



ALTA SCUOLA ITALIANA  
di GASTRONOMIA  
LUIGI VERONELLI  
*Luigi Veronelli*

## CAMMINARE LE VIGNE.

### LUOGHI, PERSONE E CULTURA DEL VINO ITALIANO

#### Il primo corso dell'Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli

Da maggio a ottobre 2019

«Camminare le vigne: luoghi, persone e cultura del vino italiano» è il primo corso attivato dall'Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli e dedicato al nostro patrimonio vitivinicolo proposto come ambito di cultura materiale.

Il corso si svolgerà nell'arco di un semestre, da maggio a ottobre 2019, sull'Isola di San Giorgio Maggiore a Venezia, e approfondirà le produzioni vitivinicole italiane mettendone in luce sia l'appartenenza a un sistema alimentare che comprende la cucina e i giacimenti gastronomici, sia le connessioni con il mondo dell'arte e della cultura.

Con una serie di appuntamenti concentrati nei fine settimana saranno indagate tre dimensioni:

- La **dimensione enografica**: un quadro d'insieme esaustivo e articolato delle produzioni vitivinicole italiane di qualità, con momenti di presentazione e degustazione guidata da docenti di alto profilo chiamati a condurre idealmente i corsisti tra filari, vigneti e cantine provando con loro, nello spirito di Luigi Veronelli, a *camminarne* le vigne;
- La **dimensione culturale**: un percorso multidisciplinare finalizzato a ritrovare nel vino non soltanto il risultato di un processo produttivo che riunisce componenti ambientali, biologiche e tecniche, ma anche l'espressione di una dimensione estetica che mobilita per intero l'immaginario contemporaneo;
- La **dimensione sensoriale**: momenti formativi di approfondimento dedicati all'analisi sensoriale finalizzati a migliorare l'utilizzo dei propri sensi all'interno di un approccio alla degustazione che affianca alla fase analitica una fase sintetica e di valutazione dei vini e dei cibi proposti nella loro dimensione veronelliana di racconto.



ALTA SCUOLA ITALIANA  
di GASTRONOMIA  
LUIGI VERONELLI

*Luigi Veronelli*

### **Gli obiettivi del corso:**

- Acquisire i fondamenti della cultura gastronomica;
- Perfezionare la tecnica di degustazione con alcuni tra i migliori assaggiatori italiani;
- Approfondire i temi tecnico-scientifici cruciali per la filiera vitivinicola;
- Acquisire consapevolezza delle produzioni enologiche e gastronomiche d'Italia e dei loro punti di forza;
- Sviluppare le competenze necessarie a comunicare le produzioni agroalimentari italiane come elementi del patrimonio culturale, storico, artistico e paesaggistico.

### **I destinatari del corso:**

Il corso è dedicato ai titolari e al personale di aziende vitivinicole, in particolare agli addetti al marketing, alla comunicazione e al settore commerciale; agli operatori del commercio vitivinicolo e alimentare di qualità; ai patron e al personale di ristoranti, enoteche e wine bar; agli operatori della comunicazione quali giornalisti, blogger e PR; alle guide e agli operatori del settore turistico. Camminare le vigne: luoghi, persone e cultura del vino italiano si rivolge, inoltre, agli studenti universitari iscritti ai corsi di laurea in viticoltura ed enologia, scienze e tecnologie dell'alimentazione e della ristorazione, scienze del turismo e dei beni culturali.

### **Organizzazione del corso**

Il percorso formativo è strutturato nell'arco di un semestre (da maggio a ottobre 2019) e prevede un totale di 180 ore, di cui 30 dedicate alla visita dei distretti produttivi e 150 di lezioni frontali, ripartite in quattro moduli ordinari, un modulo intensivo residenziale, tre momenti esperienziali cui vanno aggiunte la formazione a distanza e le attività di valutazione, richiedendo prevalentemente la presenza fisica dei corsisti durante alcuni fine settimana.

L'intero corso è progettato per essere compatibile tanto con un'attività professionale quanto con un percorso di studi universitari.



