Redazione Omnis*magazine*
Via del Battirame, 6/3a · 40138
Bologna - Italy
Tel +39 051 531800
E-mail: redazione@omnismagazine.com
Website: www.omnismagazine.com

TESTO E FOTO DI

Giulio Biasion

Carlo Giuseppe Valli ci ha lasciato

Fu uomo di marketing e studioso appassionato di cibo e di tradizioni

Con Carlo Giuseppe Valli scompare una figura oggi rara di uomo di marketing, professore universitario, divenuto poi scrittore che si è ritagliato uno spazio preciso nella ricerca storica delle grandi tradizioni umane e gastronomiche del nostro Paese. Una ricerca di marketing scrupolosa sul nostro recente passato che lo scrittore ha portato a termine con grande rigore ed equilibrio, frutto della sua profonda conoscenza dei molti giacimenti gastronomici che egli aveva cercato e provato per molti anni, spesso accompagnato dalla moglie, signora Brunella che da buona veneta lo assecondava nei suoi viaggi e ne condivideva, discreta, le conoscenze.

Carlo, uomo colto e sempre molto disponibile, lo conobbi oltre 20 anni fa. Ero sulle rive dell'Adige, tra le province di Verona e Trento, a degustare i prodotti di questa striscia di terra lungo il verde fiume, dopo aver lasciato il sobrio monumento dedicato a Napoleone in quel di Rivoli, costruito dai Francesi per ricordare la prima grande vittoria del generale corso. Parigi poi gli dedicò il boulevard che porta il nome del paese posto sulla chiusa fortificata dell'Adige.

Dopo i primi assaggi presso una cantina ci presentammo, entrambi eravamo con le nostre mogli.

Mi chiesi perché, nominando il mio cognome, egli mi guardasse con ancor maggiore attenzione facendomi alcune domande alle quali rispondevo non capendo perché questo suscitasse in lui tanto interesse… ma il motivo c'era! Si svelò quando mi chiese: "Ma è parente di un certo Renzo, pittore e scrittore veneto?"

A quel punto restai di stucco ma gli confermai che quello era mio padre, pur se era scomparso pochi anni prima. Mi confessò che, nel primo dopoguerra, ancora ragazzo, viveva a Treviso dove, aprendo un cenacolo di artisti e letterati, organizzò una mostra di pittura e, tra i vari autori, c'era anche mio padre.

Il mondo è davvero piccolo, specie quando seppi che da anni aveva casa sul lago di Garda, nella stessa località da me frequentata, incredibile!

In breve la nostra amicizia si cementò, Carlo iniziò a scrivere per la rivista l'Albergo che dirigo, sia su chef emergenti che su prodotti di nicchia e d'alta gamma. Apprezzavo la sua grande curiosità nello scoprire e nel descrivere quanto aveva visto, prodotti o produttori, il suo entusiasmo e la sua sensibilità nel comunicarlo agli altri, nei suoi libri (ben presto arrivò a scriverne uno all'anno) o negli incontri con il pubblico.

Per un lungo periodo ci vedemmo spesso, con lui e il gruppo più attivo del Club dei sapori, durante vari eventi: dal Friuli sulla "Cucina di montagna", al Garda sull'olio dop con Flavio Zaramella, da Arte e Cibo con Piero Valdiserra, Umberto Faedi, Enrico Gurioli, ad altre storie di vini e di territori.

Si può dire che una delle sue ultime apparizioni in pubblico fu la presenza al convegno della 1° Giornata del Ragù alla bolognese, nell'ottobre del 2018, da me chiamato in qualità di estimatore della cucina bolognese, presidente Onorario del nostro Club dei Sapori e membro dell'Accademia della Cucina a Milano - città dove viveva dopo aver girato l'Italia - relatore al talk show ma presente nella giuria di assaggio dei ragù a Budrio, presso la prestigiosa dimora storica di Giovanni Tamburini. La sera prima lo portai, assieme a suo figlio, in un noto ristorante del centro di Bologna, la Cantina Bentivoglio: rimase entusiasta dei piatti scelti ed anche del servizio, molto attento, cosa che non è di tutti i giorni!

Era sempre pronto a viaggiare e a scoprire qualcosa di nuovo, spesso me ne parlava al telefono: lo scorso anno doveva iniziate sul mio web di turismo Voyager una rubrica fissa a sua firma… aveva ancora una grande voglia di comunicare agli altri quanto aveva scoperto, assaggiato o conosciuto. Lo vidi proprio un anno fa a Garda che presentava il suo ultimo interessante successo su Leonardo da Vinci e la cucina intitolato "La pentola di Leonardo. Storie di corte, di vita quotidiana, di cibo, di cucina". Purtroppo non stava bene e aveva difficoltà a muoversi, un vero calvario per chi come lui, era alla ricerca di novità, cuochi e

prodotti; dette però una spiegazione di rara efficacia del rapporto di Leonardo con la cucina e soprattutto l’organizzazione di un locale per i banchetti di corte
Scomparsa la sua amata moglie tre anni fa, ora era Cesare, suo figlio, importante uomo della comunicazione, ad accompagnarlo amorosamente in questi tour in varie regioni.
E’ stato un uomo che ha lasciato un segno nel mondo della gastronomia, non solo perché Gualtiero Marchesi lo volle per scrivere la sua biografia “Marchesi si nasce”: sapeva di affidarsi ad una persona di grande cultura, mai polemico e mai fuori dalle righe, sempre con il suo sguardo sorridente, un signore di altri tempi che ci ha arricchiti con la sua saggezza e con la sua sincera, indimenticabile amicizia.
Tra i tanti volumi, tutti interessanti, ricordo anche il bel libro sui cuochi “Un cuoco costava come un cavallo. L'avventura dei cuochi nella storia della cucina italiana”, quello su “Sole sale vento fuoco. L'antica arte del conservare il cibo”, e “C'erano una volta vecchi mestieri” che si completa con “C'erano una volta cibi di strada”.

_____

Nella foto, Carlo Giuseppe Valli (a sinistra) con Giulio Biasion