



ALTA SCUOLA ITALIANA  
di GASTRONOMIA  
LUIGI VERONELLI  
*Luigi Veronelli*

COMUNICATO STAMPA

CORSO DI ALTA FORMAZIONE PER PROFESSIONISTI E FUTURI OPERATORI

## CONOSCERE E COMUNICARE LE ECCELLENZE VITIVINICOLE

Aperte le iscrizioni a «Camminare le vigne: luoghi, persone e cultura del vino italiano», primo corso dell'Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli.

Da sabato 25 maggio a domenica 27 ottobre 2019

Venezia, 12 settembre 2018 - Varietà e complessità sono caratteri distintivi che contribuiscono a rendere l'Italia un luogo unico, da sempre capace di affascinare profondamente persone d'ogni cultura e provenienza; un Paese animato da una moltitudine di ambienti, vicende storiche, capolavori artistici e produzioni che, per valore e densità, non hanno eguali al mondo.

L'agricoltura, l'artigianato alimentare e la cucina, nelle loro molteplici e sorprendenti declinazioni, sono parti imprescindibili di un paesaggio al tempo stesso multiforme, riconoscibile e desiderato. Per questo gli **operatori del settore agroalimentare e del turismo** sempre più spesso sono chiamati ad essere **ambasciatori della cultura italiana**, a svolgere la funzione di divulgatori in grado non solo di comunicare le caratteristiche di un prodotto o di un servizio ma anche di condividere le "chiavi di accesso" a un territorio e alle sue peculiarità ambientali, storiche, sociali e culturali.

In particolare, **comunicare i vini d'Italia come tratti di un paesaggio culturale** consente di esprimere appieno il loro valore e di incrementare la qualità percepita dagli appassionati, favorendo così la giusta remunerazione dei produttori e degli operatori. Per raggiungere l'obiettivo, tuttavia, sono necessarie competenze specifiche e per questo l'**Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli** propone il corso «**Camminare le vigne: luoghi, persone e cultura del vino italiano**» che avrà inizio sabato 25 maggio 2019.

Il primo percorso di alta formazione proposto dalla nuova realtà nata dalla partnership tra **Seminario Permanente Luigi Veronelli** e **Fondazione Giorgio Cini** è dedicato ai **titolari** e al **personale di aziende vitivinicole**, in primo luogo a coloro che si occupano di marketing, di comunicazione e del settore commerciale; agli **operatori del commercio vitivinicolo e alimentare** di qualità; ai **patron** e al **personale**



ALTA SCUOLA ITALIANA  
di GASTRONOMIA  
LUIGI VERONELLI  
*Luigi Veronelli*

di ristoranti, enoteche e wine bar; ai professionisti della comunicazione e del turismo. Il corso è destinato, inoltre, ai futuri operatori del settore agroalimentare e del turismo: gli studenti iscritti ai corsi di laurea in viticoltura ed enologia, scienze agrarie e alimentari, scienze e tecnologie della ristorazione, scienze del turismo e dei beni culturali.

Da maggio a ottobre 2019, durante gli incontri formativi ospitati sulla splendida Isola di San Giorgio Maggiore a Venezia, sede di *Fondazione Giorgio Cini*, saranno presentate, degustate e approfondite le produzioni vitivinicole italiane, mettendone in luce sia le connessioni con il più ampio sistema agroalimentare, sia i rimandi al mondo della cultura, dell'arte e del design. I partecipanti, al fianco di alcuni tra i migliori assaggiatori italiani, potranno perfezionare la propria tecnica di degustazione, approfondire temi tecnico-scientifici cruciali per la filiera, acquisire consapevolezza del patrimonio vitivinicolo e gastronomico italiano e delle tecniche per comunicarlo al meglio.

Sono previste sia attività d'aula presso la *Sala delle Capriate* della *Fondazione Giorgio Cini*, sia esperienze didattiche esterne per un totale di 180 ore, di cui 150 di lezione frontale. Il programma si compone, infatti, di quattro Moduli Ordinari di un fine settimana ciascuno e di un Modulo Intensivo Residenziale di un'intera settimana, durante i quali si alterneranno docenti di alto profilo, introduzioni d'autore, focus sensoriali e degustazioni, e di tre Momenti Esperienziali con viaggi studio nel Nord, nel Centro e nel Sud Italia per incontrare e conoscere direttamente territori, aziende vitivinicole, artigiani e ristoratori. Sono previsti, inoltre, momenti di formazione a distanza per perfezionare quanto appreso in aula e, infine, momenti di valutazione delle competenze acquisite.

I corsisti avranno a disposizione *Sensorium*, banco d'assaggio composto da una selezione di vini italiani d'eccellenza in rappresentanza del nostro patrimonio vitivinicolo, attorno al quale sarà sviluppata una ricca programmazione di incontri e degustazioni aperte al pubblico.

Le lezioni sono affidate a un corpo docente composto, oltre che dal Comitato Scientifico presieduto dal Prof. Alberto Capatti e dallo Staff dell'*Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli*, da figure di rilievo per esperienza e capacità provenienti dal mondo dell'università, della ricerca, della cultura, dell'informazione e dal settore vitivinicolo. Fanno parte della *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*

Per accedere al corso è necessario aver frequentato con successo un **corso di degustazione vino di primo livello** promosso da una delle principali agenzie formative (AIS, ONAV, FISAR, FIS, Slow Food, Seminario Veronelli...). Gli aspiranti corsisti 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)), mentre ne sono esentati gli studenti iscritti a un corso di laurea in viticoltura ed enologia.

I candidati dovranno inviare richiesta di ammissione compilando l'apposito formulario sul sito web dell'*Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli*.

È previsto un **colloquio di ammissione** - effettuabile in *conference call* - a cura del Responsabile didattico. I candidati ammessi al corso perfezioneranno l'iscrizione con il pagamento della prima rata della retta (sono previste agevolazioni per chi si iscriva entro il 30 novembre 2018).

Per conseguire l'attestato e il diploma di **Cultore del Vino Italiano** è obbligatoria la frequenza ad almeno l'80% del monte ore complessivo (144 ore).

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](mailto:segreteria@altascuolaveronelli.it)

[www.altascuolaveronelli.it](http://www.altascuolaveronelli.it)

**Emanuela Capitano**

Ufficio Stampa

Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli

Mob.: +39 347 4319334

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