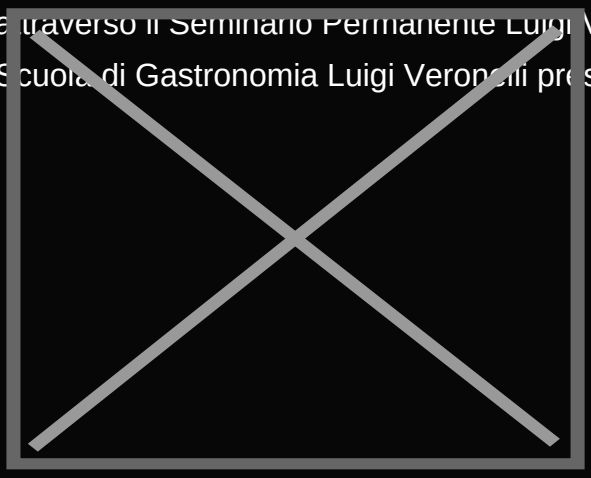
Focus sull’Alta Scuola di Gastronomia Luigi Veronelli

alta-scuola-veronelli-c9342db4

Le stigmate della conoscenza di Luigi Veronelli come intellettuale prestato alla critica enogastronomica italiana e di cui nell’epoca contemporanea è stato l’indiscusso padre sono sopravvissute alla sua scomparsa. Segni e atti di un sapere e di una conoscenza trasmessi, in vita, attraverso il Seminario Permanente Luigi Veronelli fondato nel 1986 e, dopo, con l’apertura dell’Alta Scuola di Gastronomia Luigi Veronelli presentata lo scorso 17 maggio alla Triennale di Milano.



“I corsi – specifica il **Responsabile della didattica, Andrea Alpi** – si rivolgono a professionisti e futuri operatori della ristorazione. Buona parte del target sarà orientata ai laureati e ai diplomati in agronomia, scienze dell’alimentazione, della ristorazione, dell’enologia e del turismo. Percorsi che offrono un insegnamento tecnico che l’Alta Scuola completerà, proponendo un modello di formazione basato sulla valorizzazione della cultura gastronomica italiana. E con uno stampo interdisciplinare”.
Dopo una settimana di conferenze, pubbliche e a invito, pianificate per la prima settimana di luglio, il primo corso formale prenderà il via nel 2019, con un format didattico imperniato su 150 ore di lezione frontale interattiva distribuito nell’arco di un semestre: “Da maggio a ottobre – dice Alpi – sono previsti momenti d’incontro della durata di un week end e un “modulo residente” di una settimana presso le strutture della Fondazione Cini sull’isola veneziana di San Giorgio, eletta sede dell’Alta Scuola”. Oltre ad alcune sessioni pratiche, i primi 25 studenti selezionati potranno godere di più momenti di viaggio

in territori a vocazione gastronomica o presso fiere ed eventi di settore.
“Probabilmente questo corso verrà duplicato e affiancato da seminari monografici dedicati agli operatori del settore”, annuncia Alpi che nello svolgimento della sua attività potrà contare su un comitato scientifico e su un corpo docenti di rango accademico, i cui componenti certi al momento sono **Pierluigi Basso, Ordinario di Scienze del linguaggio all’Università di Lione, Roberta Sassatelli, Ordinaria di Sociologia presso l’Università di Milano e Alberto Capatti, Storico della gastronomia francese e italiana all’UNISG di Pollenzo**. “Stiamo già lavorando per la certificazione e il riconoscimento al **MIUR** della nostra didattica – conclude Alpi –. Per quanto riguarda i rapporti con associazioni ed enti del settore, il nostro atteggiamento è laico e di apertura”. Sostegno istituzionale della compagine veronelliana e di **Fondazione Cini**, **Banca Generali Private**.