

**ALTA SCUOLA ITALIANA  
DI GASTRONOMIA  
LUIGI VERONELLI**

*Luigi Veronelli*

**CARTELLA STAMPA**



**ALTA SCUOLA ITALIANA  
di GASTRONOMIA  
LUIGI VERONELLI**  
*Luigi Veronelli*

## **I documenti**

### **Lo scenario**

I giacimenti gastronomici come parti di un paesaggio culturale

### **La domanda**

Le competenze per comunicare il valore aggiunto dell'agroalimentare italiano

### **Il marchio**

di Giacomo Bersanetti, SGA Wine Design

### **Il luogo**

Formarsi in un luogo di alto valore storico e artistico

### **Il Comitato Scientifico**

### **Il Laboratorio di Cultura Materiale**

Innovare le pratiche, i linguaggi, l'immaginario e l'estetica del gusto

### **La formazione**

Acquisire uno sguardo multidisciplinare da docenti di alto profilo

### **Le attività 2018 - Anno primo**

Analisi e ragionamenti sullo "stato dell'arte" della cultura gastronomica

### **Le attività 2019 - Anno Secondo**

Il corso "Camminare le vigne. Luoghi, persone e cultura del vino italiano"

### **Seminario Permanente Luigi Veronelli**

Associazione per la cultura del vino e degli alimenti

### **Fondazione Giorgio Cini**

Isola di San Giorgio Maggiore, Venezia

### **Riferimenti**



ALTA SCUOLA ITALIANA  
di GASTRONOMIA  
LUIGI VERONELLI  
*Luigi Veronelli*

## Lo scenario

### I giacimenti gastronomici come parti di un paesaggio culturale

Varietà e complessità sono caratteri distintivi che contribuiscono a rendere l'Italia un luogo unico, da sempre capace di affascinare profondamente e di attrarre persone d'ogni provenienza. Un luogo animato da una moltitudine di ambienti, vicende storiche, risorse culturali, produzioni e gusti che, per valore e densità, non ha eguali al mondo. Un patrimonio che il paesaggio esplicita e riassume.

*«La Repubblica promuove lo sviluppo della cultura e la ricerca scientifica e tecnica. Tutela il paesaggio e il patrimonio storico e artistico della Nazione».*

Così recita l'articolo 9 della Costituzione Italiana, ponendo lo sviluppo della cultura e la tutela del paesaggio al centro di una possibile rinascita. Della cultura e del paesaggio fanno parte, a pieno titolo, la molteplicità delle coltivazioni, la varietà delle produzioni alimentari e la diversità delle preparazioni culinarie che contribuiscono a rendere unico il patrimonio culturale italiano.

In questo "paesaggio del gusto" il vino è un'eccellenza: con il pane e con l'olio è stato fondamento di civiltà nel Mediterraneo, crocevia di incontri e proficue contaminazioni. Una presenza rilevante, quella del vino, anche per l'Italia contemporanea, il cui profilo alimentare origina dall'incontro tra le tradizioni del *Mare Nostrum* e le consuetudini alimentari centro europee che hanno nell'allevamento e nelle produzioni animali il loro caposaldo.

Le produzioni agroalimentari di qualità, inoltre, sono una realtà di estrema rilevanza anche dal punto di vista economico, identificando un comparto di grande vitalità, ambasciatore della cultura e del saper fare italiani nel mondo.

Oggi, infatti, gli atti alimentari - scegliere, cucinare, bere e mangiare... - sono vissuti come momenti di conoscenza, come occasioni per nutrire corpo e mente, per incontrare territori ed educarsi a una bellezza che si guarda, si annusa, si assapora.

La ricchezza di una reale e multiforme tradizione, rigeneratasi negli anni grazie a un'azione creativa intensa e costante, risiede nella molteplicità delle piccole produzioni, nella complessità di un'offerta parcellizzata, nella ramificata trama di vicende storiche, vicissitudini personali, suggestioni e racconti sedimentati dal tempo.

Conoscere e far conoscere i nostri giacimenti gastronomici come parti di un paesaggio culturale consente di esprimerne appieno il valore e rimarcare l'unicità in quanto espressioni di cultura materiale. Un'operazione fondamentale anche per il posizionamento dei prodotti italiani in termini economici: rendere comprensibile il loro portato culturale significa, infatti, incrementarne la qualità percepita, contribuendo alla giusta remunerazione degli agricoltori, dei vignaioli e degli operatori della gastronomia. Significa, dunque, dare futuro al paesaggio, a coloro che lo abitano e lo attraversano.



ALTA SCUOLA ITALIANA  
di GASTRONOMIA  
LUIGI VERONELLI  
*Luigi Veronelli*

## La domanda

### Le competenze per comunicare il valore aggiunto dell'agroalimentare italiano

Le nuove generazioni di vignaioli, di artigiani, di ristoratori e operatori della distribuzione dispongono di spiccate competenze produttive, commerciali, di marketing e comunicazione. In questi ambiti, inoltre, possono facilmente usufruire di valide occasioni di perfezionamento e aggiornamento professionale; mancano, al contrario e paradossalmente, opportunità per approfondire ciò che più caratterizza e distingue i prodotti e le cucine d'Italia: l'elemento culturale.

I vignaioli e gli artigiani italiani, infatti, operano in uno scenario globale, relazionandosi con mercati e interlocutori diversi, non sempre in grado di cogliere le peculiarità delle produzioni italiane di pregio, di comprenderle come opere di cultura materiale e di riconoscerle in quanto tratti di paesaggio.