ALTA SCUOLA ITALIANA  
di GASTRONOMIA  
LUIGI VERONELLI

*Luigi Veronelli*

In particolare, il monte ore è suddiviso in:

- **Moduli Ordinari (MO):** quattro appuntamenti della durata di un fine settimana ciascuno presso la *Fondazione Giorgio Cini* a Venezia;
- **Modulo Intensivo Residenziale (MIR):** settimana di formazione presso la *Fondazione Giorgio Cini* a Venezia, durante la quale si alterneranno i docenti all'interno di un programma di approfondimenti teorici e di esercitazioni sensoriali;
- **Momenti Esperienziali (ME):** tre viaggi studio, della durata di un fine settimana ciascuno, rispettivamente al Nord, al Centro e al Sud Italia, per conoscere territori di elevato interesse gastronomico e culturale. Durante le visite sarà possibile interagire con imprenditori, tecnici, comunicatori e dare applicazione alle competenze sviluppate nell'attività d'aula;
- **Formazione a Distanza (FaD):** momenti di attività individuale a integrazione di quanto appreso in aula. Le sessioni formative a distanza si avvarranno di specifici servizi di tutoraggio da parte del corpo docente;
- **Attività di Valutazione (AdV):** 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**.



ALTA SCUOLA ITALIANA  
di GASTRONOMIA  
LUIGI VERONELLI  
*Luigi Veronelli*

## PIANO DI STUDI

Area tematica	Argomento	ore
COMPRENDERE IL TERRITORIO	Elementi di geografia fisica	2
	Elementi di geologia e pedologia	2
	Cultura del paesaggio	2
	Introduzioni d'autore	5
	Presentazioni del territorio	3
VIGNE E VINI D'ITALIA	Storia del vino italiano	2
	Arco alpino I	6
	Arco alpino II	12
	Colli Padani	9
	Costa adriatica	9
	Costa tirrenica I	9
	Costa Tirrenica II	9
	Isole	6
CULTURA GASTRONOMICA	Il pensiero gastronomico di Luigi Veronelli	6
	Fondamenti di gastronomia	10
	Sociologia degli atti alimentari	2
	Mangiare e bere nell'arte italiana	4
	Grafica e design della tavola	6
CUCINA ITALIANA	Le capitali della cucina italiana	10
COMUNICARE LA QUALITÀ	I mercati del vino italiano	4
	Il racconto del vino	10
SENSORIALITÀ E VALUTAZIONE	Educazione alla sensorialità consapevole	4
	Focus sensoriali	13
	Formulazione del giudizio	5



ALTA SCUOLA ITALIANA  
di GASTRONOMIA  
LUIGI VERONELLI

*Luigi Veronelli*

## Sensorium

Strumento fondamentale per l'attività formativa residenziale dell'Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli è il Sensorium, banco d'assaggio composto da un'ampia selezione di vini italiani di eccellenza, in rappresentanza del patrimonio enologico nazionale.

## I docenti

La Faculty del corso è composta, oltre che dal Comitato Scientifico e dallo Staff dell'Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli, da figure di rilievo per esperienza e capacità nei rispettivi ambiti, scelte dal mondo dell'università, della ricerca, della cultura, dell'informazione e del mondo produttivo. Un ruolo particolare sarà affidato, per le aree di competenza, a docenti indicati da Fondazione Giorgio Cini. Compongono la faculty, tra gli altri: Andrea Alpi, Giacomo Bersanetti, Massimo Bertamini, Andrea Bonini, Giuliano Boni, Gigi Brozzoni, Ilaria Bussoni, Luciano Ferraro, Pierluigi Basso Fossali, Alberto Capatti, Stefano Castriota, Renata Codello, Aldo Colonetti, Enrico Donati, Walter Filiputti, Alberto Grandi, Alberto Natale, Fabio Rizzari, Gian Arturo Rota e Federico Staderini.



ALTA SCUOLA ITALIANA  
di GASTRONOMIA  
LUIGI VERONELLI  
*Luigi Veronelli*

## Requisiti

Per accedere a **Camminare le vigne: luoghi, persone e cultura del vino italiano** è necessario aver frequentato con successo un corso di primo livello promosso da una qualificata agenzia formativa (AIS, ONAV, FISAR, FIS, Slow Food, Seminario Veronelli...).

