DOPPIOZERO

Luigi Veronelli gastronomo e scrittore

Gianfranco Marrone

8 Febbraio 2026

Come si cucina una sartina? Impegnativo, certo. Non a causa di vecchi tabù moralistici, per carità. Ma per la delicatezza di una mansione che richiede acume e manualità, competenza pregressa, gusto spiccato. E tanto stomaco. Occorre difatti per prima cosa farcirla, la giovane cucitrice, con tutto quel che abitualmente comporta ogni cupa operazione culinaria atta alla preparazione di un qualsiasi ripieno. Seguendo passo passo la ricetta (e sorvolando sui più truci dettagli) occorre spellarla, eviscerarla per bene, lavarla e stenderla su un canovaccio ad asciugare. Dopo aver preparato la farcia, sarà necessario inserirla all'interno e ricucire il tutto per evitare che qualcosa fuoriesca durante la cottura. Unta d'olio, andrà in forno per una buona mezzora, non senza averla rigirata a metà del tempo. Prima di portarla in tavola, sarà bene cospargerla di limone, per rialzarne il sapore, ricoprirla di pepe nero e adagiarla su un elegante vassoio del servizio buono. Va servita caldissima.

L'autore della ricetta in questione, sarà chiaro, non è un matto cannibale, per giunta perverso. L'ironia è lampante. Si tratta piuttosto di Luigi Veronelli, di cui s'è troppo poco festeggiato, il 2 febbraio scorso, il centenario della nascita. Ricordarlo così, nell'atto di imbottire una fanciulla, parrà strano: cattivissima perversione sessuale che manco Amin Dada. Ma a leggere *Vietato vietare*, il ricettario anomalo che un anarchico del suo stampo non poteva non aver redatto, ritroviamo qualcosa in più che il banale desiderio di *épater le bourgeois*. Più che un rito cannibalico discusso dagli antropologi, si tratta della tradizionale prova di commutazione adoperata dai linguisti: le sartine sono sardine a cui è stata tolta la sonorità di una consonante. Nel tegame la sartina va difatti con tante altre consimili: occorre riporle strette strette, stipate all'inverosimile, cosa che le fa cuocere al meglio rendendole più saporite. Ed è così che il gastronomo incontra lo scrittore, l'arte della cucina quella della lingua. Entrambe accompagnate dal desiderio di innovare rispettando, seguendo a menadito regole e codici che poi, sapientemente, andranno trasgrediti. Più costrizioni si hanno, arbitrarie sempre, più saranno possibili forme differenti di libertà.

Gino Veronelli è un monumento tutto da riscoprire, il suo nome un iceberg che deve ancora svelare quel che gli sta sotto. Una vita ricchissima di idee e di iniziative, proposte e conflitti, lotte e vittorie, ma anche vilipendi e arresti, che è un pezzo della storia d'Italia. Il suo gusto raffinato e inappagabile, la sua attenzione al dettaglio gastronomico, alla nuance enoica, la sua capacità di imporre autorevolezza comunicativa e simpatia istintiva, sono andati ben oltre l'individuo singolo per divenire altrettante prese di posizione politica, rivendicazioni morali e mai moralistiche, desiderio di libertà imbrigliato, felicemente, nel rigore di un'esistenza da svolgere fino allo stremo e da contemplare soddisfatti. A partire dalla sua persona e dal suo personaggio, c'è da riscrivere le cronache del Belpaese. E in meglio.

Non basterebbe un'enciclopedia per elencare le sue innumerevoli doti di maestro indiscusso e di straordinario divulgatore, di predicatore instancabile e di joker sprezzante. In un gran libro a lui dedicato (Giunti 2012), Gian Arturo Rota e Nichi Stefi (qui la recensione , e qui un ricordo di Nichi Stefi), fra i suoi più stretti, storici collaboratori, hanno provato a darne un'ampia definizione: "Luigi Veronelli è stato tante cose: un filosofo, uno scrittore, un giornalista, un difensore della civiltà contadina, un anarchico, uno studioso, un bevitore di vino, un amante del bello, un editore, un indignato, un cultore della parola". Lungo elenco forse non esaustivo. Per ognuno di questi aspetti si potrebbe scrivere un trattato intero, e dire altresì sulle sue epiche trasmissioni televisive, delle sue felici scorribande per cantine, del suo insegnamento a largo raggio, dei suoi neologismi ("vino da meditazione", "stassentire", "millanta"…), e soprattutto della sua feroce ironia. La nostra sartina ha senso in questo contesto.