Con competenza e sensibilità, i ristoratori sono chiamati a svolgere la funzione di divulgatori, cercando di trasmettere ai loro ospiti delle "chiavi d'accesso" ai territori e alle produzioni agricole. Altrettanto meritorio è il lavoro di coloro che, all'estero, si prendono cura della commercializzazione dei nostri prodotti agroalimentari d'eccellenza o propongono la civiltà italiana della terra e della tavola nelle sue molteplici e sorprendenti declinazioni. La condivisione del sapere è, in effetti, una questione centrale sia quando è promossa in Italia dagli operatori del vino e del cibo nei confronti dei clienti locali e dei turisti stranieri, sia quando è praticata e diffusa oltre i nostri confini.

Per quanto possa apparire paradossale, tuttavia, in un Paese che riconosce nei vini e nei cibi un "segno particolare" della sua carta d'identità, nei percorsi formativi dei futuri operatori iscritti ai corsi di laurea in agricoltura, enologia e scienze alimentari e in quelli dedicati ai futuri professionisti del settore turistico e alberghiero, manca un serio approfondimento della gastronomia.

Eppure, i vini e i cibi d'Italia, quando si esprimono al meglio, parlano "la lingua della cultura", sono rimandi a un paesaggio che riunisce componenti naturali, produttive, storiche e artistiche e che costituisce, per questo, un patrimonio unico e irripetibile.

Le competenze tecnico-produttive, commerciali e gestionali trovano nella cultura e nel paesaggio strumenti potentissimi per promuovere e diffondere i prodotti italiani. Per beneficiare di queste sinergie, però, occorre acquisire competenze attraverso un percorso formativo specifico che non può più essere lasciato alla sensibilità e all'iniziativa del singolo operatore. È necessario disporre di servizi specifici, esattamente come accade per le nozioni e le competenze di ordine tecnico, produttivo, commerciale e gestionale.

È in questo scenario e con questa missione che *Seminario Permanente Luigi Veronelli* e *Fondazione Giorgio Cini* danno vita all'*Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli*.



ALTA SCUOLA ITALIANA  
di GASTRONOMIA  
LUIGI VERONELLI  
*Luigi Veronelli*

## Il marchio

di Giacomo Bersanetti, SGA Wine Design

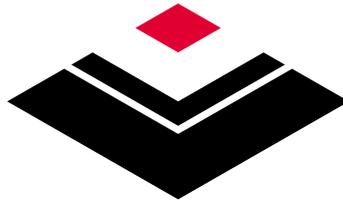
Il marchio per l'*Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli* è costituito dal disegno geometrico del simbolo della piramide; segno archetipico, ricchissimo di valenze e interpretazioni simboliche.

Fra le motivazioni principali e funzionali a rappresentare questa nuova realtà formativa, è l'espressione del "tendere verso l'alto", del "miglioramento personale", ovvero del processo attraverso il quale l'individuo si eleva spiritualmente grazie ad una maggiore e più profonda conoscenza della Natura, delle sue leggi e, in sintesi, della vita.

Questo concetto è ulteriormente sottolineato dal numero quattro (numero dei lati) che richiama sia il percorso evolutivo della psiche, sia la capacità di orientarsi - nello spazio come in ambito culturale - grazie a riferimenti profondi e accurati.

Quattro è anche il numero attribuito storicamente alla Terra da varie religioni e cosmogonie antiche; la Terra ed il suo straordinario potenziale costituiscono l'origine materiale, culturale e filosofica nella quale l'esperienza e l'insegnamento di Luigi Veronelli si esprimono.

Il simbolo della piramide si rivela particolarmente adatto a rappresentare un processo che origina nell'accurata esplorazione della materia e si evolve in valore spirituale.



ALTA SCUOLA ITALIANA  
di GASTRONOMIA  
LUIGI VERONELLI  
*Luigi Veronelli*



ALTA SCUOLA ITALIANA  
di GASTRONOMIA  
LUIGI VERONELLI  
*Luigi Veronelli*

## Il luogo

### Formarsi in un luogo di alto valore storico e artistico

Venezia, città intrisa di storia, cultura e creatività, fucina di immaginario, luogo italiano e mondiale insieme, sarà la cornice principale delle iniziative e dei percorsi formativi dell'*Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli*.

Le iniziative formative si svolgeranno presso la sede della *Fondazione Giorgio Cini*, sulla splendida Isola di San Giorgio Maggiore a Venezia, affacciata sul Bacino di San Marco. Un luogo dalla bellezza mozzafiato, tanto per il suo prestigio storico e architettonico, quanto per il suo valore simbolico di «italianità» chiaramente identificabile e riconoscibile. Uno scenario che consentirà ai fruitori della didattica di maturare un'esperienza di studio e di vita capace di veicolare contenuti, valori e significati non solo attraverso le attività formative d'aula, ma anche in modalità esperienziale.

Il complesso monumentale dell'ex monastero benedettino di San Giorgio Maggiore si apre sul più grande parco privato della città di Venezia, che ospita il *Teatro Verde* e custodisce gli interventi di alcuni dei più grandi artisti italiani del Cinquecento e Seicento. L'ala più antica del complesso risale all'inizio del 1500, con la *Manica Lunga*, antico dormitorio dei padri benedettini, e il *Chiostro dei Cipressi*, mirabile esempio di architettura del primo Rinascimento, entrambi progetti degli architetti luganesi Giovanni e Andrea Buora. Il secondo, grande intervento architettonico sull'Isola fu opera di Andrea Palladio che a partire dal 1560 costruì la *Chiesa di San Giorgio*, il *Cenacolo* in cui Paolo Veronese dipinse *Le Nozze di Cana*, oggi tornate in facsimile nella loro sede originaria, e il *Chiostro Palladiano*, ultimato dopo la morte del Palladio nei primi decenni del Seicento.

