

Il futuro della Guida Veronelli?

I CRITICI DI DOMANI SI PERFEZIONANO ALL'ALTA SCUOLA ITALIANA DI GASTRONOMIA

Formazione e

cultura sono risorse essenziali non solo per le aziende vitivinicole, i ristoranti e gli operatori della distribuzione: il Seminario Permanente Luigi Veronelli selezionerà i suoi futuri redattori tra i migliori corsisti di "Camminare le vigne: luoghi, persone e cultura del vino italiano", al via sabato 25 maggio.



Questo ambizioso progetto - recentemente presentato all'*Istituto Italiano di Cultura di Londra* - 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.

Le guide vini

hanno contribuito in modo determinante all'evoluzione del settore vitivinicolo italiano, un lungo percorso che ha condotto la filiera dallo scenario di sussistenza del secondo dopoguerra agli attuali traguardi qualitativi ed economici universalmente riconosciuti. Oggi la critica enologica, da sempre punto di riferimento essenziale per la vitalità del settore, deve confrontarsi con la

diffusa tendenza dei consumatori ad affidarsi alle informazioni e ai giudizi condivisi in modo diretto da generici utenti attraverso la rete. Si tratta di una vera e propria sfida che il *Seminario Permanente Luigi Veronelli* ha raccolto scommettendo sulla formazione e sulla cultura, coerente con quanto ha realizzato in oltre trent'anni di attività.

L'Associazione

senza scopi di lucro che edita la *Guida*

Oro I Vini di Veronelli, infatti, ritiene che l'informalità e

l'immediatezza proprie del "mondo social" costituiscano imperdibili opportunità di comunicazione e relazione, da far convivere in modo positivo e dialettico con le analisi, le interpretazioni e i giudizi proposti dalla critica professionale. Un'integrazione virtuosa, però, è possibile solo sulla base di una netta differenziazione: guide e testate specializzate devono proporre una lettura originale e qualificata degli atti alimentari, con valutazioni fondate su argomentazioni solide oltre che sulla massima trasparenza e imparzialità.

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, luogo di studio e di

formazione dedicato alla civiltà della terra e della tavola. Questo ambizioso progetto - recentemente presentato all'*Istituto*

Italiano di Cultura di Londra - 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.

Il percorso

formativo proposto da *Camminare le vigne:*

luoghi, persone e cultura del vino italiano, primo corso di perfezionamento

al via a Venezia, sull'Isola di San Giorgio Maggiore, sabato 25 maggio, si

articola in 180 ore totali, distribuite nell'arco di un semestre, e coinvolge

una *faculty* di oltre 30 prestigiosi

docenti tra professori universitari, agronomi, enologi, filosofi, storici

dell'arte, esponenti del mondo della cultura, produttori e giornalisti. Una

molteplicità di sguardi ideale anche per la crescita di una nuova critica

enologica, *in primis* per i futuri redattori

della *Guida Veronelli*, volume curato

da Gigi Brozzoni, Marco Magnoli e Alessandra Piubello, erede di una fertile

genealogia di cataloghi risalente agli anni Cinquanta. Affiancando passo passo

i corsisti in questo percorso di perfezionamento, il *Seminario Veronelli* selezionerà i "redattori di domani" tra coloro che si dimostreranno più motivati e capaci.

Alla tanto

profetizzata “morte delle guide” l’Associazione per la cultura del vino e degli alimenti ha sempre opposto la necessità di superare un certo modo di redigerle.

L’esplicita condivisione dei riferimenti estetici, un metodo di valutazione chiaro e affidabile, la tutela della propria imparzialità e indipendenza sono alcuni dei caposaldi su cui il *Seminario*

Veronelli lavora per accompagnare un Lettore che non si accontenta più di farsi raccontare le altrui escursioni nei territori dell’economicamente o sensorialmente proibito, ma desidera compiere un’esperienza personale del gustabile, ricevere indicazioni utili ad accedere al piacere dell’assaggio in modo intelligente e appagante.

Anche per i

futuri critici “secondo Veronelli” l’appuntamento è, dunque, con *Camminare le vigne: luoghi, persone e cultura del vino italiano*. Ogni informazione in proposito è reperibile sul

sito altascuolaveronelli.it

e durante *Vinitaly* (Verona, 7-10

aprile) presso lo stand del *Seminario*

Permanente Luigi Veronelli (Galleria Arena, Stand 13).

