

Patrizio Roversi all'Alta Scuola Veronelli



Il Comitato Scientifico e la faculty dell'*Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli* si arricchiscono del prezioso contributo di **Patrizio Roversi**, conduttore televisivo che da anni approfondisce e comunica il settore agroalimentare raccontando con intelligenza e ironia le produzioni, le persone e le storie che ne fanno un elemento essenziale del paesaggio culturale italiano.

Oltre

a rappresentare il punto di riferimento per la comunicazione all'interno del Comitato Scientifico presieduto da Alberto Capatti,

Patrizio Roversi affiancherà gli allievi del corso *Camminare le vigne*:

luoghi, persone e cultura del vino italiano,

al via il prossimo 25 maggio, durante alcune giornate di lezione a Venezia,

interagendo con loro e con i docenti. Inoltre, in almeno un Momento Esperienziale (week end dedicati alle

visite) condurrà i corsisti per vigne e cantine da "esploratore esperto" delle terre d'Italia.



«La presenza di Patrizio Roversi nel Comitato Scientifico e nella faculty dell'Alta Scuola intitolata a Luigi Veronelli, pioniere della divulgazione televisiva del mondo agricolo e alimentare, ci rende davvero felici e orgogliosi. Nessuno meglio di lui può insegnare ai professionisti e ai futuri operatori, primi destinatari delle proposte formative, come condividere la cultura alimentare con competenza, sensibilità e allegria» afferma **Andrea Bonini, Coordinatore dell'Alta Scuola Veronelli.**

«Per lo staff del Seminario Veronelli e della Fondazione Giorgio Cini, partner del progetto, collaborare con Patrizio, oltre che un onore, rappresenta una grande opportunità di crescita professionale: abbiamo molto da imparare da lui e questo rende la sua partecipazione ancora più preziosa».

«Gli amici del Seminario Veronelli sono molto, troppo gentili» dichiara **Patrizio Roversi** *«in realtà io, per primo, mi son chiesto cosa ci faccio in "un'alta scuola di gastronomia". La risposta che mi son dato è che voglio semplicemente riuscire a soddisfare tutta una serie di domande e di curiosità, che come appassionato dilettante di agronomia mi porto dietro da tempo. Mi reputo semplicemente un consumatore curioso, che ha voglia di capire per consumare meglio. Mi sento come un ragazzino delle Medie che improvvisamente è stato promosso all'Università. Nel raffinatissimo Laboratorio dell'Alta Scuola Veronelli farò... la cavia».*

Per trasmettere alle nuove generazioni il punto di vista, i valori e la sensibilità appresi dal suo Fondatore, il *Seminario Veronelli*, in partnership con [Fondazione Giorgio Cini](#), ha dato vita nel 2018 all'*Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli*, con il sostegno di **Banca Generali Private** e la partnership con i **Consorzi di tutela Barolo** e **Franciacorta**.

L'*Alta Scuola Veronelli*, luogo di studio e di formazione dedicato alla civiltà della terra e della tavola, ha l'obiettivo di fornire ai professionisti e ai futuri operatori del settore vitivinicolo, della ristorazione e del turismo le competenze necessarie a valorizzare i vini e i cibi d'Italia quali elementi di un patrimonio culturale, artistico e paesaggistico unico al mondo.

L'appuntamento con l'*Alta Scuola Veronelli* è, dunque, per sabato 25 maggio a Venezia con il primo modulo del corso di perfezionamento [Camminare le vigne: luoghi, persone e cultura del vino italiano](#).