

La scuola di gastronomia Luigi Veronelli organizza alla Fondazione Cini di Venezia sei giorni di eventi tra degustazioni e seminari

Un'isola dell'alta cucina

IL GUSTO

È un momento decisamente felice per la ristorazione italiana e per la cultura gastronomica del nostro paese. Un paio di settimane fa la classifica mondiale The World's 50 Best ha nuovamente incoronato il modenese Massimo Bottura e la sua Osteria Francescana come miglior ristorante del mondo e visto salire al 23. posto il padovano Massimiliano Alajmo e le sue "Caldere", ristorante Tre Stelle Michelin di Rubano (Padova), mentre ovunque, dagli Stati Uniti all'Asia, la percezione di bontà, pulizia e qualità dei prodotti made in Italy è altissima e il desiderio di mangiare italiano sempre più forte. Eppure proprio l'Italia non fa abbastanza per valorizzare la miniera d'oro che ha a portata di mano. Non lo fanno le istituzioni chiamate a supportare e valorizzare in maniera decisamente più seria e coordinata le straordinarie eccellenze umane e agricole del Paese, ma anche il settore formazione a volte – e nonostante i numerosi casi virtuosi – lascia a desiderare.

LA FORMAZIONE

Così, l'Alta scuola di gastronomia Luigi Veronelli, «luogo di pensiero e di formazione dedicato al sapere della terra e della tavola», insediatisi nei mesi scorsi a Venezia, presso la Fondazione Cini nell'isola di San Giorgio Maggiore, sembra a prima vista una bella occasione di conoscenza e progresso e c'è grande attesa per l'avvio delle attività con la prima settimana di eventi in programma dal lunedì 2 al 7 luglio, "NutriMenti - Settimana di cultura gastronomica".

Ed è tanto più forte il segnale, anche simbolico, di un centro di ricerca, studio e formazione insediato proprio a Venezia, città simbolo – suo malgrado – di tutto il buono e di tutto il male del mondo gastronomico: da una parte le decine e decine di attività esclusivamente focalizzate a sfruttare al massimo il turismo senza badare troppo alla qualità e senza andare troppo per il sottile quanto a rispetto per il cliente e trasparenza (con casi che – a volte – si spingono fino al limite del malcostume), dall'altra l'onda lunga dell'alta cucina che negli ultimi dieci anni ha arricchito il centro storico non solo di numerose stelle Michelin, con ben sette insegne stellate nel pur piccolissimo territorio lagu-



VENEZIA

All'isola di San Giorgio "NutriMenti, settimana di cultura gastronomica" organizzata dalla scuola Veronelli

nare, ma anche di un nutrito manipolo di operatori che lavorano sulla qualità e sull'accoglienza, siano essi nomi storici siano new entry, spesso espressione di una nuova, giovane cultura del cibo, del vino e dell'accoglienza.

SCOPERTA DEI SENSI

E, dunque, ben vengano i sei giorni di seminari, degustazioni, dibattiti e incontri pubblici aperti a tutti (escluse le prime due giornate, a "porte chiuse" nei quali sarà indagato lo "stato dell'arte" della cultura gastronomica italiana, dando vita ad un vero e proprio laboratorio in quattro atti (Terra, Immagina-

zione, Parola e Senti) in cui studiosi e cultori di discipline diverse, - dall'ambito scientifico a quello artistico e letterario, filosofico e antropologico - porteranno il loro contributo offrendosi al confronto con i partecipanti, ovvero operatori, studenti e comunicatori del cibo, del vino, dell'ospitalità (iscrizioni e tutte le info su: www.altascuola-veronelli.it).

Una serie di incontri in cui agli interventi dei relatori seguirà un momento partecipativo, aperto al dialogo con il pubblico, occasione per sperimentare un nuovo approccio alla cultura del cibo e del vino. Partendo da "Il sapere della terra", passando

per "Dare voce al vino: il messaggio della bottiglia", fino a "Sesto senso. Sei brani musicali, sei vini, sei racconti", con in cattedra scrittori, musicologi, filosofi, antropologi, designer, economisti. Ci sarà anche un ricordo "vitale" di Luigi Veronelli affidato alla voce di Josko Gravner, vignaiolo di confine nella sua Oslavia (Go), autore di vini e pensieri enoici che con "Gino" ha condiviso analisi, valori e progetti. E, dal 5 al 7 luglio, il Sensorium, banco di assaggio riservato ai corsisti e rappresentativo delle migliori produzioni vitivinicole italiane.