Baldassarre Longhena completò gli spazi del complesso monumentale con due interventi barocchi: lo *Scalone del Longhena*, monumentale accesso all'appartamento degli abati, del 1645, e la *Biblioteca* ultimata nel 1671, collocata tra i due chiostri e arredata dalle magnifiche librerie lignee seicentesche a opera di Franz Pauc.

La residenzialità è una caratteristica essenziale del *Centro Internazionale di Studi della Civiltà Italiana Vittore Branca*, polo di studi umanistici intitolato al noto italianista e storico Segretario Generale di *Fondazione Giorgio Cini*: l'immersione nella vita culturale dell'Isola di San Giorgio Maggiore e negli spazi monumentali della Fondazione è un presupposto fondamentale per un coinvolgimento reale, fisico ed emotivo, nelle esperienze formative. Il *Centro Vittore Branca* sarà una risorsa logistica e operativa di grande valore per l'*Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli*, contribuendo con i suoi servizi di accoglienza in alloggi singoli e doppi e con i funzionali spazi comuni a rendere la didattica, proprio nei suoi momenti residenziali, un'esperienza culturale a tutto tondo.



ALTA SCUOLA ITALIANA  
di GASTRONOMIA  
LUIGI VERONELLI  
*Luigi Veronelli*

## Il Comitato Scientifico

### Alberto Capatti - Presidente

Storico della gastronomia francese e italiana, è stato il primo rettore dell'*Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo* (Bra, Cuneo). Autore di numerosi saggi di cultura e storia della gastronomia, ha diretto il rivoluzionario mensile *La Gola e Slow*, rivista di *Slow Food*, è stato direttore scientifico del *Comitato Decennale Luigi Veronelli*, è presidente della *Fondazione Gualtiero Marchesi*, fa parte del comitato scientifico di *CasArtusi*.

### Andrea Alpi

Gastronomo, sommelier, *Sensory Project Manager* SISS (Società Italiana di Scienze Sensoriali), collabora da 20 anni con il Seminario Permanente Luigi Veronelli di cui attualmente è responsabile della Didattica e della Formazione. Nel recente passato ha contribuito a numerose pubblicazioni della *Veronelli Editore* quali *Guida Oro I Vini di Veronelli* e *Guida Oro Gli Spumanti d'Italia*; ha curato i volumi sulla Lombardia della collana *I Migliori Vini d'Italia*. Nell'altra sua vita professionale è psicologo, psicoterapeuta e docente di psicoterapia.

### Pierluigi Basso Fossali

Pierluigi Basso Fossali è professore ordinario di scienze del linguaggio presso l'*Università Lumière Lyon 2*. Dal 2017 è il Presidente de l'*Association Française de Sémiotique*. Presso l'*École Normale Supérieure (ENS)* di Lione, è il responsabile dell'équipe *Cédilles* del laboratorio ICAR (UMR 5191), di cui sarà il prossimo direttore. Membro nominato del CNU (*Conseil National des Universités*), è uno dei coordinatori del *Laboratorio d'Eccellenza (Labex) ASLAN (Études avancées sur la complexité du langage)*. Attualmente codirige il *Seminario Internazionale di Semiotica (Salsie, Maison des Sciences de l'Homme, Parigi)*, il *Seminario Confluences Sémiotiques (ENS di Lione)* e il seminario *LandES (Langues, Discours, Énonciation et Sémiotique, Laboratoire ICAR)*. È condirettore della rivista *Signata* e della collana *Sigilla* (PULg, Liegi). Ha pubblicato più di un centinaio d'articoli scientifici e una decina di monografie, tra cui *Il dominio dell'arte* (Roma, 2002), *La promozione dei valori. Semiotica della comunicazione e dei consumi* (Milano, 2008), *La tenuta del senso. Per una semiotica della percezione*, (Roma, 2009) e infine *Vers une écologie sémiotique de la culture. Perception, gestion et réappropriation du sens* (Limoges, 2017), che è una sintesi epistemologica della sua ricerca.

### Gianluigi Brozzoni

Nel 1988 arriva al *Seminario Veronelli* di cui è direttore fino al 2013. Negli anni Novanta ha curato la redazione dei *Cataloghi Veronelli dei vini DOC e DOCG e dei Vini da Favola*; è, inoltre, autore del testo *Professione Sommelier*, edito dalla Casa Editrice *Le Monnier* di Firenze, primo manuale sul vino per le scuole alberghiere italiane. Dal 1997 è curatore della *Guida Oro I Vini di Veronelli*.



ALTA SCUOLA ITALIANA  
di GASTRONOMIA  
LUIGI VERONELLI  
*Luigi Veronelli*

### **Ilaria Bussoni**

Lavora come editor presso la casa editrice *DeriveApprodi*, della quale è tra i fondatori. Filosofa di formazione, ha studiato e vissuto in Francia. Traduce, scrive di filosofia, arte e cinema e coordina il magazine online *OperaViva*. Per la *Galleria Nazionale di Arte Moderna e Contemporanea di Roma*, nel 2016, ha ideato e curato lo spazio *Sensibile comune* e *Looking Forward*. *Olivetti: 110 anni di immaginazione*; nel 2018 sta seguendo il progetto espositivo *Ilmondoinfine*, che si terrà tra ottobre e dicembre.

