

Camminare le vigne: luoghi, persone e cultura del vino italiano

Aperte le iscrizioni al primo corso di alta formazione organizzato dall'Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli



Varietà e complessità sono caratteri distintivi che contribuiscono a rendere l'Italia un luogo unico, animato da una moltitudine di ambienti, vicende storiche, capolavori artistici e produzioni che non hanno eguali al mondo.

L'agricoltura, l'artigianato alimentare e la cucina, nelle loro molteplici e sorprendenti declinazioni, sono parti imprescindibili di un paesaggio al tempo stesso multiforme, riconoscibile e desiderato. Per questo **gli operatori del settore agroalimentare e del turismo** sono chiamati ad essere **ambasciatori della cultura italiana**, a svolgere la funzione di divulgatori in grado non solo di comunicare le caratteristiche di un prodotto o di un servizio ma anche di **condividere le "chiavi di accesso" a un territorio** e alle sue peculiarità ambientali, storiche, sociali e culturali.

Comunicare i vini d'Italia come tratti di un paesaggio culturale consente di esprimere appieno il loro valore e di incrementare la qualità percepita dagli appassionati, favorendo così la giusta remunerazione delle aziende produttrici e degli operatori. Sono necessarie, però, competenze specifiche: per questo l'*Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli* propone il corso **Camminare le vigne: luoghi, persone e cultura del vino italiano** che si svolgerà da maggio a ottobre 2019.



OBIETTIVI

- Acquisire i fondamenti della cultura gastronomica;
- Perfezionare la tecnica di degustazione con alcuni tra i migliori assaggiatori italiani;

- Approfondire i temi tecnico-scientifici cruciali per la filiera vitivinicola;
- Acquisire consapevolezza delle produzioni enologiche e gastronomiche d'Italia e dei loro punti di forza;
- Sviluppare le competenze necessarie a comunicare le produzioni agroalimentari italiane come elementi del patrimonio culturale, storico, artistico e paesaggistico.



A CHI È RIVOLTO IL CORSO

Il corso è **dedicato a professionisti** quali titolari e personale di aziende vitivinicole, in particolare addetti al marketing, alla comunicazione e al settore commerciale; agli operatori del commercio vitivinicolo e alimentare di qualità; ai patron e al personale di ristoranti, enoteche e wine bar; agli operatori della comunicazione quali giornalisti, blogger e PR; alle guide e agli operatori del settore turistico.

Camminare le vigne: luoghi, persone e cultura del vino italiano si rivolge, inoltre, ai **futuri operatori**, cioè agli studenti universitari iscritti ai corsi di laurea in viticoltura ed enologia, scienze e tecnologie dell'alimentazione e della ristorazione, scienze del turismo e dei beni culturali.

STRUTTURA DEL CORSO

Il percorso formativo è strutturato nell'arco di un semestre, **da maggio a ottobre 2019**, e prevede un totale di 180 ore, di cui 30 dedicate alla visita di distretti produttivi d'eccellenza, e 150 di lezione frontale. Il corso è progettato per essere compatibile tanto con un'attività professionale quanto con un percorso di studi universitari.

Il programma delle lezioni si compone di:

- **Moduli Ordinari:** quattro appuntamenti della durata di un fine settimana ciascuno presso la *Fondazione Giorgio Cini* a Venezia;
- **Modulo Intensivo Residenziale:** settimana di formazione presso la *Fondazione Giorgio Cini* a Venezia durante la quale si alterneranno docenti, approfondimenti teorici ed esercitazioni sensoriali;
- **Momenti Esperienziali:** tre viaggi studio, della durata di un fine settimana ciascuno, rispettivamente al Nord, al Centro e al Sud Italia, per conoscere territori di elevato interesse gastronomico e culturale;
- **Formazione a Distanza:** momenti di attività individuale a integrazione di quanto appreso in aula. Le sessioni formative a distanza si avvarranno di una piattaforma informatica di e-learning che comprenderà

specifici servizi di tutoraggio da parte del corpo docente;

- **Attività di Valutazione:** al termine del percorso formativo saranno svolti test e colloqui di valutazione finalizzati alla verifica delle competenze acquisite e al conseguimento del diploma di *Cultore del Vino Italiano*.

PIANO DI STUDI

Le 150 ore di lezione frontale saranno dedicate all'approfondimento delle seguenti aree tematiche:

- Comprendere il territorio - 14 ore
- Vigne e vini d'Italia - 62 ore
- Cultura gastronomica - 28 ore
- Le capitali della cucina italiana - 10 ore
- Comunicare la qualità - 14 ore
- Sensorialità e valutazione - 22 ore

SENSORIUM

Strumento fondamentale per l'attività formativa residenziale dell'*Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli* è il *Sensorium*, banco d'assaggio a disposizione dei corsisti con un'ampia selezione di vini italiani di eccellenza, in rappresentanza del patrimonio enologico nazionale.



I DOCENTI

La faculty è composta, oltre che dal Comitato Scientifico, presieduto dal Prof. Alberto Capatti, e dallo Staff dell'*Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli*, da **figure di rilievo per esperienza e capacità** provenienti dal mondo dell'università, della ricerca, della cultura, dell'informazione e dal settore vitivinicolo: Andrea Alpi, Giacomo Bersanetti, Massimo Bertamini, Andrea Bonini, Giuliano Boni, Gigi Brozzoni, Ilaria Bussoni, Luciano Ferraro, Pierluigi Basso Fossali, Alberto Capatti, Stefano Castriota, Renata Codello, Aldo Colonetti, Enrico Donati, Walter Filiputti, Alberto Grandi, Simonetta Lorigliola, Alberto Natale, Fabio Rizzari, Gian Arturo Rota e Federico Staderini.



PER APPROFONDIRE

[Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli](#)

[Camminare le vigne | Requisiti, procedura di ammissione e costi](#)

[Camminare le vigne | Il programma completo](#)