

# NutriMenti 2019

A VENEZIA DAL 24 AL 27 OTTOBRE IL FESTIVAL DELLA CULTURA GASTRONOMICA  
ORGANIZZATO DALL'ALTA SCUOLA VERONELLI

**Quattro giorni di incontri e di assaggi aperti ad appassionati, professionisti e menti curiose. Un laboratorio che, a partire dal vino e dalla cucina, dalla sensorialità e dalla parola, metterà a confronto prospettive nuove e diverse sui temi della terra, della città e delle relazioni sociali.**



La meravigliosa

**isola veneziana di San Giorgio Maggiore**, affacciata sul Bacino di San Marco, è pronta ad ospitare la seconda edizione di **NutriMenti | Festival della Cultura Gastronomica** a cura dell'*Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli*. Presso la sede di *Fondazione Giorgio Cini*, infatti, **da giovedì 24 a domenica 27 ottobre** il sapere della terra e della tavola sarà approfondito e discusso con un ricco programma di incontri, degustazioni e dibattiti animati da personalità del mondo del vino, della critica gastronomica e della cultura.

Una rassegna che vuole accogliere tutti coloro che amano il cibo ed il vino come elementi imprescindibili del patrimonio culturale, che vivono l'agricoltura, la cucina e l'alimentazione come irrinunciabili punti di vista sulla terra, sugli individui e sulle relazioni sociali.



**NUTRI  
MENTI** Festival 2019  
della Cultura  
Gastronomica  
DAL 24 AL 27 OTTOBRE

Ad aprire *NutriMenti* sarà, **giovedì 24**, la presentazione in anteprima della [GUIDA ORO I VINI DI VERONELLI 2020](#). Dalle ore 14:30, la Redazione al completo svelerà la nuova edizione della prima guida ai vini d'Italia. All'interno del Cenacolo Palladiano avverrà la consegna dei dieci **Sole**, premi speciali attribuiti ad altrettanti "racconti in forma di vino" rappresentativi della competenza, dell'impegno e della creatività dei vignaioli italiani. Gli ospiti potranno, poi, degustare i vini premiati, interloquendo con i Produttori e con i Curatori **Gigi Brozzoni, Marco Magnoli e Alessandra Piubello**.

Chiuderà la giornata la presentazione del cortometraggio [NOT JUST FOOD!](#) realizzato nell'ambito del progetto europeo *Food Relations*, sostenuto dal *Seminario Veronelli* e promosso in Italia da [Fondazione ACRA](#). Mettendo al centro lo studio di nuove dinamiche dell'accoglienza e della conoscenza tra culture diverse, *Food Relations* mostra come in cucina e a tavola nessuno sia mai davvero straniero.

Il *Festival* proseguirà nella giornata di **venerdì 25 ottobre** con attività riservate

al Comitato Scientifico, alla Faculty e ai Partner dell'**Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli**.



**Sabato 26 ottobre** numerosi appuntamenti saranno dedicati alle eccellenze vitivinicole italiane. Sarà possibile, infatti, diventare “gastronomi per un giorno” e assistere ad alcune lezioni di [CAMMINARE LE VIGNE: LUOGHI, PERSONE E CULTURA DEL VINO ITALIANO](#), il corso di perfezionamento dell'*Alta Scuola Veronelli*. Interverranno i docenti **Fabio Rizzari**, firma autorevole della critica enologica che esplorerà territori e produzioni enologiche di Sicilia e Sardegna, **Giuliano Boni**, responsabile formazione di *Vinidea*, che guiderà il pubblico in un insolito percorso alla scoperta dei difetti sensoriali dei vini, **Ilaria Bussoni**, filosofa, fondatrice e editor di *DeriveApprodi* e **Alberto Capatti**, storico della gastronomia.

