Il più classico dei gastronomi ci ricorda che una volta le ragazze portavano in dote il libro di cucina

60° Anno

N. 1

L'ECO DELLA STAMPA

(L'Argo della Stampa: 1912 - L'Informatore della Stampa: 1947)

UFFICIO DI RITAGLI DA GIORNALI E RIVISTE
FONDATO NEL 1901 - C. C. I. MILANO N. 77394

Direttore: UMBERTO FRUGIELE
Condirettore: IGNAZIO FRUGIELE

VIA GIUSEPPE COMPAGNONI, 28

MILANO

Telefono 723.333

Corrispondenza: Casella Post. 3549 - Telegr.: Ecostampa
Conto Corrente Postale 3/2674

LEGGASI A TERGO

L'Informatore Moderno

MILANO

13 GEN. 1963

Veronelli è giovane, e bisogna anche aggiungere che la sua attività, la sua passione di gastronomo, sono cosa seria. Egli è un classico, uno studioso, diremmo, un uomo che non concede nulla al diletantismo, non parla di gastronomia per passatempo: studia, pensa, osserva. Eppoi scrive. Perché tutti sanno, ormai, che egli collabora a un'infinità di riviste illustrate dedicate nella maggior parte alla donna: chi più di una signora può prestare attenzione alle squisite ricette che uno scrittore offre per le più disparate occasioni? Da ciò la fama di Luigi Veronelli e delle sue ricette gastronomiche.

Luigi Veronelli non si limita a ridire, più o meno bene di altri, ciò che è stato detto e ridetto nei secoli; no, pensa e suggerisce ricette nuove, da lui sperimentate e talune con molto successo.

Anni fa Veronelli, col suo ardore, la sua passione e le sue speranze nell'avvenire, fondò una casa editrice dedicata esclusivamente alla gastronomia. Ottima idea! Ricordo anzi di avere esaminato anch'io attentamente ciò che si veniva via via stampando. Purtroppo, dopo qualche anno, silenzio. Evidentemente, coloro che, seguendo e amando la buona cucina, dovrebbero essere i fedeli di tali pubblicazioni al momento di leggere si fermano. E Veronelli smise di pubblicare. Ma mentre parla di ciò, credo di capire che in fondo non ha ancora smesso di pensare a nuove pubblicazioni di gastronomia. Chissà che in un prossimo domani non riprenda il tentativo in altra maniera, e chissà che non abbia più fortuna. Auguri vivissimi sin d'ora.

E parliamo di cucina. Naturalmente io titubante e forse, alquanto presuntuoso. Veronelli non solo sorride, ma ascolta, e qua e là approva, mi guarda come per dire: «Perdiana! Questo, di qualcosa s'intende, pensa anche lui, dice la sua in modo non del tutto trascurabile!» Egli afferma di adorare la cucina francese. E io rimango in silenzio perché, a dire il vero, di cucina francese non capisco molto, sono strapaesano, e dico che in Italia (è cosa vecchia) la cucina nazionale non esiste, abbiamo quella regionale. D'accordo. Ed è ottima. Dico anche una altra cosa, forse abbastanza nuova. Che il gusto è quello che si acquisisce dalla nascita. Mi pare di essere entrato in piena discussione «scientifica». Veronelli sorride compiaciuto. Sicuro! E' buono ciò che abbiamo cominciato a gustare dall'infanzia. E se anche, per un qualunque caso, d'un tratto, trascinati in giro per il mondo, siamo costretti a perdere di vista ciò che assaporammo nell'infanzia, il giorno in cui torniamo agli antichi gusti, diamo un respiro di sollievo: questo sì è buono.

E cito a Veronelli un fatte-

rello capitatomi un giorno in un piccolo ristorante milanese dove sentii un contadino siciliano, un buon uomo, dire testualmente: «Il vostro latte non è buono, quello del mio paese sì che mi piace». Intervenni per dirgli che in tutta Europa si sa della bontà del latte lombardo, mentre nessuno conosce quella del latte siciliano. Ma c'era da aggiungere: «Lei gusta il suo latte e lo trova più buono perché è quello che ha bevuto dalla nascita. Ecco le ragioni della sua preferenza». Il contadino non parve capire.

Per assaporare le varie cucine e gustarle, occorre un minimo di «cultura» del palato. E allora si trova che è buono anche un piatto speciale francese o un piatto italiano locale (cioè non nostro), napoletano, marchigiano o altro. Difficile ancora far capire a un vecchio contadino novarese che i maccheroni alla carbonara sono

buoni, squisiti; tentennerà la testa e dirà che per lui è buono soltanto il risotto.

A parte queste considerazioni che mi sembrano ascoltate con molta attenzione da Veronelli il quale annuisce e mi sembra interessato, dirò che nell'intelligente lavoro che egli e altri gastronomi italiani fanno perché si conosca la cucina nazionale, lui ha già oltre la collaborazione alle varie riviste, cui si è accennato, molte pubblicazioni di grande successo. Qualcuna in collaborazione con altri famosi gastronomi: Luigi Carnacina è uno. Il principale senza dubbio, Carnacina è oggi (settantaseienne ritirato, a Roma, a vita privata) considerato il re dei cuochi. Perciò è naturale che sia amico del giovane Luigi Veronelli. «La grande cucina» di Luigi Carnacina, edita da Garzanti, è uscita a cura di Veronelli. E degli stessi in collaborazione è uscito anche, presso lo stesso edito-

re, «Mangiare e bere all'italiana».

Nel corso della conversazione egli mi ricorda che oggi è in disuso la tradizione, in auge al tempo delle nonne, per cui la ragazza sposandosi, portava in dote un libro di cucina. «Bei tempi signore!».

Veronelli ha una notevole biblioteca di gastronomia: circa cinquecento volumi. «E — mi fa notare — quasi tutti italiani». Ci sarà anche l'Artusi, certamente.

Parliamo anche di vini. Potrebbe essere diversamente? E per quel che riguarda i vini italiani, non ne diciamo molto bene. Con l'industrializzazione ci hanno rovinato il vino nostrano. E' la verità. E non c'è vino, oggi di qualunque regione pregiata, che non ci faccia sentire il sapore del vino di Barletta o giù di lì. Ohimè!

Prima di accomiatarmi Veronelli ordina alla sua domestica di portare una bottiglia. Me la offre. Non dico parola, ma, sembra dire, fra i tanti, questo almeno mi sembra vino. E io gli ho promesso che lo ricambierò appena rientro al mio paese anch'esso in zona pregiata.

Antonio Sorelli