Claudio De Min
© RIPRODUZIONE RISERVATA



Musica

Grande Guerra in versione sinfonica

Un doppio concerto al Sacriario di Cima Grappa e in Piazza Duomo a Castelfranco Veneto nell'anno del centenario dalla fine della Grande Guerra. Un doppio evento oggi su due palcoscenici straordinari – alle 7.30 a Crespano del Grappa e alle 21.30 a Castelfranco – organizzato da Art Voice Academy con un repertorio di brani della Prima Guerra Mondiale arrangiati in versione sinfonica per grande orchestra (info www.artvoiceacademy.it). Il doppio evento, intitolato "Imagine 100" con un riferimento alla canzone di John Lennon, sarà l'occasione per la prima esecuzione assoluta di "Donne Si Fa Storia", un brano originale scritto e orchestrato dal compositore Francesco Sartori (già autore di "Con te partirò" composta per Andrea Bocelli) e dal maestro Diego Basso (che recentemente ha diretto l'Orchestra per il trio Il Volo e la Sanremo Young Orchestra). La voce solista è quella di Elvira Cadornin. L'Orchestra Ritmica Sinfonica Italiana sarà alla mattina su Cima Grappa, con il repertorio ispirato alla Grande Guerra, ma in serata si ricongiungerà in palcoscenico con 100 giovani tra orchestrali, coristi e solisti di Art Voice Academy, proponendo brani scelti tra le più belle canzoni pop-rock italiane e internazionali dal Novecento fino ad oggi. «Suoneremo su questi due palcoscenici con tutto l'amore, la dedizione e la passione di cui siamo capaci – ha detto il maestro Basso – Saliremo sulla Cima Grappa con i nostri strumenti immaginando un mondo in cui non si fermino mai le note della bellezza ricordando il sacrificio di tanti». La prima esecuzione assoluta del brano "Donne Si Fa Storia" è anche un momento di passaggio per l'omonimo progetto (www.donnesifastoria.it), avviato nel 2016 per aprire una visione originale sul ruolo e sulle professioni delle donne.

Giambattista Marchetto

Dopo le mani, nuove opere di Quinn in Canal Grande

ARTE

È l'artista che più di altri ha fatto parlare nell'ultimo anno. C'è chi si era appassionato alle sue "mani" e chi le aveva osteggiate. Eppure lui quando amareggiato ha visto la sua gigantesca opera scivolare sull'acqua, adagiata su una chiazza, lo aveva annunciato che sarebbe tornato. Ed eccolo, non si è fatto attendere. Lorenzo Quinn che sbarca in laguna con due nuove opere d'arte quasi a chiudere un percorso artistico che lo scultore ha voluto sviluppare in Canal Grande. Una metafora che il figlio del grande attore hollywoodiano Anthony Quinn, ha intrapreso come simbolo di una lotta ai cambiamenti climatici e ai rischi per una città delicata come Venezia.

IL PRECEDENTE

La precedente opera è impossibile non ricordarsela. "Support", questo il titolo delle due mani dal doppio significato di

"sostegno" a Venezia, ma anche più banalmente di "giù le mani" dalla città. Una maestosa opera che Quinn aveva portato lo scorso anno alla Biennale di Venezia e che rappresentava due mani in vetroresina alte nove metri intente a supportare Ca' Sagredo, sede di un albergo, a metafora di quanto la città abbia bisogno di aiuto per continuare a esistere. Un messaggio di salvezza e di certo l'opera più fotografata e ammirata della Biennale intitolata "Viva Arte Viva".

È stata nella sua maestosità un successo, perché è riuscita a stupire in una città difficile da sorprendere abituata com'è all'arte sopraffine. A maggio le mani sono state tolte e, distese su in una zattera, trainate in terraferma. E da qui si era aperto un dibattito. Da una parte l'artista desideroso che "Support" restasse a Venezia a cui si sono accodati centinaia di veneziani che vedevano in Ca' Sagredo la sua collocazione perfetta. Dall'altra, il desiderio di altre lo-

calità di impossessarsi dell'opera dopo l'enorme pubblicità che ha riscosso per il fatto di essere stata vista da milioni di visitatori di tutto il mondo.

LE NUOVE OPERE

Pubblicità anche per l'artista che ritorna ora in laguna con due opere che abbracceranno nuovamente il Canal Grande da inizio luglio fino a novembre. Già i titoli sono simbolici: "La forza della natura" e "Volare". La prima sarà posizionata esattamente dove in precedenza erano state installate le mani di "Support" a Ca' Sagredo. La seconda, invece, è già stata collocata nella cornice della porta

L'ARTISTA DELLA GIGANTESCA SCULTURA DI CA' SAGREDO TORNA A VENEZIA PER CHIUDERE IL CICLO



SCULTURA Lorenzo Quinn e la sua scultura "Volare"

d'acqua del "Sina Centurion Palace", nelle vicinanze della Basilica della Salute. Le due opere apriranno e chiuderanno simbolicamente un inedito percorso artistico lungo lo storico tratto del Canal Grande.

LEGAME ELETTIVO

«Io adoro l'Italia: è la culla dell'arte e il Rinascimento è per me una fonte inesauribile di ispirazione», dice Lorenzo Quinn, 52 anni, nato e cresciuto a Roma. «Questo certamente mi ha influenzato, sono proprio le opere rinascimentali dei grandi italiani che mi hanno spinto a voler fare l'artista».

Lorenzo Quinn ha inoltre un rapporto speciale con la città lagunare: sia la madre Jolanda Addolori, scomparsa alcuni anni fa, che la moglie Giovanna Cicuto sono veneziane. Un destino che lo lega quindi a doppio a Venezia e che si riflette nei suoi lavori.

L'artista collabora da anni con la Halcyon Gallery di Londra e in questa occasione ha deciso di presentare in città le due nuove sculture grazie alla collaborazione delle due gallerie d'arte Contini Contemporary e Bugno Art Gallery.

Raffaella Ianuale
© RIPRODUZIONE RISERVATA

DAL 2 AL 7 LUGLIO
"NUTRI-MENTI"
CON LABORATORI,
ASSAGGI DI VINI,
PUBBLICI
DETTAZIONI
DIEGO BASSO
DIRETTORE