

(quotidiano)
04 5675 22T 114F 9S 63ALBE38

LA NUOVA FERRARA
VIALE CAVOUR 129
44100 FERRARA FE
Dir. Resp. ENRICO PIRONDINI
Data: 20 Aprile 1993

Cucina - Incontro con l'eno-gastronomo

Veronelli e la ristorazione

Da sinistra:
Luigi Riccadona, amministratore delegato del nostro giornale, lo scrittore Luigi Veronelli e Enrico Pirondini direttore de la Nuova



di Renzo Dall'Ara

CON LUIGI Veronelli, a parlar di ristorazione, di vino italiano; ed è inevitabile anche se gli spazi della conversazione, tanto più dal suo versante, potrebbero allargarsi alla filosofia od alla più varia umanità. Mi viene da chiamarlo guru o santone della qualità della vita, tanto più in un luogo deputato dalla Mantova gonzagesca come la "Aquila nigra" titolato ristorante nel quale Vera e Giorgio Bini l'hanno accolto, ricorrendo il primo decennale del loro ministero godurioso. Avendo il "maestro di tutti noi" come lo chiamava Ave Ninchi da remoti schermi televisivi, a fianco Maurizio Zanella, il dibattito si spostava anche di ambito generazionale e usciva da vicolo Bonacolsi toccando il mondo della bottiglia d'élite. Il giovane Maurizio infatti, lo preciso per completezza d'informazione, è il signore della Ca' del Bosco, 60 ettari di vigneto in Erbusco di Franciacorta che, tanto per dirne una che lo riguarda, con il suo "Franciacorta brut" andrà, solo invitato nel regno delle bollicine affiancandosi a Krug, Bollinger, Taittenger, Kristal, Dom Perignon, ad un test mondiale di New York, il prossimo autunno.

Veronelli, come va oggi la ristorazione italiana?

«La crisi indubbiamente si fa sentire ma soprattutto per chi lavora male».

E il vino?

«Vale lo stesso discorso ma la qualità finisce sempre per premiare. Tutti cerchiamo sempre il meglio, nella nostra vita».

Zanella e tu che ne dici?

«Una contrazione sul mercato inter-

no si avverte, certo ma l'andamento della lira favorisce la nostra penetrazione sui mercati esteri. Si avrà un effetto di trascinamento positivo per l'immagine del vino italiano. Quello che conta».

Veronelli, un po' di memoria. A quanto il tuo primo incontro con Mantova?

«Ne ho un chiaro ricordo infantile: nel 1936 con mio padre, enologo e gastronomo. Credo proprio che il ristorante fosse "Ai Garibaldini". Poi, dal dopoguerra, sono diventati più frequenti. Se Bergamo-città è una capitale gastronomica, Mantova lo è altrettanto come territorio e con piatti indubbiamente tipici e curati. Ma amo anche Ferrara, caspita se la amo». Vedi l'Aquila Nigra, come esempio».

Zanella, una domanda provocatoria: il vino di casa nostra?

«Amo il Lambrusco, quando è fatto bene. Me lo faccio anche mandare. Mi diceva prima Veronelli di una sua degustazione di vini dei Colli Morenici che gli è rimasta impressa. Li conoscerò meglio anch'io, capiterà».

Testimoni dell'improvvisato minidibattito, con Vera e Giorgio Bini, il presidente della Camera di Commercio virgiliana on. Antonino Zaniboni; il presidente dell'Unione del Commercio e Turismo cav. Franco Freddi; il presidente dell'associazione Gastronomi, Luciano Minotauri; il direttore della Nuova Ferrara, Enrico Pirondini; l'amministratore delegato del nostro gruppo Editoriale Luigi Riccadona; il comandante del gruppo Guardia di Finanza ten.col. Carlo Terzoli; l'imprenditore Paolo Benini e il curatore de "I ristoranti di Veronelli" Arturo Rota.