Coloro che non fossero in possesso di tale requisito possono frequentare, in forma propedeutica, il corso *Il vino come racconto* organizzato dal Seminario Permanente Luigi Veronelli (per informazioni [www.seminarioveronelli.com](http://www.seminarioveronelli.com)). Sono esentati gli studenti iscritti ai corsi di laurea in viticoltura ed enologia.

I candidati dovranno inviare richiesta di ammissione compilando **l'apposito questionario** dal sito [altascuolaveronelli.it](http://altascuolaveronelli.it).

Entro 30 giorni dall'invio della richiesta è previsto un colloquio di selezione - effettuabile anche in *conference call* - a cura del Responsabile didattico. L'esito del colloquio sarà comunicato nei successivi 7 giorni.

## Procedura di ammissione e costi

Per coloro che si iscriveranno **entro venerdì 30 novembre 2018** il costo dell'intero corso è di **4.000 €** (IVA esclusa).

Da sabato 1° dicembre 2018 il costo sarà di 4.800 € (IVA esclusa).

L'iscrizione sarà perfezionata con il pagamento del 50% dell'importo.

La retta comprende i servizi di vitto e alloggio durante i Moduli Ordinari, il Modulo Intensivo Residenziale e i Momenti Esperienziali. Comprende, inoltre, il trasporto dal più vicino capoluogo al territorio oggetto della visita nei Momenti Esperienziali.

Il saldo della retta dovrà avvenire entro il 30 aprile 2019.

Per garantire qualità al servizio formativo, la classe sarà composta da un minimo di 15 a un massimo di 25 corsisti.

A coloro che abbiano frequentato almeno l'80% del monte ore complessivo di **Camminare le vigne: luoghi, persone e cultura del vino italiano** (144 ore minimo) e superato positivamente le prove di valutazione, sarà conferito il diploma di **Cultore del Vino Italiano**.



ALTA SCUOLA ITALIANA  
di GASTRONOMIA  
LUIGI VERONELLI  
*Luigi Veronelli*

## CAMMINARE LE VIGNE. LUOGHI, PERSONE E CULTURA DEL VINO ITALIANO

Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli

### Calendario 2019

N.	Modulo	Data	Luogo
I	MODULO ORDINARIO	Sabato 25 e domenica 26 maggio	Fondazione Cini, Isola di San Giorgio, Venezia
II	MODULO ORDINARIO	Sabato 8 e domenica 9 giugno	Fondazione Cini, Isola di San Giorgio, Venezia
III	MOMENTO ESPERIENZIALE	Sabato 22 e domenica 23 giugno	Distretto vitivinicolo nel Nord Italia
IV	MODULO INTENSIVO RESIDENZIALE	Da lunedì 1 a domenica 7 luglio	Fondazione Cini, Isola di San Giorgio, Venezia
V	MOMENTO ESPERIENZIALE	Sabato 27 e domenica 28 luglio	Distretto vitivinicolo nel Centro Italia
VI	MOMENTO ESPERIENZIALE	Sabato 14 e domenica 15 settembre	Distretto vitivinicolo nel Sud Italia
VII	MODULO ORDINARIO	Sabato 21 e domenica 22 settembre	Fondazione Cini, Isola di San Giorgio, Venezia
VIII	MODULO ORDINARIO	Sabato 26 e domenica 27 ottobre	Fondazione Cini, Isola di San Giorgio, Venezia



ALTA SCUOLA ITALIANA  
di GASTRONOMIA  
LUIGI VERONELLI

*Luigi Veronelli*

## CAMMINARE LE VIGNE. LUOGHI, PERSONE E CULTURA DEL VINO ITALIANO

Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli

Coordinatore: *Andrea Bonini*

Responsabile didattico: *Andrea Alpi*

Responsabile relazioni esterne: *Emanuela Capitanio*

Responsabile gestione economica: *Dario Guerini*

Responsabile delle attività culturali: *Simonetta Lorigliola*

Responsabile logistico: *Matteo Magistrelli*

Addetto comunicazione e assistente alla didattica: *Claudio Piantadosi*

Segreteria e amministrazione: *Rossana Caprile*

Presidente del Comitato Scientifico: *Alberto Capatti*

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

E-mail [segreteria@altascuolaveronelli.it](mailto:segreteria@altascuolaveronelli.it)

Sito Internet [altascuolaveronelli.it](http://altascuolaveronelli.it)