

## COMUNICATO STAMPA

L'Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli presenta

# NUTRIMENTI

## Settimana della Cultura Gastronomica

Sull'Isola di San Giorgio Maggiore a Venezia al via le attività del centro di alta formazione creato da Seminario Permanente Luigi Veronelli e Fondazione Giorgio Cini. In programma workshop, degustazioni, incontri e dibattiti pubblici che avranno per protagonisti la terra, l'immaginazione, la parola e i sensi.

**Dal 2 al 7 luglio 2018, Isola di San Giorgio Maggiore, Venezia**

Giugno 2018 - Luogo di pensiero e di formazione dedicato al sapere della terra e della tavola, l'**Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli** inaugura le sue attività con **NutriMenti | Settimana della Cultura Gastronomica**, manifestazione che si terrà da lunedì 2 a sabato 7 luglio presso l'Isola di San Giorgio Maggiore a Venezia, in un contesto di grande valore storico e architettonico.

Attraverso seminari, degustazioni, dibattiti e incontri pubblici sarà indagato lo "stato dell'arte" della cultura gastronomica italiana, dando vita ad un vero e proprio laboratorio in cui studiosi e cultori di discipline diverse, - dall'ambito scientifico a quello artistico e letterario fino a quello filosofico e antropologico - porteranno il loro contributo offrendosi al confronto con i partecipanti. NutriMenti, primo appuntamento organizzato dall'Alta Scuola Veronelli, non propone un programma di lezioni classiche ma incontri in cui agli interventi dei relatori seguirà un momento partecipativo, aperto all'interlocuzione con il pubblico. La Settimana della Cultura Gastronomica sarà, quindi, un'occasione per sperimentare il nuovo approccio alla cultura del cibo e del vino che

caratterizzerà l'offerta formativa dell'Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli, progetto nato dalla collaborazione tra **Seminario Permanente Luigi Veronelli** e **Fondazione Giorgio Cini** con il sostegno di **Banca Generali Private**.

L'appuntamento prenderà avvio lunedì 2 luglio con due giornate di lavoro "a porte chiuse" riservate ai componenti del Comitato Scientifico, della faculty e agli esponenti della «rete di supporto al progetto» riuniti nel **Laboratorio di Cultura Materiale**. Da mercoledì 4 partiranno, invece, le attività aperte al pubblico con un convegno che presenterà nel dettaglio i valori e la missione dell'Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli, nonché la molteplicità di sguardi e discipline che concorrono a svilupparne le attività. Seguirà, sino a sabato 7 luglio, un ricco programma di incontri di approfondimento gratuiti (previa registrazione sul sito [www.altascuolaveronelli.it](http://www.altascuolaveronelli.it)) e degustazioni d'autore focalizzati su quattro ambiti tematici: Terra, Immaginazione, Parola e Sensi, scelti sia come temi caratterizzanti per i quattro giorni, sia come termini primi per articolare un nuovo discorso gastronomico.

*«Parleremo di cibo e di vino utilizzando linguaggi diversi e apparentemente non connessi tra loro per costruire un nuovo punto di vista sulla cultura materiale. Partiremo da un omaggio a Veronelli, con "la terra, la terra, la terra" da indagare in ogni sua possibile declinazione per coglierne l'identità in evoluzione continua. E proseguiremo puntando al futuro, dunque all'immaginazione, per liberare la gastronomia dall'autoreferenzialità in cui tende a rinchiudersi. Ancora: la parola, per raccontare il patrimonio agroalimentare del nostro Paese provando ad andare oltre le formule stereotipate delle narrazioni culinarie. Infine i sensi, come chiavi di una conoscenza che passa attraverso l'ascolto, la degustazione, l'osservazione. Le intuizioni e l'opera di Luigi Veronelli, gli interventi dei relatori e, infine, le sollecitazioni di coloro che prenderanno parte agli eventi contribuiranno a rendere innovativa la visione dell'Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli»* - spiega **Andrea Bonini**, direttore del Seminario Veronelli e coordinatore del progetto.

La tavola rotonda **«Il sapere della terra»** che concluderà la prima giornata, chiamerà a confronto alcuni dei punti di vista e delle competenze che saranno mobilitate dall'offerta formativa dell'Alta Scuola Veronelli. Saperi da tutelare, promuovere e diffondere, come spiegheranno **Alberto Capatti**, Storico della gastronomia e Presidente del Comitato Scientifico dell'Alta Scuola Italiana Luigi Veronelli, **Renata Codello**, Direttrice Affari Istituzionali Fondazione Giorgio Cini, **Stefano Castriota**, Economista alla Libera Università di Bolzano, **Massimo Bertamini**, Responsabile del Corso di laurea in Viticoltura ed Enologia presso C3A di Trento e **Andrea Alpi**, Responsabile

didattico dell'Alta Scuola Veronelli. E, parlando di terra, sarà d'obbligo un ricordo vitale e non agiografico di Luigi Veronelli, affidato anche alla voce di **Joško Gravner**, autore di vini e di pensieri enoici che con lui ha condiviso analisi, valori e progetti.