### **Renata Codello**

Architetto, PHD già dirigente del *MiBact*, Soprintendente ai Beni Architettonici e Paesaggistici di Venezia e laguna dal 2006 al 2014 ed anche del Veneto Orientale nel 2009; Soprintendente per le Belle Arti e il Paesaggio di Roma nel 2015, è attualmente Direttore degli Affari Istituzionali della *Fondazione Giorgio Cini* di Venezia. Con l'architetto Tobia Scarpa ha progettato e diretto i lavori per l'ampliamento del *Museo nazionale delle Gallerie dell'Accademia*. Ha collaborato con Tadao Ando nella realizzazione del *Centro d'Arte Contemporanea di Punta della Dogana*, di *Palazzo Grassi* e del *Teatrino Grassi* della *Fondazione Pinault*. Ha seguito i progetti per la sede della *Fondazione Bru Zane*, per la *Fondazione Annabianca ed Emilio Vedova*, per la *Fondazione Prada* e per il *Fondaco dei Tedeschi*. Ha collaudato i lavori di restauro del Colosseo e diretto i lavori di apertura al pubblico al complesso del Quirinale a Roma nel 2016 in collaborazione, ancor oggi, con la *Presidenza della Repubblica*. Ha insegnato presso la *Florida University*, la Facoltà di Architettura di Genova e di Ingegneria "Tor Vergata" a Roma. Dal 2010, chiamata per chiara fama, è docente di Fondamenti del Restauro presso lo IUAV. È autrice di numerosi saggi e volumi.

### **Aldo Colonetti**

Filosofo, ha studiato con Enzo Paci e Gillo Dorfles, storico e teorico dell'arte, del design e dell'architettura. Dal 1985 al 2013 direttore scientifico IED (*Istituto Europeo di Design*), dal 2014 professore di chiara fama al *Politecnico di Milano*, Facoltà di Design. direttore della rivista *Ottagono* (1991-2014), ha fatto parte del Comitato Scientifico de *La Triennale di Milano* (2002-2006); del *Comitato Presidenza ADI* (1991-1992; 1998-2002); del *Consiglio Nazionale del design-Ministero della Cultura* (2008-2011). Nel 2000 ha ricevuto, per meriti culturali, il titolo di *Member of British Empire* dalla Regina Elisabetta. Autore di saggi, curatore di mostre e iniziative culturali, in Italia e all'estero; le ultime in ordine di tempo: *La logica dell'approssimazione, nell'arte e nella vita* (con Gillo Dorfles), *XXI Triennale di Milano 2016*, *Giò Ponti, l'infinito blù*, Milano 2017. Collabora con il "Corriere della Sera"; dal 2004 fa parte dell'Advisor Board della "Fondazione 3M", della *Fondazione Gualtiero Marchesi*, dell'*Accademia del Panino Italiano*. Dal 2013, membro del CDA della *Fondazione Ragghianti*, Lucca; dal 2015, fa parte del CDA *Fondazione Henraux*.



ALTA SCUOLA ITALIANA  
di GASTRONOMIA  
LUIGI VERONELLI  
*Luigi Veronelli*

### **Pasquale Gagliardi**

Segretario Generale della *Fondazione Giorgio Cini* dal 2002, è stato Direttore Generale della *Fondazione Istud (Istituto di Studi Direzionali)* per diversi anni. È stato docente di comportamento organizzativo al CUOA (*Centro Universitario per l'Organizzazione Aziendale*) di Padova e docente di Sociologia dell'Organizzazione nella Facoltà di Scienze Politiche dell'*Università Cattolica di Milano*. Come studioso, ha svolto sistematicamente, e continua a svolgere, attività di ricerca sociale nelle organizzazioni contemporanee, contribuendo alla nascita e allo sviluppo della 'estetica organizzativa' come distinto campo d'indagine all'interno degli studi organizzativi, pubblicando numerosi saggi e volumi, in italiano e in inglese, su questi temi. Tra gli esiti più importanti del suo lavoro alla *Fondazione Cini* vanno citati il "ritorno" de *Le Nozze di Cana* di Paolo Veronese nel refettorio palladiano, la creazione della nuova *Biblioteca* di storia dell'arte e la realizzazione del *Centro Internazionale di Studi della Civiltà Italiana "Vittore Branca"*.

### **Dario Guerini**

Già professore dell'*Università Bocconi di Milano* e dell'*Università di Bergamo*, è stato Assessore al Bilancio, Sicurezza, Società partecipate e Comunicazione del *Comune di Bergamo*, fondatore e Amministratore Delegato di *Compagnia Europea di Revisione e Organizzazione spa* (dal 1984 *Eurosystem spa*), membro del Comitato Direttivo del gruppo *San Paolo* di Torino, partner internazionale del gruppo *Mazars* e Presidente di *Mazars Consulting spa*. È membro del *Circolo Filologico Milanese*, fondatore delle associazioni culturali *Il Cavaliere Giallo* e *Quarenghicinquanta - Spazio Fotografia* di Bergamo.

### **Alfonso Iaccarino**

Tra gli chef più influenti nella cucina italiana contemporanea, con sensibilità veronelliana vive la cucina come attività profondamente legata all'agricoltura e per questo cura personalmente l'azienda agricola biologica di proprietà *Le Peracciole*. Con moglie e figli è l'anima di *Don Alfonso 1890* a Sant'Agata sui Due Golfi (Napoli) e ambasciatore del made in Italy in alcuni degli hotel più prestigiosi al mondo, non solo per la cucina e per i vini, ma anche per il design e lo stile italiano dell'accoglienza.



ALTA SCUOLA ITALIANA  
di GASTRONOMIA  
LUIGI VERONELLI  
*Luigi Veronelli*

### **Gian Arturo Rota**

Bergamasco, studi umanistici, ha trascorso quasi 20 anni fianco a fianco di Luigi Veronelli (di cui “custodisce” l’immenso archivio), per 11 ha diretto la *Veronelli Editore*.

