



ALTA SCUOLA ITALIANA
di GASTRONOMIA
LUIGI VERONELLI
Luigi Veronelli

COMUNICATO STAMPA

Seminario Permanente Luigi Veronelli e Fondazione Giorgio Cini presentano

ALTA SCUOLA ITALIANA DI GASTRONOMIA LUIGI VERONELLI

Sull'Isola di San Giorgio Maggiore a Venezia, luogo di riferimento internazionale per l'arte e la cultura, dalle idee di Luigi Veronelli e con il sostegno di Banca Generali Private, nasce un centro di alta formazione per operatori e futuri operatori del cibo e del vino italiani.

A luglio 2018 l'inizio delle attività con la Settimana della Cultura Gastronomica e nel 2019 "Camminare le vigne", primo corso di alta formazione.

Milano, 17 maggio 2018 – «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 al centro di una possibile rinascita la cultura e il paesaggio di cui fanno parte, a pieno titolo, l'agricoltura, le produzioni alimentari e la cucina. Un contesto ambientale e culturale che rende unici i prodotti italiani nelle loro caratteristiche organolettiche, ma anche nell'immaginario di coloro che, nel mondo, li ricercano e li prediligono.

Per comunicare e trasmettere questo valore aggiunto, questo potente fattore d'attrazione, e proporre il nostro patrimonio agroalimentare come parte di un sistema culturale è necessario che i professionisti del cibo e del vino dispongano di specifiche opportunità di formazione: con questa missione nasce l'**Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli** fondata da **Seminario Permanente Luigi Veronelli e Fondazione Giorgio Cini**.



ALTA SCUOLA ITALIANA
di GASTRONOMIA
LUIGI VERONELLI
Luigi Veronelli

L'Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli, ideata e coordinata da Andrea Bonini, Direttore del Seminario Veronelli, è stata presentata questa mattina presso il Palazzo della Triennale di Milano, si ispira alle rivoluzionarie idee veronelliane e sarà luogo di pensiero e di formazione dedicato al **sapere della terra e della tavola**. Destinatari dell'offerta formativa saranno gli **operatori** (dai titolari di aziende agroalimentari italiane agli addetti al marketing, passando per titolari e personale di ristoranti, enoteche e wine bar, strutture alberghiere e ricettive, con giornalisti, blogger, PR e guide turistiche), e i **futuri operatori** (studenti universitari iscritti ai corsi di laurea attinenti che, purtroppo, dedicano pochissima attenzione alla gastronomia come cultura).

«L'idea dell'Alta Scuola italiana di Gastronomia Luigi Veronelli nasce dalla convinzione che, oggi più che mai, gli atti alimentari debbano essere vissuti e proposti come momenti di conoscenza, occasioni per nutrire corpo e mente. In questo contesto è indispensabile per gli operatori disporre delle competenze necessarie a comunicare i prodotti come ambasciatori di un sistema culturale che accomuna le singole aziende, i singoli territori. Valorizzare questa dimensione cruciale per il consumatore contemporaneo significa proseguire, oggi, il cammino alla scoperta della cultura del campo e della tavola iniziato, con straordinaria lungimiranza, da Luigi Veronelli nel secondo dopoguerra. Sono particolarmente orgogliosa, perciò, di presentare questo progetto concepito e promosso dalla nostra Associazione» - ha dichiarato **Angela Maculan, Presidente del Seminario Permanente Luigi Veronelli**.

Cornice principale delle iniziative dell'Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli sarà la sede di *Fondazione Giorgio Cini* presso l'**Isola di San Giorgio Maggiore a Venezia**, luogo di elevato valore storico e architettonico. L'Alta Scuola Veronelli sarà inaugurata nel luglio 2018 con la **Settimana della Cultura Gastronomica**, mentre il primo corso di alta formazione dedicato al vino italiano partirà nel 2019 e avrà titolo **Camminare le vigne. Luoghi, persone e cultura del vino italiano**. A tracciare questo percorso intellettuale sarà un organo specifico dell'Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli, il **Laboratorio di Cultura Materiale**, un 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** coinvolgendo i membri del Comitato Scientifico e i docenti e arricchendo di fertili spunti culturali l'attività formativa.

«Luigi Veronelli ha dedicato la sua vita a dimostrare come la gastronomia, intesa come sapienza della preparazione del cibo e del vino, è un'arte come le altre. La capacità di combinare i sapori per il piacere del palato non ha minore dignità della capacità di combinare i colori per il piacere della vista. E se la missione principale della Fondazione Giorgio Cini è la valorizzazione della cultura italiana, e in particolare veneziana, allora la decisione di organizzare sull'Isola di San Giorgio a Venezia (città che ha, tra le altre cose, una propria tradizione gastronomica d'eccellenza) l'Alta Scuola Italiana di Gastronomia, è una scelta del tutto coerente con la missione della nostra Istituzione» - ha dichiarato **Pasquale Gagliardi, Segretario Generale della Fondazione Giorgio Cini**.