Il giorno successivo, giovedì 5 luglio, la lente sarà puntata su **«Immagine e Nutrimento»** per approfondire come l'agricoltura e l'alimentazione appaiono nella fotografia, nella grafica, nel design, con la collaborazione del fotografo **Francesco Radino** che indagherà se e come due linguaggi apparentemente distanti possano incontrarsi e persino fondersi in un'immagine. Con lui **Aldo Colonetti**, filosofo, storico e teorico dell'arte, del design e dell'architettura, e **Giacomo Bersanetti**, designer e grafico. A seguire **«Vivi e vegeti»**, approfondimento dedicato a «prassi ed estetica delle relazioni vegetali» condotto da **Ilaria Bussoni**, filosofa, editrice e componente del Comitato Scientifico dell'Alta Scuola Veronelli, con **Marco Martella**, filosofo e storico dei giardini, **Enzo Mescalchin**, Responsabile unità agricoltura biologica della Fondazione Edmund Mach, e **Simonetta Lorigliola**, Responsabile delle attività culturali dell'Alta Scuola Veronelli.

Il cammino nel mondo della gastronomia veronelliana proseguirà venerdì 6 luglio con accento su **«Lingua, gusto, parola nell'opera di Piero Camporesi»**. Straordinario innovatore del linguaggio e del pensiero gastronomico, antropologo, storico e filologo, Camporesi gettò uno sguardo nuovo sulla cultura materiale, portando alla luce quanto nei secoli era stato volutamente ignorato per supposta scarsa rilevanza. **Alberto Natale**, Coordinatore del Centro Studi Camporesi dell'Università di Bologna, avvicinerà i partecipanti al camino, ai fornelli, agli orti e alle tavole (povere o imbandite) che fanno di Camporesi un riferimento imprescindibile per ogni indagine sul nostro sistema alimentare. A seguire, l'incontro **«Dare voce al vino: il messaggio nella bottiglia»** vuol essere un'occasione per confrontarsi sulle parole del cibo e del vino per una comunicazione più autentica e saporita, con la partecipazione di grandi degustatori italiani coordinati da **Luciano Ferraro**, Capo Redattore del Corriere della Sera.

Infine, sabato 7 luglio, protagonisti saranno i sensi, considerati sia come passaggio obbligato della conoscenza, sia come fonti di stimoli capaci di tradursi in esperienze estetiche profonde quanto utilizzati nella degustazione. A guidare gli interventi saranno i criteri estetico-percettivo, ma anche teorico, semantico e filosofico, in un dialogo libero e aperto.

Al mattino, con la partecipazione di **Andrea Bonini**, **Andrea Alpi** e **Alberto Capatti**, sarà presentato **«Camminare le vigne. Luoghi, persone e cultura del vino italiano»**, l'innovativo corso di alta formazione al via da maggio 2019. Nel pomeriggio, all'incontro **«Che natura mangiamo?»**



parteciperanno, invece, **Alberto Capatti**, **Pierluigi Basso Fossali**, professore ordinario di scienze del linguaggio presso l'Università Lumière Lyon 2 e componente del Comitato Scientifico dell'Alta Scuola Veronelli, **Alberto Grandi** dell'Università degli Studi di Parma e **Michele Spanò**, filosofo e giurista all'École des Hautes Études en Sciences Sociales di Parigi.

Conclusione ideale della settimana sarà «**Sesto senso. Sei brani musicali, sei vini, sei racconti**», un concerto per vini e musiche condotto da **Luca Damiani**, Scrittore e musicologo, conduttore RadioTre Rai, che unirà nell'ascolto e nella degustazione terra, immaginazione, parola e sensi.

Da giovedì 5 a sabato 7 luglio, inoltre, sarà proposto nel Cenacolo Palladiano di Fondazione Giorgio Cini il **Sensorium** dell'Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli. Strumento fondamentale per la futura attività formativa residenziale, Sensorium è il banco d'assaggio riservato ai corsisti e rappresentativo delle migliori produzioni vitivinicole italiane. In occasione di NutriMenti il pubblico potrà accedere a pagamento, tramite acquisto online di un apposito ticket, a una selezione di capolavori enologici insigniti delle Super Tre Stelle, massimo riconoscimento della Guida Oro I Vini Veronelli.

Attraverso questo ricco programma **NutriMenti | Settimana della Cultura Gastronomica** comunicherà un approccio originale ai temi agricoli e alimentari grazie agli interventi degli ideatori, dei docenti, delle istituzioni e dei sostenitori del progetto, con la presentazione e l'apertura ufficiale delle iscrizioni al primo corso di alta formazione dedicato al vino italiano.

## **Emanuela Capitanio**

Ufficio Stampa

**Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli**

+39 347 4319334

[e.capitanio@altascuolaveronelli.it](mailto:e.capitanio@altascuolaveronelli.it)