Al via a Venezia il primo corso dell'Alta Scuola Veronelli

01-lezione-allalta-scuola-veronelli-b09a8f33

Terminati i colloqui di selezione, è iniziato sabato 25 maggio "**Camminare le vigne: luoghi, persone e cultura del vino italiano**", primo **corso di perfezionamento dell’Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli**. Luogo di studio e di formazione dedicato alla civiltà della terra e della tavola, l’Alta Scuola Veronelli è nata nel 2018 dalla collaborazione tra **Seminario Veronelli** e **Fondazione Giorgio Cini** per proporre, grazie al sostegno di **Banca Generali Private**, main sponsor, servizi formativi e approfondimenti culturali dedicati a professionisti e operatori del settore agroalimentare. Si è aperto sabato, infatti, il percorso di perfezionamento che, per **180 ore distribuite in un semestre**, consentirà ai corsisti ammessi di approfondire i vini e i cibi d’Italia quali elementi di un patrimonio culturale che comprende i beni storici, artistici e paesaggistici.

In collaborazione con il **Consorzio Franciacorta** e il **Consorzio Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani**, "Camminare le vigne: luoghi, persone e cultura del vino italiano" porta a Venezia, sull’Isola di San Giorgio Maggiore sede dell’Alta Scuola Veronelli, una faculty composta da **35 autorevoli docenti** tra agronomi, enologi, critici, vignaioli ma anche filosofi, storici dell’arte e sociologi.

[caption id="attachment_160831" align="alignright" width="300"]



Il San Giorgio Cafè a Venezia[/caption]

In apertura di questo innovativo percorso di perfezionamento l’Alta Scuola Veronelli ha annunciato l’attivazione di una preziosa partnership tecnica con **San Giorgio Cafè**, ristorante gourmet, recentemente inaugurato, realizzato da D’Uva all’interno degli spazi di Fondazione Giorgio Cini e firmato da **Filippo La Mantia**, oste e cuoco siciliano. L’esperienza formativa di "Camminare le vigne" diviene, così, ancora più piacevole e coinvolgente: infatti - accanto alle lezioni frontali, alle degustazioni e alle visite ai territori - la frequentazione quotidiana di questo locale d’eccellenza contribuirà ad accrescere le competenze degli allievi con piatti e vini selezionati in relazione al programma didattico, opportunamente presentati dai docenti.

[caption id="attachment_160832" align="alignleft" width="299"]



Andrea Bonini, ideatore e coordinatore dell'Alta Scuola Veronelll[/caption]

Sabato 25 e domenica 26 maggio il primo modulo del corso di perfezionamento si è aperto con il saluto di **Alessio Fornasetti**, Rappresentante del Consiglio Direttivo del Seminario Veronelli e l’ampia presentazione degli obiettivi, degli strumenti e delle attività programmate a cura di **Andrea Bonini**, Coordinatore dell’Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli, **Alberto Capatti**, Presidente del Comitato Scientifico, **Renata Codello**, Direttore degli Affari istituzionali di Fondazione Giorgio Cini e **Andrea Alpi**, Responsabile didattico dell’Alta Scuola Veronelli.

E' stato, poi, **Gian Arturo Rota** a inaugurare l’attività didattica vera e propria con un omaggio alla figura di Luigi Veronelli ricordandone il fondamentale contributo a favore delle produzioni agricole e alimentari d’eccellenza. Il programma delle lezioni è proseguito, poi, toccando l’area tematica Sensorialità e valutazione con la lezione “**Educazione alla sensorialità consapevole**” condotta da Andrea Alpi, cui è seguito l’intervento “**Paesaggi e suoli viticoli**” di **Giacomo Sartori** per l’area tematica Comprendere il territorio. La giornata si è conclusa, infine, con la cena presso San Giorgio Café e la presentazione di Venezia come prima delle dieci “capitali della cucina italiana” selezionate e proposte da Alberto Capatti.

Domenica 26 maggio protagonista è stato il Tirolo Meridionale presentato da uno dei suoi più autorevoli conoscitori: **Peter Dipoli**, prima voce dell’ampia sezione del corso dedicata a Vigne e vini

d’Italia. Nell’ambito delle 180 ore, ai momenti di lezione frontale si alterneranno esercitazioni sensoriali, viaggi studio per conoscere territori di elevato interesse gastronomico e culturale e momenti di attività individuale a integrazione di quanto appreso in aula. Al termine del percorso formativo saranno svolti test e colloqui di valutazione finalizzati alla verifica delle competenze acquisite e al conseguimento del **diploma di Cultore del Vino Italiano**.

PER INFORMAZIONI

Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli
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