È stato curatore della guida *I Ristoranti di Veronelli*, e autore dei volumi: *Sagre e feste d’Italia* e *Dizionario gastronomico*, per *Veronelli Editore*; *Mangiare Lungocosta*, per *Class Editori*.

Giurato nell’edizione 2009 del concorso *Uovo d’Oro*, per la trasmissione *La prova del cuoco* (RAI Uno). Ospite fisso nella trasmissione radiofonica *Marconi & Sapori (Radio Marconi)* nel biennio 2009/2010. Firma una rubrica sugli artigiani alimentari per le riviste *SpiritodiVino* e *Monsieur*.

È autore, insieme a Nichi Stefi, del libro *Luigi Veronelli – La vita è troppo corta per bere vini cattivi*, edito, autunno 2012, da *Giunti/Slow Food*. Nel biennio 2014-2015 è stato presidente del *Comitato Decennale Luigi Veronelli*.

### **Roberta Sassatelli**

Roberta Sassatelli è professore di sociologia presso il Dipartimento di Scienze Sociali e Politiche dell’*Università degli Studi di Milano*. Ha precedentemente insegnato all’*Università di East Anglia* (Norwich, UK) e all’*Università di Bologna*. Si occupa di consumi, alimentazione, genere e teoria culturale. Tra i libri in Inglese si segnala *Consumer Culture*, Sage, 2007. Il suo libro più recente è *Corpo, genere e società, Il Mulino*, 2018 (con R. Ghigi).



ALTA SCUOLA ITALIANA  
di GASTRONOMIA  
LUIGI VERONELLI  
*Luigi Veronelli*

## Il Laboratorio di Cultura Materiale

**Innovare le pratiche, l'immaginario e l'estetica del gusto**

La storia contemporanea della gastronomia e la vicenda intellettuale di Luigi Veronelli hanno inizio al termine del secondo conflitto mondiale, in una società largamente agricola nella quale fame e miseria erano presenze drammaticamente diffuse. Da allora, le superfici agricole e le tavole degli italiani sono passate attraverso l'economia bellica e l'alimentazione razionata, la successiva ricostruzione (anche gastronomica), il boom economico, la cosiddetta "rivoluzione verde", l'avvento dell'agroindustria, della grande distribuzione, dei prodotti alimentari di massa. Oggi i virtuosismi culinari esaltati dai media appaiono funzionali a un edonismo che è visivo per tutti ma esperienziale per pochissimi. Li accompagna spesso una narrazione gastronomica fondata sull'etica alimentare, salutistica ed ecologica, nonché sui marchi, sulle classificazioni e certificazioni, sugli stili di consumo mistificati in azioni di rilevanza politica. Indice di questo impoverimento è un linguaggio del cibo e del vino che tende a ripetersi stancamente, arrivando raramente ad essere innovativo e creativo.

Per rendere possibile un nuovo inizio sono necessari la decostruzione dei luoghi comuni del linguaggio e dell'immaginario alimentare, il superamento dell'agricoltura e del cibo come oggetti privilegiati di spettacolo e il mutamento di quello spirito di musealizzazione delle pratiche e dei prodotti che ha esaurito la sua funzione storica.

Occorre liberare il sapere millenario di cui sono portatori i territori italiani, costruire il paesaggio di domani a partire dalla riscoperta del campo e della tavola come spazi in cui una società racconta la propria storia e il proprio presente, ma anche come luoghi di ibridazione e immaginazione. Ciò richiede la messa a punto di una gastronomia che corrisponda a un'indagine sull'uomo e sul mondo a partire dagli atti alimentari, cioè dall'essere umano che raccoglie, coltiva, alleva, trasforma, cucina, beve e mangia. Una gastronomia che non sia sinonimo di sapere astratto e rassicurante o di piacere lecito e costoso, ma che, pienamente calata nel reale, ne comprenda problemi e contraddizioni.

L'opera e il pensiero di Luigi Veronelli appaiono, in questo senso, fondamentali e straordinariamente anticipatori: il contributo e l'approccio del massimo degustatore del Novecento costituiscono le fondamenta del percorso intellettuale che l'*Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli* si accinge a compiere attraverso un organo dedicato. Il *Laboratorio di Cultura Materiale* è, infatti, il tavolo di pensiero, di confronto e di discussione a cui è affidato il compito di innovare le pratiche, i linguaggi, l'immaginario e l'estetica del gusto. Coinvolge membri del Comitato Scientifico e i docenti dell'*Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli* e arricchirà di fertili spunti culturali l'attività formativa.



ALTA SCUOLA ITALIANA  
di GASTRONOMIA  
LUIGI VERONELLI  
*Luigi Veronelli*

## La formazione

### Acquisire uno sguardo multidisciplinare da docenti di alto profilo

Per rispondere al bisogno di ricostruire un discorso gastronomico, di riscoprire un'indagine dell'uomo a partire dai suoi atti alimentari e dalle relative filiere, l'attività formativa dell'*Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli* si pone come obiettivo di proporre agli operatori e ai futuri operatori occasioni di approfondimento della cultura gastronomica compatibili con le rispettive attività professionali e di studio.

### I DESTINATARI

#### Gli operatori

Titolari di aziende agroalimentari italiane e loro collaboratori, addetti al marketing, alla comunicazione e al settore commerciale; operatori del commercio vitivinicolo e alimentare di qualità; titolari e personale di ristoranti, enoteche e wine bar, strutture alberghiere e ricettive; editori, giornalisti, blogger, redattori, PR, guide turistiche; rappresentanti delle camere di commercio e delle istituzioni italiane all'estero.