Momento centrale della giornata sarà la tavola rotonda [VENICE ALL YOU CAN EAT](#), appuntamento dedicato a Venezia come luogo paradigmatico, teatro delle evoluzioni e delle degenerazioni di cucina e urbanità. Ne discuteranno **Alberto Capatti**, **Renata Codello**, Architetto e Direttore Affari Istituzionali di *Fondazione Giorgio Cini*, **Massimiliano Borgia**, Direttore *Festival del Giornalismo Alimentare* di Torino, **Cesare Benelli**, Patron del ristorante *Al Covo*, **Bamba Barry**, *Executive chef* di *Sudest1401* e rappresentante di *Orient Experience*, progetto imprenditoriale promosso da migranti nel segno della condivisione, della professionalità e della cucina.



In una dimensione di incontro tra linguaggi e discipline diverse, la musica sarà parte essenziale del Festival con **SESTO SENSO** a cura di **Luca Damiani**, musicologo, scrittore e conduttore di *Sei Gradi* trasmissione cult di *Rai Radio 3*. Sarà lui a condurre i partecipanti in un viaggio ideale che unisce brani musicali interpretati da **Claudio Farinone**, chitarrista, autore e conduttore della *Radio Svizzera Italiana*, e grandi vini proposti in degustazione guidata.

Il programma di **domenica 27 ottobre** avrà inizio con un focus sulla comunicazione alimentare: **SCRIVERE CON SENSO**. Il “discorso del cibo” oltre le prassi della stampa di settore sarà oggetto del confronto tra **Daniele Cassandro**, Redattore di [Internazionale](#) e Curatore del numero speciale *Menù* e **Massimiliano Borgia**, Direttore del *Festival di Giornalismo Alimentare* di Torino.

Nel novantesimo anniversario de *La Cucina Italiana* e a pochi mesi dal bicentenario della nascita di Pellegrino Artusi, la tavola rotonda **...E L'ARTE DI MANGIAR BENE** indagherà la cucina di casa come “rivoluzione possibile del cibo quotidiano”. Alle ore 15 si confronteranno sulla cucina domestica **Alberto Capatti**, storico della gastronomia, **Maddalena Fossati Dondero**, Direttrice de [La Cucina Italiana](#), **Laila Tentoni**, Presidente di [Casa Artusi](#), **Massimiliano Borgia**, Direttore Festival del Giornalismo Alimentare di Torino e **Aldo Colonetti**, filosofo e storico del design.



A chiudere il

Festival sarà un dialogo con **Annalisa Metta**, Architetto del paesaggio e Docente del Dipartimento di Architettura dell'*Università Roma Tre*. In **TERRA, VINO E PAESAGGIO** il racconto di quattro affascinanti paesaggi agrari sarà abbinato alla degustazione di altrettanti capolavori enologici selezionati dalla Redazione della *Guida Oro I Vini di Veronelli*.

Sabato 26 e domenica 27 ottobre, inoltre, dalle ore 11 alle ore 17, il Cenacolo Palladiano di *Fondazione Giorgio Cini* ospiterà il **Sensorium** dell'*Alta Scuola Veronelli*, banco d'assaggio che riunisce un'ampia rappresentanza di eccellenze vitivinicole. Gli ospiti potranno vivere l'emozione di degustare nel magnifico refettorio progettato da Andrea Palladio, al cospetto della riproduzione de *Le Nozze di Cana*, capolavoro di Paolo Veronese oggi custodito al *Louvre*.



Durante [NutriMenti | Festival della Cultura Gastronomica](#) si terranno, infine, **focus sensoriali, degustazioni e masterclass** a cura dell'[Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli](#).

[NutriMenti | Festival della Cultura Gastronomica](#) è organizzato dall'[Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli](#), un'iniziativa di [Seminario Permanente Luigi Veronelli](#) e [Fondazione Giorgio Cini](#), con il sostegno di [Banca Generali Private](#), con il contributo di [Consorzio Franciacorta](#), [Consorzio Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani](#) e [Consorzio Vesuvio](#) e con il patrocinio di [Regione del Veneto](#).

Per partecipare agli eventi - siano gratuiti o a pagamento - è necessario riservare il proprio ticket sul sito dell'[Alta Scuola Veronelli](#).

Programma  
completo su [altascuolaveronelli.it/nutrimenti2019](http://altascuolaveronelli.it/nutrimenti2019)