

# Presentata la Guida Oro I Vini di Veronelli 2019

[et\_pb\_section fb\_built="1" \_builder\_version="3.0.47"][et\_pb\_row \_builder\_version="3.0.48" background\_size="initial" background\_position="top\_left" background\_repeat="repeat"][et\_pb\_column type="4 4" \_builder\_version="3.0.47"][et\_pb\_text \_builder\_version="3.0.74" background\_size="initial" background\_position="top\_left" background\_repeat="repeat"]

## **Presentata a Bergamo la Guida Oro I Vini di Veronelli 2019**



**Martedì 13 novembre 2018 il Seminario Permanente Luigi Veronelli, presso il Ristorante Ezio Gritti, presenta l'edizione 2019 della sua storica guida e il primo corso dell'Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli.**



Dopo l'anteprima nazionale svoltasi a Venezia, sulla splendida Isola di San Giorgio Maggiore, sede di *Fondazione Giorgio Cini* e dell'*Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli*, il **Seminario Permanente Luigi Veronelli** ha presentato a Bergamo la **Guida Oro I Vini di Veronelli 2019**. Qui, infatti, è nata nel 1986 l'Associazione dedicata al massimo degustatore del Novecento e a Bergamo, ancora oggi, il *Seminario Veronelli* organizza molte delle sue attività come corsi e incontri di formazione per tecnici, professionisti e appassionati. La Guida Oro, pietra miliare della cultura gastronomica italiana, è stata raccontata dai curatori presso il prestigioso **Ristorante Ezio Gritti**

*«Bergamo è stata a lungo la città in cui Luigi Veronelli, milanese, ha vissuto e lavorato e, dal 1986, anno di costituzione, ospita il Seminario Permanente a lui dedicato. Ogni anno dalla sua sede sulle mura veneziane patrimonio UNESCO ha inizio il viaggio dei curatori della Guida Oro I Vini di Veronelli alla ricerca delle migliori produzioni enologiche del Paese. Dopo le presentazioni di Venezia e Milano abbiamo, perciò, dedicato alla città e ai*

*suoi operatori della gastronomia una presentazione che ha compreso una degustazione guidata dei dieci premi speciali»* - ha dichiarato **Andrea Bonini, Direttore del Seminario Veronelli**.

L'occasione è stata utile, inoltre, per ricordare che nel maggio prossimo avrà inizio «**Camminare le vigne: luoghi, persone e cultura del vino italiano**», primo corso dell'*Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli*, nata dalla partnership tra l'associazione bergamasca e *Fondazione Giorgio Cini*. Questa nuova iniziativa proporrà a professionisti e futuri operatori incontri formativi sulla splendida Isola di San Giorgio Maggiore a Venezia, mettendo in luce le connessioni tra vini d'eccellenza e il più ampio **sistema agroalimentare italiano**, ma anche i loro rimandi con il **mondo della cultura, dell'arte e del design**.

Il corso è dedicato ai titolari e al personale di aziende vitivinicole, in primo luogo a coloro che si occupano di marketing, comunicazione e del settore commerciale, agli operatori del commercio vitivinicolo e alimentare di qualità, ai patron e al personale di ristoranti, enoteche e wine bar, ai professionisti della comunicazione e del turismo e ai futuri operatori del settore (maggiori informazioni sono disponibili sul sito [altascuolaveronelli.it](http://altascuolaveronelli.it)).[/et\_pb\_text][[/et\_pb\_column][[/et\_pb\_row][[/et\_pb\_section]