#### I futuri operatori

Studenti universitari iscritti ai corsi di laurea di viticoltura ed enologia, scienze e tecnologie dell'alimentazione, scienze e tecnologie della ristorazione, scienze turistiche, conservazione dei beni culturali, sommelier in formazione.

### I DOCENTI

I contenuti e le esperienze guidate sono forniti e trasmessi da una faculty composta, oltre che dai responsabili e dai docenti del *Seminario Veronelli*, da figure di alto profilo per esperienza e capacità nei rispettivi ambiti, scelte nel mondo dell'università e della ricerca, della cultura e dell'informazione e nel settore produttivo.

Un ruolo particolare è affidato, per le aree formative di competenza, ai docenti indicati dalla *Fondazione Giorgio Cini*.



ALTA SCUOLA ITALIANA  
di GASTRONOMIA  
LUIGI VERONELLI  
*Luigi Veronelli*

## L'OFFERTA FORMATIVA

Sentire, nella sua duplice accezione sensoriale e spirituale, sapere e saper fare: queste tre espressioni racchiudono il punto di partenza dell'attività didattica dell'*Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli*, un approccio multidisciplinare, fondato sulla compresenza di sguardi diversi.

Queste le caratteristiche peculiari dell'offerta formativa:

- compatibilità nell'organizzazione temporale con le esigenze degli operatori e dei futuri operatori;
- approccio e sensibilità appresi e sviluppati da Luigi Veronelli;
- coinvolgimento di docenti e formatori del più alto livello, privilegiando la relazione diretta;
- apprendimento attraverso l'esperienza e la sensorialità consapevole;
- metodologie e strumenti formativi pensati espressamente per una didattica sostenibile;
- struttura ricettiva di qualità adatta alla formazione residenziale di breve e medio periodo.

L'*Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli* prevede differenti formati didattici legati a diversi obiettivi formativi:

### Seminari di approfondimento

Proposte formative di due giorni, dedicate all'approfondimento di un tema specifico e circoscritto di ambito sensoriale, applicativo, tecnologico, comunicativo, merceologico, esperienziale, artistico, legislativo, organizzativo ritenuto strategico nello sviluppo delle competenze di operatori e futuri operatori.

### Corsi di alta formazione

Corsi strutturati e multidisciplinari della durata di almeno 150 ore composti da un modulo intensivo residenziale, preceduto e seguito da fine settimana di approfondimento, momenti esperienziali sul territorio presso aziende e partner, momenti formativi a distanza (e-learning) e attività di valutazione dell'apprendimento. L'intero corso si sviluppa nell'ambito di un semestre accademico ed è progettato per essere compatibile tanto con l'attività professionale quanto con un percorso di studi universitari.



ALTA SCUOLA ITALIANA  
di GASTRONOMIA  
LUIGI VERONELLI  
*Luigi Veronelli*

## Le attività 2018 - Anno primo

### Analisi e ragionamenti sullo “stato dell’arte” della cultura gastronomica

La volontà dei partner di posizionare l’*Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli* al più alto livello dal punto di vista della qualità dei servizi formativi, nonché di renderla, da subito, un centro d’eccellenza per l’elaborazione del pensiero gastronomico contemporaneo ha contribuito alla decisione di dedicare il primo semestre di attività all’analisi e al ragionamento sullo “stato dell’arte” della cultura gastronomica, oltre che alla comunicazione e alla promozione.

### La Settimana della Cultura Gastronomica

Cuore della programmazione 2018 sarà una sequenza di seminari, degustazioni e incontri pubblici condotti da figure di riferimento in ambito internazionale che avrà luogo, da lunedì 2 a domenica 8 luglio 2018, presso l’Isola di San Giorgio Maggiore (Venezia), e sarà dedicata all’approfondimento critico di temi fondanti per la gastronomia.

L’iniziativa si aprirà con un convegno aperto al pubblico volto a illustrare la missione dell’*Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli* e a descriverne la molteplicità di sguardi e discipline che ne compongono l’offerta formativa. L’originalità dell’approccio culturale ai temi agricoli e alimentari sarà veicolata dalle parole degli ideatori, dei docenti, delle istituzioni e dei sostenitori del progetto, con la presentazione delle iniziative programmate e l’apertura ufficiale delle iscrizioni al percorso formativo dedicato al vino italiano. Un evento a cui parteciperanno personalità note a livello internazionale, interne ed esterne al mondo della gastronomia, in grado di stimolare una visione globale e strategica del progetto.

I giorni della Settimana saranno dedicati a temi specifici, a partire da: la terra, l’immaginazione, la parola, i sensi. Saranno organizzati workshop e incontri di presentazione, incontri monografici e degustazioni d’autore guidate dai docenti dell’*Alta Scuola Veronelli*, oltre che dai referenti *Seminario Veronelli* e *Fondazione Giorgio Cini*. Sono inoltre previsti momenti di lavoro riservati ai componenti della *faculty* e agli esponenti della «rete di supporto al progetto» riuniti nel *Laboratorio di Cultura Materiale* interno all’*Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli*.

Si terranno, inoltre, eventi organizzati con partner e sponsor, strettamente inerenti l’ambito gastronomico e culturale, visite guidate alla *Fondazione Giorgio Cini* e all’Isola di San Giorgio Maggiore e banchi d’assaggio con vini rappresentativi delle migliori produzioni italiane.

Quanto emergerà da questa programmazione contribuirà a sviluppare la visione dell’*Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli* e ad arricchirne le attività formative.