Per approfondire

SEMINARIO PERMANENTE LUIGI VERONELLI

Per

produrre vini e cibi di qualità, per comprenderli e goderne appieno, la formazione, il confronto e la comunicazione sono indispensabili: per questo, nel 1986, nacque il *Seminario Permanente Luigi Veronelli*,

associazione per la cultura del vino e degli alimenti che riunisce vignaioli, agricoltori, artigiani del gusto, ristoratori, distillatori, cultori della gastronomia. Fondata e ispirata da Luigi Veronelli, che ne è stato per vent’anni Presidente Onorario, l’Associazione è un laboratorio in costante attività, capace di sviluppare un pensiero sensibile e originale, una visione critica su questioni d’ordine tecnico-produttivo, sulla degustazione e l’analisi sensoriale, sulla cultura materiale.

Il

Seminario Veronelli realizza incontri

di degustazione e cultura gastronomica; servizi formativi per professionisti e appassionati; si occupa di editoria e comunicazione, redigendo e pubblicando annualmente come editore indipendente la *Guida*

Oro I Vini di Veronelli, prima guida ai vini d’Italia; promuove progetti con finalità sociale in ambito agricolo e alimentare e affianca privati, aziende e istituzioni che desiderino sviluppare iniziative coerenti con la sensibilità

veronelliana.

ALTA SCUOLA ITALIANA DI GASTRONOMIA LUIGI VERONELLI

Il
*Seminario Permanente Luigi Veronelli e
la Fondazione Giorgio Cini*, polo
culturale internazionale che ha sede sull'Isola di San Giorgio Maggiore a
Venezia, luogo di elevato valore storico e artistico, hanno dato vita all'*Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi
Veronelli*, con il sostegno
di *Banca Generali Private*.

L'*Alta Scuola
Veronelli*, ideata dalla Dott.ssa Angela Greco e da Andrea Bonini, Direttore
del *Seminario Veronelli*, si ispira
alle rivoluzionarie idee veronelliane e sarà luogo di pensiero e formazione
dedicato al sapere della terra e della tavola.

CAMMINARE LE VIGNE: LUOGHI, PERSONE E CULTURA DEL VINO ITALIANO

*Corso di alta formazione per
professionisti e futuri operatori*

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 delle eccellenze alimentari
d'Italia, individuandone i punti di forza; sviluppare le competenze necessarie
a comunicare le produzioni agroalimentari italiane come elementi del patrimonio
culturale, storico, artistico e paesaggistico.

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
dei distretti produttivi e 150 di lezione frontale. È progettato per essere
compatibile tanto con un'attività professionale quanto con un percorso di studi
universitari e si compone di Moduli Ordinari (quattro appuntamenti della durata
di un fine settimana ciascuno presso la Fondazione Giorgio Cini a Venezia),

Modulo Intensivo Residenziale (una settimana di formazione presso la Fondazione Giorgio Cini a Venezia), Momenti Esperienziali (tre viaggi studio, della durata di un fine settimana ciascuno), Formazione a Distanza (momenti di attività individuale a integrazione di quanto appreso in aula che si avvarranno di una piattaforma informatica di e-learning) e 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* (obbligatoria la frequenza di almeno l'80% del monte ore complessivo).

DESTINATARI:

Il corso è dedicato ai titolari e al personale di aziende vitivinicole, in primo luogo a coloro che si occupano di marketing, di 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. Il corso è destinato, inoltre, ai futuri operatori: gli studenti iscritti ai corsi di laurea in viticoltura ed enologia, scienze agrarie e alimentari, scienze e tecnologie della ristorazione, scienze del turismo e dei beni culturali.

REQUISITI:

Per accedere a "*Camminare le vigne: luoghi, persone e cultura del vino italiano*" è necessario aver frequentato con successo un corso di degustazione vino di primo livello promosso da una delle principali agenzie formative (AIS, ONAV, FISAR, ASPI, Slow Food, Seminario Veronelli...). Gli aspiranti corsisti che non fossero in possesso di tale requisito possono frequentare, in forma propedeutica, il corso "*Il vino come racconto*" organizzato dal *Seminario Permanente Luigi Veronelli* (per informazioni www.seminarioveronelli.com), mentre ne sono esentati gli studenti iscritti a un corso di laurea in viticoltura ed enologia.

ISCRIZIONI:

I candidati dovranno inviare richiesta di ammissione compilando l'apposito formulario sul sito web dell'*Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli*. È previsto un colloquio di ammissione - effettuabile in *conference call* - a cura del responsabile didattico.