ALTA SCUOLA ITALIANA
di GASTRONOMIA
LUIGI VERONELLI
Luigi Veronelli

Al fianco del *Seminario Veronelli* e della *Fondazione Giorgio Cini* c'è **Banca Generali Private**, realtà leader in Italia nel private banking che sostiene attivamente l'Alta Scuola Veronelli. «*Siamo felici di sostenere questo progetto che valorizza la gastronomia italiana, una delle eccellenze che distingue il nostro Paese nel mondo – dichiara Michele Seghizzi, Direttore Comunicazione e Relazioni Esterne di Banca Generali*, che aggiunge – *come banca private attenta ai patrimoni dei nostri clienti siamo consapevoli del nostro ruolo all'interno della comunità. Per questo motivo vogliamo promuovere iniziative come l'Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli che ha l'obiettivo di proteggere la tradizione e generare cultura positiva*».

Il Comitato Scientifico è presieduto da *Alberto Capatti*, primo rettore dell'*Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo*, già direttore scientifico del *Comitato Decennale Luigi Veronelli*, e si pregia di annoverare al proprio interno *Aldo Colonetti*, filosofo, storico dell'arte, del design e dell'architettura, già direttore scientifico dell'*Istituto Europeo di Design*, *Pasquale Gagliardi*, Segretario Generale di *Fondazione Giorgio Cini*, *Alfonso Iaccarino*, pluripremiato chef patron del ristorante *Don Alfonso 1890*, *Dario Guerini*, già professore dell'*Università Bocconi di Milano* e dell'*Università di Bergamo*, *Ilaria Bussoni*, filosofa ed editor presso la casa editrice *DeriveApprodi*, *Roberta Sassatelli*, Professore Ordinario di Sociologia presso l'*Università degli Studi di Milano*, *Pierluigi Basso*, professore ordinario di scienze del linguaggio presso l'*Università Lumière Lyon 2* e dal 2017 Presidente dell'*Association Française de Sémiotique*, *Gianluigi Brozzoni*, curatore della *Guida Oro i Vini di Veronelli*, *Gian Arturo Rota*, rappresentante della Famiglia Veronelli e custode dell'*Archivio Veronelli*, *Andrea Alpi*, responsabile della didattica e della formazione del *Seminario Veronelli* e Sensory Project Manager della *Società Italiana di Scienze Sensoriali*.

«*Un approccio al vino e alla cucina, oggi, si configura anzitutto ragionando sui metodi e sui linguaggi, molteplici e interdisciplinari. Dall'immaginario alla focalizzazione del prossimo futuro, la nostra visione del presente alimentare si rinnova continuamente, e il comitato scientifico dell'Alta Scuola Veronelli ne prende atto formulando il proprio progetto. La figura di Veronelli, osservatore con i piedi per terra ed una mente sagace, instancabile, ci servirà da guida*» - ha dichiarato **Alberto Capatti, Presidente del Comitato Scientifico dell'Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli**.

L'*Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli* inaugurerà le sue attività con un'iniziativa particolarmente interessante, aperta a professionisti, studenti e appassionati dei vini e dei cibi d'Italia: la **Settimana della Cultura Gastronomica**, da lunedì 2 a domenica 8 luglio 2018, presso la sede della *Fondazione Giorgio Cini* sull'Isola di San Giorgio Maggiore a Venezia. La settimana sarà interamente dedicata all'analisi e al ragionamento sullo "stato dell'arte" della cultura gastronomica con una sequenza di seminari, degustazioni, concerti, performance artistiche e incontri pubblici condotti da figure di riferimento in ambito internazionale. Ogni giorno sarà incentrato su un tema – ad esempio **la terra, l'immaginazione, la parola, i sensi** - approfondendo, così, ambiti fondamentali della cultura materiale.



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

Il primo corso di alta formazione prenderà avvio nel 2019 e declinato su 150 ore nell'ambito di un semestre accademico, con una didattica articolata in moduli ordinari, modulo intensivo residenziale, momenti esperienziali presso aziende e partner, momenti formativi a distanza e attività di valutazione dell'apprendimento. Sono previsti, inoltre, alcuni servizi dedicati alla positiva interazione tra l'*Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli* e la cittadinanza, le istituzioni educative, sociali, culturali ed artistiche veneziane.

È in fase di progettazione, infine, il corso di alta formazione che nel 2020 sarà dedicato alla cucina italiana.

UFFICIO STAMPA
ALTA SCUOLA ITALIANA DI GASTRONOMIA LUIGI VERONELLI

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