ALTA SCUOLA ITALIANA  
di GASTRONOMIA  
LUIGI VERONELLI  
*Luigi Veronelli*

## Le attività 2019 - Anno secondo

### Il corso “Camminare le vigne. Luoghi, persone e cultura del vino italiano”

Principale attività prevista nel secondo anno è l'innovativo corso di alta formazione intitolato *Camminare le vigne. Luoghi, persone e cultura del vino italiano*. Strutturato nell'arco di un semestre a partire dal mese di maggio, prevede un totale di 150 ore di lezione frontale ripartite in un modulo intensivo residenziale, quattro moduli ordinari, tre momenti esperienziali cui vanno aggiunte la formazione a distanza e le attività di valutazione.

Il corso si pone obiettivi ambiziosi quali:

- l'acquisizione di fondamenti di cultura gastronomica;
- il perfezionamento delle tecniche di degustazione attraverso uno specifico percorso di addestramento con i migliori assaggiatori italiani;
- l'approfondimento di temi tecnico-scientifici cruciali per la filiera vitivinicola;
- la consapevolezza del patrimonio vitivinicolo e gastronomico d'Italia e dei suoi punti di forza;
- la capacità di collocare le eccellenze enologiche all'interno del più ampio sistema agro alimentare italiano;
- la capacità di esprimere il valore aggiunto delle produzioni agroalimentari italiane comunicandole in quanto elementi del patrimonio culturale, storico, artistico e paesaggistico.

La modalità didattica del corso vedrà alternarsi momenti formativi di gruppo e momenti di approfondimento individuale declinati in forma unidirezionale ed esperienziale. Si alterneranno, inoltre, attività in aula (lezioni frontali, esercitazioni d'aula di carattere sensoriale, esercitazioni d'aula presso partner), attività all'esterno (attività esperienziali presso produttori vitivinicoli e partner) e attività in autonomia.

I destinatari del corso sono i titolari e il personale di aziende vitivinicole, in particolare i responsabili e addetti al marketing, alla comunicazione e al settore commerciale, gli operatori del commercio vitivinicolo e alimentare di qualità, i patron e il personale di ristoranti, enoteche e wine bar, gli operatori della comunicazione quali giornalisti e PR, gli studenti universitari iscritti ai corsi di laurea in viticoltura ed enologia, scienze e tecnologie dell'alimentazione, scienze e tecnologie della ristorazione, le guide turistiche.

Per ciascuna edizione è prevista la partecipazione di 25 corsisti.



ALTA SCUOLA ITALIANA  
di GASTRONOMIA  
LUIGI VERONELLI  
*Luigi Veronelli*

Le 150 ore che compongono la didattica del corso *Camminare le vigne* sono suddivise in:

- **Modulo intensivo residenziale (MIR):** lezioni frontali che si svolgeranno durante un'intera settimana presso la *Fondazione Giorgio Cini* a Venezia. I momenti del pranzo e della cena saranno parte integrante della didattica grazie ad approfondimenti gastronomici e degustazioni guidate. Sono previste attività serali e visite presso luoghi del gusto a Venezia, nonché altre esperienze formative nell'ambito cittadino;
- **Moduli ordinari (MO):** quattro Moduli Ordinari della durata di un fine settimana ciascuno presso la *Fondazione Giorgio Cini* e presso altre strutture, anche prossime a sedi fieristiche e congressuali;
- **Momenti esperienziali (ME):** dedicati rispettivamente a un distretto territoriale e produttivo del Nord, del Centro e del Sud Italia della durata di un fine settimana ciascuno per consentire agli studenti di conoscere approfonditamente aziende vitivinicole d'eccellenza;
- **Formazione a distanza (FaD):** sessioni individuali a distanza con piattaforme informatiche di *e-learning* e servizi di tutoraggio da parte del corpo docente;
- **Attività di valutazione (AdV):** sistema di valutazione finalizzato a misurare e valutare il livello di competenze acquisite e, indirettamente, l'efficacia della didattica.

La programmazione prevede momenti di positiva integrazione tra la cittadinanza, le istituzioni educative, sociali, culturali ed artistiche veneziane e l'*Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli*, in piena coerenza con l'identità e la missione della *Fondazione Giorgio Cini* e del *Seminario Veronelli*. Nel corso del Modulo intensivo residenziale e dei Moduli ordinari, infatti, sarà allestito un *Banco d'Assaggio Permanente* composto da vini italiani di pregio, un campione qualitativo di riferimento del patrimonio enografico nazionale. Il *Banco d'Assaggio* sarà reso disponibile a docenti, collaboratori, visitatori, ospiti e personale di *Fondazione Giorgio Cini*, nonché agli sponsor e ai partner. Inoltre, contando sulla presenza di alcuni tra i massimi giornalisti, degustatori e critici enologici a livello internazionale, saranno organizzate alcune degustazioni aperte al pubblico.

Nel 2019 sarà proposto, inoltre, un programma di seminari di approfondimento monografici.



ALTA SCUOLA ITALIANA  
di GASTRONOMIA  
LUIGI VERONELLI  
*Luigi Veronelli*

## Seminario Permanente Luigi Veronelli

### Associazione per la cultura del vino e degli alimenti

Il *Seminario Permanente Luigi Veronelli* è un'associazione senza fini di lucro intitolata al giornalista che per primo in Italia ha promosso il concetto di qualità nel cibo e nel vino: Luigi Veronelli. Nato a Bergamo il 7 aprile 1986, il *Seminario Veronelli* si occupa di promuovere la qualità dei prodotti alimentari italiani, attraverso lo studio e la divulgazione della cultura gastronomica. Sin dalla sua fondazione, si è distinto per aver affrontato, con competenza e serietà, le tematiche più attuali della viticoltura, stimolando la collaborazione tra produttori, operatori, professionisti e accademici.

