

PRÄSENTATION DES BUCHS VON ROTA UND STEFI IM GUTSHOF VON NONINO IN PERSEREANO

Die Lektion von Veronelli:

4.b) Wie würde er fallen, wären da weder Verschluss noch Reibungen?

Boden und Essen als Kultur

Pavia di Udine

„Heute Abend weihen wir die Reihe von Veranstaltungen in unserem Gutshof mit dem großen Veronacci ein, so nannte ich ihn, wir konnten nicht umhin“. Mit diesen Worten eröffnet Giannola Nonino das Luigi Veronelli gewidmete Ereignis und öffnet die Türen ihres Hauses in Persereano bei Pavia, nahe Udine für die Präsentation des Buches, das „einem großen Freund der Familie und einem unübertrefflichen Weinexperten und Kenner der Gastronomie“ gewidmet ist. Und tatsächlich, ein Buch über den Menschen und Meister Veronelli zu lesen, verleitet dazu, besonders in einem Moment wie diesem, über die Bedeutung einer Lebensphilosophie nachzudenken, die den Boden und die bäuerliche Welt achtet. *Luigi Veronelli. La vita è troppo corta per bere vini cattivi* (*Das Leben ist zu kurz, um schlechte Weine zu trinken* - Giunti und Slow Food Editore) wurde gestern Abend von den Autoren Gian Arturo Rota (Schwiegersohn von Veronelli) und Nichi Stefi selbst sowie dem Journalisten Gianni Mura vorgestellt. Das Buch ist ein Konzentrat aus unveröffentlichten Anekdoten, die den Philosophen, Schriftsteller, Journalisten, Verfechter der ländlichen Kultur, Rebellen, Wissenschaftler, Weintrinker, Liebhaber des Schönen und auch einen Empörten, einen Wortgelehrten als Mensch zeigen. „Der Mensch ist dazu geboren, das Leben zu feiern“, sagte Veronelli, wie Mura nach der Vorführung eines Videos mit Fotografien und den bekanntesten Zitaten von Veronelli, treffend erwähnte. „Das Buch erscheint neun Jahre nach dem Tod von Luigi - erklärt Rota anschließend -, nachdem sein riesiges Archiv gesichtet und das verfügbare Material nach Themen geordnet wurde. Luigi verwandelte das Essen zur Kultur“. „Vor Gino gab es die „Kultur der Bodenkultur“ nicht. Er hat Themen zu Würde verliehen, die als unbedeutend betrachtet wurden“, betont Mura. „Veronelli war für das Individuum, sei es Mensch oder Weinrebe. Der Name eines Weines und eines Gutes war für ihn mit dem Boden verbunden“, merkt Stefi an. „Als Philosoph beschäftigte sich Gianni mit Wein und Essen. Er übte nur Kritik, um ein Produkt zu verbessern - sagt Mura abschließend und erinnert daran -, dass ohne Veronelli *Slow Food* nie entstanden wäre“.

Fabiana Dallavalle

Alle Rechte vorbehalten

(Foto)

Stefi, Mura und Rota mit Familie Nonino in Persereano (Foto Ella Ferandino)