GIANCARLO SARAN

PECCATORI DI GOLA



VINCITORE PREMIO SELEZIONE
BANCARELLA DELLA CUCINA 2025

ECCELLENZE ITALIANE A TAVOLA *e non solo*

BOLIS EDIZIONI

Veronelli è stato un po’ come la Settimana enigmistica: vantava, e vanta tuttora, un gran numero di imitazioni. Capacità che gli derivava, per nulla paradossalmente, dal suo essere un unicum, un soggetto fortemente idiosincratico poiché saldo nell’accurata gestione di opposizioni ancestrali e contraddizioni in termine. Veronelli, potremmo, dire, è un cumulo di ossimori felici. Anarchico rigorosissimo, irremovibile libertino, contadino aristocratico, editore raffinato e ostinato divulgatore, personaggio televisivo terribilmente snob, star mediatica e sempiterno guru di piccoli gruppi di seguaci iperfedeli. Non c’è tema legato al cibo e al vino che non abbia trattato, e trattato attraverso le molteplici piattaforme comunicative che sapeva ben utilizzare – rivelandosi anche in questo una sorta di anticipatore di quel postmoderno che non amava.

In un recente libro dal titolo *Peccatori di Gola* (Bolis 2024) Giancarlo Saran ha parlato di lui come di un alfiere del Risorgimento alimentare, con tutti gli eroismi e le disgrazie, le ostinazioni e i compromessi tipici di quell’ambiguo periodo storico che ha fatto e disfatto il nostro Paese. Il mito della libertà è stato coltivato da un libertario come lui in moltissimi modi, e con innumerevoli esiti. Si narra che, appena ventenne, accomodato a un tavolo del lussuoso ristorante del londinese Hotel Savoy, avesse ordinato il piatto più caro del menu, e gli fossero state servite due uova al burro: “erano perfette”, sembra abbia detto poi. Lezione di stile e di buon gusto impartitagli da chi in quel ristorante stava allora cucinando; ed era quel Luigi Carnacina che divenne ben presto suo compagno e sodale di tante avventure gastronomiche, sperimentazioni culinarie, ricettari, guide, riviste e quant’altro. I due Luigi costituivano una coppia formidabile, e lo sapevano, e ci giocavano. Non senza gli interventi mirati d’altri amici come Gianni Brera, Mario Soldati e Gianni Mura, o come anche Ave Ninchi e Delia Scala. Tutti alla ricerca di una genuinità come antidoto all’omologazione dei gusti diffusa nel mondo contemporaneo dalle industrie multinazionali. Una *ingenuinità*, forse, come arma etica e politica, difesa di un piacere che è rivendicazione di valore e programma di eversione permanente. Ceronetti adorava le sue schede vinicole. Prezzolini ammirava il suo vocabolario quando scriveva di trattorie fuori porta. Alberto Capatti lo cita regolarmente nei suoi libri sulla scrittura culinaria.

Ma di tutte queste prodezze anticipatrici basterà ricordarne per adesso una sola, la cui odierna ovvietà ne rafforza il portato storico. Veronelli ha sdoganato il mangiare e il bere come tema degno dei più raffinati intellettuali. Lui, filosofo teoretico alla Statale di Milano, aveva colto la valenza metafisica della gastronomia, facendone una dignitosissima scienza a sé stante. Dando in questo ragione a Brillat-Savarin e aprendo le porte a Carlin Petrini. Dirigeva una rivista come “Problemi del socialismo” e un’altra chiamata “Il gastronomo”. Ha

inventato, potremmo dire, le attuali scienze gastronomiche come florilegio di discipline che sanno mescolare curiosità mentale e piacere della gola, attenzione alle tradizioni minoritarie e rivendicazioni sindacali circa i lavoratori della terra. Gli dobbiamo tutti qualcosa, e tanto. Ricordando momento per momento il suo monito esistenziale (che Rota e Stefi giustamente usano come sottotitolo del loro libro necessario): “la vita è troppo corta per bere dei vini cattivi”.

Leggi anche:
Gianfranco Marrone | Santi bagnati, bevitori asciutti
Gianfranco Marrone | Tra gli scaffali del supermercato
Gianfranco Marrone | Tre stelle a McDonald's
Gianfranco Marrone | Il panino: attenti a quei due!
Gianfranco Marrone | Dal tagliere alla città
Gianfranco Marrone | Cucina a vista e passioni tristi
Gianfranco Marrone | La pasta, questa conosciuta
Gianfranco Marrone | La rivoluzione wok
Gianfranco Marrone | Il gusto della geografia
Gianfranco Marrone | La grande bouffe e il digiuno
Gianfranco Marrone | Mangiare con le mani
Gianfranco Marrone | Fenomenologia del menu
Gianfranco Marrone | A tavola con Montalbano
Gianfranco Marrone | Giorgia e la cotoletta diplomatica
Gianfranco Marrone | Meat sounding
Gianfranco Marrone | Essere e digiunare
Gianfranco Marrone | Ubriacarsi di parole

Se continuiamo a tenere vivo questo spazio è grazie a te. Anche un solo euro per noi significa molto.
Torna presto a leggerci e SOSTIENI DOPPIOZERO

Luigi Veronelli

tredici ricette per vari disgusti

VIETATO VIETARE



elèuthera