

## NUTRIMENTI: IN DEGUSTAZIONE A VENEZIA ALCUNI TRA I MIGLIORI VINI D'ITALIA

In occasione di NutriMenti | Settimana della Cultura Gastronomica, primo appuntamento organizzato dall'Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli alla Fondazione Giorgio Cini di Venezia, accanto agli incontri dedicati alla cultura della terra e della tavola, sarà proposta una selezione di vini d'eccellenza. Da degustare presso il Sensorium, banco d'assaggio ospitato nel Cenacolo Palladiano, o lasciandosi guidare da alcune voci autorevoli della critica gastronomica italiana.

*Fondazione Giorgio Cini  
Isola di San Giorgio Maggiore (Venezia)*

*Dal 5 al 7 luglio 2018 con prenotazione obbligatoria*

Giugno 2018 – Terra, Immaginazione, Parola e Sensi. Mancano, ormai, pochi giorni a **NutriMenti**, la Settimana della Cultura Gastronomica organizzata dall'Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli a Venezia, sull'Isola di San Giorgio Maggiore. La sede della Fondazione Giorgio Cini, partner del progetto e realtà di riferimento internazionale per l'arte e la cultura, ospiterà non solo una ricca programmazione di conferenze, incontri e dibattiti dedicati al sapere della terra e della tavola, ma anche una selezione di vini italiani d'eccellenza, da degustare in un contesto di rara bellezza.

Da **giovedì 5 a sabato 7 luglio**, infatti, la magnifica sala realizzata alla fine del Cinquecento dall'architetto Andrea Palladio, in collaborazione con il pittore Paolo Caliari detto il Veronese, diverrà il “**Sensorium**” dell'Alta Scuola Veronelli, uno **spazio dedicato ai “capolavori della vitivinicoltura italiana”**, i vini che i visitatori potranno degustare contribuendo al progetto con l'acquisto online di un apposito ticket (con 20 € si ha diritto all'assaggio di 5 grandi vini). Guido Berlucchi, Ca' del Bosco, Cantine Ferrari, Les Crêtes, Kellerei Terlan, Vie di Romans, Villa Bucci, Braida, Masi Agricola, Marchesi Antinori, Felsina, Gianfranco Fino e Donnafugata sono state le prime aziende a sostenere l'Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli mettendo a disposizione il proprio vino più rappresentativo (l'elenco completo dei vini proposti è disponibile [qui](#)).

Il sapere sensibile degli occhi, del naso e della bocca dialogherà, perciò, con gli interventi dei relatori di assoluto rilievo chiamati a “fare il punto” della cultura gastronomica italiana. Tra i

numerosi e qualificati contributi previsti nel corso di NutriMenti vi sono quelli di **Alberto Capatti**, Presidente del Comitato Scientifico dell'Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli, **Aldo Colonetti**, filosofo, storico e teorico dell'arte, **Joško Gravner**, vignaiolo in Oslavia, **Marco Martella**, fondatore della rivista *Jardins*, **Stefano Castriota**, economista, **Massimo Bertamini**, responsabile del corso di laurea in viticoltura ed enologia del C3A Trento, **Alberto Natale**, Coordinatore del Centro Studi Camporesi dell'Università di Bologna e **Pierluigi Basso Fossali**, professore di scienze del linguaggio presso l'Università Lumière Lyon 2 (su [www.altascuolaveronelli.it](http://www.altascuolaveronelli.it) è disponibile il programma completo degli incontri, tutti gratuiti previa prenotazione online).

Particolarmente interessante per i professionisti ma anche per i cultori del vino sarà l'appuntamento di **venerdì 6 luglio** intitolato **“Dare voce al vino: il messaggio nella bottiglia”**. Quattro grandi degustatori rifletteranno sulle quattro parole chiave di NutriMenti: **Luciano Ferraro**, caporedattore del *Corriere della Sera* e autore della rubrica settimanale *DiVini*, si ispirerà a Immaginazione; Parola sarà, invece, l'oggetto delle riflessioni di **Fabio Rizzari**, giornalista e già curatore della guida *I Vini d'Italia* de *L'Espresso*; **Gigi Brozzoni**, curatore della Guida Oro *I Vini* di Veronelli, si occuperà di Terra, mentre i Sensi saranno al centro dell'esposizione di **Andrea Alpi**, responsabile didattico dell'Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli. Quattro grandi firme, quattro concetti fondamentali per la cultura gastronomica. Quattro grandi vini, proposti al pubblico, daranno il segno a riflessioni e divagazioni. La partecipazione all'incontro – che si svolgerà in forma di simposio – è gratuita, previa [prenotazione online](#).

Il programma di assaggi proseguirà **sabato 7 luglio, alle ore 13:30**, con la **degustazione gratuita per gli “under 30”** (fruibile a pagamento per tutti gli altri) **“Le cinque idee che sconvolsero il mondo enologico”**, un racconto in cinque calici del contributo dato da Luigi Veronelli in cinquant'anni di attività giornalistica al miglioramento qualitativo dei vini d'Italia (ticket disponibile [qui](#)).

A chiudere la prima edizione di NutriMenti sarà, infine, **sabato 7 luglio, alle ore 18.30**, un inedito appuntamento che accosterà il mondo del vino a quello della musica: **Luca Damiani**, scrittore, musicologo e conduttore della fortunata trasmissione “Sei Gradi” di RadioTre, guiderà **“Sesto Senso - Sei brani musicali, sei vini, sei racconti”** (ticket disponibile [qui](#)), un viaggio musicale in cui le connessioni tra un brano e il successivo sono sorprendenti e inusuali. **Andrea Alpi** ne interpreta il senso e lo completa proponendo a tutti i partecipanti, ad ogni passo, un assaggio raccontato che si fa musica grazie alla chitarra del **Maestro Claudio Farinone**.



ALTA SCUOLA ITALIANA  
di GASTRONOMIA  
LUIGI VERONELLI

*Luigi Veronelli*

Ogni informazione su **NutriMenti | Settimana della Cultura Gastronomica** è disponibile sul sito [www.altascuolaveronelli.it](http://www.altascuolaveronelli.it), da cui è possibile eseguire la prenotazione agli eventi, necessaria anche per quelli gratuiti.

L'Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli è un progetto di Seminario Permanente Luigi Veronelli e Fondazione Giorgio Cini, con il sostegno di Banca Generali Private.

Per maggiori informazioni consultare la [brochure istituzionale](#).

#### UFFICIO STAMPA

#### ALTA SCUOLA ITALIANA DI GASTRONOMIA LUIGI VERONELLI

Emanuela Capitanio

Mob. 347 4319334

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