Il *Seminario Permanente Luigi Veronelli* unisce momenti di approfondimento tecnico-scientifico relativi a questioni viticole, enologiche ed alimentari all'opera di diffusione della cultura materiale attraverso una costante e aggiornata attività didattica rivolta a professionisti ed appassionati. Scopo dell'Associazione è quello di offrire servizi al mondo della produzione, della distribuzione e del consumo gastronomici, rendendo accessibile ad un pubblico sempre più vasto la cultura della qualità e valorizzando le realtà aziendali associate.

A guidare l'Associazione su mandato dell'*Assemblea degli Associati* è il *Consiglio Direttivo* presieduto da Angela Maculan, Presidente, coadiuvata dai consiglieri Paolo Pizziol (Vicepresidente), Fabio Contini, Alessio Fornasetti (Delegato all'*Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli*) e Dario Guerini (Delegato al controllo di gestione).

Diretto da Andrea Bonini, il *Seminario Veronelli* si avvale della collaborazione di una competente équipe composta da Andrea Alpi, Responsabile della didattica e della formazione, Emanuela Capitanio, Responsabile dell'ufficio stampa, Rossana Caprile, Segretaria, Simonetta Lorigliola, Redattrice, Claudio Piantadosi, Addetto alla comunicazione.

Pietra miliare delle attività è la *Guida Oro I Vini di Veronelli* i cui curatori sono Marco Magnoli, Alessandra Piubello e Gigi Brozzoni.

Di particolare rilevanza per l'Associazione è l'attività formativa: numerosi i corsi di degustazione di vino e di olio d'oliva rivolti sia ad appassionati sia a un'utenza professionale, cui si aggiungono sessioni di degustazione vini, di distillati, olio d'oliva, caffè e altri alimenti. Attraverso queste attività, il *Seminario Veronelli* mira a rendere la cultura del vino e del cibo un momento socialmente rilevante, mettendo al centro il prodotto gastronomico e la sua relazione storico-culturale con i territori e le comunità.



ALTA SCUOLA ITALIANA  
di GASTRONOMIA  
LUIGI VERONELLI  
*Luigi Veronelli*

## Fondazione Giorgio Cini

### Isola di San Giorgio Maggiore, Venezia

La *Fondazione Giorgio Cini* fu istituita nel 1951 da Vittorio Cini in ricordo del figlio Giorgio con lo scopo di restaurare l'Isola di San Giorgio Maggiore, gravemente degradata da quasi cento cinquant'anni di occupazione militare, di reinserirla nella vita di Venezia e di farne un centro internazionale di attività culturali.

La Fondazione ha per scopo la promozione del ripristino del complesso monumentale dell'isola di San Giorgio Maggiore e la costituzione e lo sviluppo nel suo territorio di istituzioni educative, sociali, culturali ed artistiche, in collaborazione con le realtà già esistenti. La rilevanza dell'impresa, una delle maggiori – come iniziativa privata – del XX secolo, è testimoniata, oltre che dall'investimento iniziale per il restauro, dalle manifestazioni promosse e ospitate e dal patrimonio, soprattutto artistico, che è conservato alla Fondazione sull'Isola e dal 1984 anche presso la Galleria di *Palazzo Cini* a San Vio.

La Fondazione oltre alle proprie attività di ricerca, mostre e convegni, spettacoli e concerti, accoglie congressi e convegni di qualificate organizzazioni scientifiche e culturali e ospita iniziative di assoluta importanza nel campo dei rapporti internazionali (in primis i due incontri dei G7 svoltisi nel 1980 e nel 1987).

La presenza dei maggiori intellettuali e artisti, nonché di personalità della politica e dell'economia e il ricordo che ne serbano gli studiosi e gli ospiti che l'hanno frequentata sono un'ulteriore testimonianza del ruolo della *Fondazione Giorgio Cini* nel campo della promozione e diffusione della cultura italiana nel mondo. *Mission* che sarà ulteriormente potenziata con la partnership siglata con il *Seminario Permanente Luigi Veronelli* per la costituzione dell'*Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli*.



ALTA SCUOLA ITALIANA  
di GASTRONOMIA  
LUIGI VERONELLI

*Luigi Veronelli*

## Riferimenti

### Un progetto di

Seminario Permanente Luigi Veronelli  
Fondazione Giorgio Cini

### Staff

Andrea Bonini, Coordinatore  
Rossana Caprile, Segreteria e amministrazione  
Andrea Alpi, Responsabile didattica e formazione  
Emanuela Capitanio, Responsabile relazioni esterne  
Claudio Piantadosi, Addetto comunicazione e assistente alla didattica  
Dario Guerini, Responsabile gestione economica  
Matteo Magistrelli, Responsabile logistico  
Simonetta Lorigliola, Responsabile delle attività culturali

### Comitato Scientifico

Alberto Capatti, Presidente del Comitato Scientifico  
Andrea Alpi, Pierluigi Basso Fossali, Gianluigi Brozzoni, Ilaria Bussoni,  
Renata Codello, Aldo Colonetti, Pasquale Gagliardi, Dario Guerini,  
Alfonso Iaccarino, Gian Arturo Rota, Roberta Sassatelli.

### Segreteria

c/o Seminario Permanente Luigi Veronelli  
Viale delle Mura, 1 - 24129 Bergamo  
Tel. 035 249961 - Fax 035 239393  
segreteria@altascuolaveronelli.it  
www.altascuolaveronelli.it

### Ufficio stampa

Emanuela Capitanio  
Mob. +39 347 4319334  
e.capitanio@altascuolaveronelli.it

La cartella stampa in formato digitale è scaricabile dal sito  
[www.altascuolaveronelli.it](http://www.altascuolaveronelli.it)