

## Presentata a Londra l'Alta Scuola Veronelli

**Esordio internazionale per la scuola di alta formazione promossa da *Seminario Permanente Luigi Veronelli* e *Fondazione Giorgio Cini*: all'*Istituto Italiano di Cultura di Londra* presentati alla stampa e agli operatori il corso di perfezionamento "Camminare le vigne: luoghi, persone e cultura del vino italiano" in partenza a fine maggio, l'edizione 2019 di "NutriMenti | Festival della Cultura Gastronomica" e la collaborazione per la "World Week of Italian Cuisine".**

Tra le poche certezze di questa travagliata fase delle relazioni tra Regno Unito e Unione Europea vi è senz'altro la passione che lega i cittadini britannici ai vini, ai prodotti agroalimentari e alle cucine d'Italia. Un interesse da promuovere e coltivare anche attraverso occasioni di approfondimento come quella proposta ieri da *Seminario Permanente Luigi Veronelli* e *Fondazione Giorgio Cini* presso l'*Istituto Italiano di Cultura di Londra*.



Con una conferenza stampa e un evento aperto agli operatori e agli appassionati, infatti, i rappresentanti delle due organizzazioni hanno presentato l'*Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli*, realtà nata nel 2018 a Venezia, sulla splendida Isola di San Giorgio Maggiore.

### La scelta dell'*Istituto*

diretto da Marco Delogu per questo esordio internazionale risponde in modo coerente alla missione del progetto: dare valore alle produzioni agroalimentari di qualità sviluppando, negli operatori e nei consumatori, consapevolezza del loro contenuto culturale. *Seminario Veronelli e Fondazione Giorgio Cini* sono fermamente convinti che, per condividere appieno la ricchezza dell'agricoltura e della gastronomia d'Italia, sia necessario connettere vini e cibi a un sistema di relazioni più vasto che include il nostro patrimonio artistico, storico e paesaggistico.



### L'Istituto Italiano di

**Cultura di Londra**, diretto da **Marco Delogu**, è l'ente governativo ufficiale italiano dedicato alla promozione della lingua e della cultura italiana in Inghilterra e Galles.

A tal fine l'Istituto: organizza concerti, manifestazioni culturali e mostre, corsi di italiano. Facilita le iniziative che promuovono la lingua italiana in Inghilterra e Galles, compresa la collaborazione con docenti italiani in inglese e gallese e con le Università italiane, e incoraggia la collaborazione culturale e scientifica tra Italia e Inghilterra/Galles, stabilendo contatti con istituzioni, organi e personalità delle arti e delle comunità scientifiche inglesi e galesi per **promuovere progetti per far ulteriormente conoscere la vita e la cultura italiana**. Fornisce **documentazione e informazioni sulla vita culturale italiana** e sulle istituzioni che operano in questo campo e sostiene **iniziative per lo sviluppo culturale della comunità italiana in Inghilterra e Galles** per facilitarne l'integrazione.

Dopo gli incontri, le degustazioni e i dibattiti organizzati nel 2018, l'*Alta Scuola Veronelli* propone ora il suo primo corso di perfezionamento, progettato con il preciso intento di fornire ai professionisti e ai futuri operatori del settore vitivinicolo e della ristorazione - ma anche della comunicazione e del turismo - un servizio formativo di alto profilo, innovativo e compatibile con impegni lavorativi o di studio.



A partire da sabato 25 maggio, per 180 ore distribuite in un semestre, il corso di alta formazione *“Camminare le vigne: luoghi, persone e cultura del vino italiano”* vedrà mobilitata una faculty di oltre 35 docenti universitari, agronomi, enologi, filosofi, storici dell’arte, esponenti del mondo della cultura, giornalisti e critici. Il percorso formativo consentirà ai partecipanti di acquisire uno sguardo nuovo, profondo e consapevole sul settore vitivinicolo italiano e di sviluppare le competenze necessarie a comunicare e a promuovere un Paese che ha nella complessità e nella varietà i suoi tratti distintivi.

*«Oggi il settore agroalimentare è chiamato a compiere, a livello globale, ciò che Luigi Veronelli ha svolto a favore di tre generazioni di italiani in mezzo secolo di attività giornalistica: insegnare agli appassionati di tutto il mondo come riconoscere e assaporare appieno il patrimonio di lavoro, storia e cultura racchiuso in una specialità alimentare, in un piatto o in una bottiglia. Questo è, dunque, l’obiettivo dell’Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli.»* ha dichiarato **Angela Maculan, Presidente del Seminario Permanente Luigi Veronelli.**



Per **Pasquale Gagliardi, Segretario Generale**

**della Fondazione Giorgio Cini** «L'idea di una collaborazione tra la Fondazione Giorgio Cini e il Seminario Permanente Luigi Veronelli può sembrare 'bizzarra'; ma se, come Veronelli durante l'arco della sua vita ha cercato di dimostrare, la gastronomia, intesa come sapienza della preparazione del cibo e del vino, è un'arte, allora si può dire che la capacità di combinare i sapori per il piacere del palato non ha minore dignità della capacità di combinare i colori per il piacere della vista. In questa prospettiva, l'organizzazione sull'Isola di San Giorgio a Venezia (città che ha, tra le altre cose, una propria tradizione gastronomica d'eccellenza) di un corso dell'Alta Scuola Italiana di Gastronomia, assume i caratteri di un fenomeno ovvio e naturale, del tutto coerente con la missione della Fondazione Cini».



Al fianco del Seminario Veronelli e della Fondazione Giorgio Cini c'è Banca Generali Private, realtà leader nel private banking, main sponsor dell'Alta Scuola Veronelli. «Siamo felici di continuare il nostro percorso al fianco dell'Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli per accendere i riflettori sull'importanza di preservare la tradizione culturale della gastronomia italiana – dichiara **Michele Seghizzi, Direttore Marketing e Relazioni Esterne di Banca Generali**, che aggiunge – la gastronomia è una delle eccellenze che rendono celebre l'Italia nel Mondo e, come banca private dedita alla tutela dei patrimoni, siamo fieri di sostenere la mission dell'Alta Scuola per proteggere la tradizione

e *generare cultura positiva*».

### **Andrea**

**Bonini, coordinatore dell'Alta Scuola Veronelli**, ha comunicato le priorità del progetto nel triennio 2019-2021, tra cui l'attivazione di corsi in lingua inglese, e ha annunciato date e tema della seconda edizione di *NutriMenti | Festival della Cultura Gastronomica*: a San Giorgio Maggiore dal 25 al 27 ottobre protagonista sarà la cucina italiana domestica, esplorata da prospettive inedite e da voci di grande autorevolezza.

Durante l'evento londinese sono state presentate, inoltre, le partnership recentemente attivate dall'*Alta Scuola Veronelli* con due importanti organizzazioni: il *Consorzio Franciacorta* e il *Consorzio Barolo Barbaresco Alba Langhe e Dogliani*. A rappresentare Langhe e Franciacorta è stata una selezione di vini che i partecipanti hanno degustato "in abbinamento" ad altrettanti brani musicali scelti e presentati da **Luca Damiani, conduttore di Rai Radio 3**.



La collaborazione tra *Alta Scuola Veronelli* e *Istituto Italiano di Cultura di Londra* proseguirà a novembre all'interno della *World Week of Italian Cuisine*, iniziativa progettata e coordinata dal *Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale* per promuovere nel mondo la cucina e le eccellenze agroalimentari italiane.

