



NUTRIMENTI

Incontri di Cultura Gastronomica - III Edizione

22-25 ottobre | Accademia Carrara, Bergamo

GIOVEDÌ 22 OTTOBRE

Ore 11:30

NUTRIMENTI ALLA CARRARA

Inaugurazione e presentazione del programma

M. Cristina Rodeschini, Direttore Fondazione Accademia Carrara

Dario Guerini, Consiglio direttivo Seminario Veronelli

Andrea Bonini, Direttore Seminario Veronelli

Simonetta Lorigliola, Responsabile Attività culturali Seminario Veronelli

Percorsi artistici e sentieri enoici si incontrano. Cultura, materiale e immateriale. *Accademia Carrara* e *Seminario Veronelli* invitano a condividere parole, pensieri, profumi e gusti che, mescolandosi creativamente, daranno vita a riflessioni e dialoghi, occasioni di conoscenza e piacere.

Ore 12:00

LA GUIDA ORO I VINI DI VERONELLI 2021

Presentazione ufficiale della nuova edizione

Andrea Bonini, Direttore Seminario Veronelli

Andrea Alpi, Curatore Guida Veronelli

Gigi Brozzoni, Curatore Guida Veronelli

Marco Magnoli, Curatore Guida Veronelli

Alessandra Piubello, Curatrice Guida Veronelli

Durante l'incontro saranno conferiti i dieci SOLE, premi speciali della Redazione, i cinque MIGLIORI ASSAGGI dell'edizione 2021.

Ore 15:00

I SOLE DELLA GUIDA ORO I VINI DI VERONELLI 2021
Storie di vini e di persone

Andrea Bonini, Direttore Seminario Veronelli
Andrea Alpi, Curatore Guida Veronelli
Gigi Brozzoni, Curatore Guida Veronelli
Marco Magnoli, Curatore Guida Veronelli
Alessandra Piubello, Curatrice Guida Veronelli

I curatori della Guida Oro I Vini di Veronelli conducono la degustazione dei dieci Sole 2021, vini insigniti del premio speciale della Redazione, selezionati tra le oltre 16.000 etichette recensite.

Ore 18:00

LUIGI VERONELLI, UNA BIOGRAFIA IN SEI CALICI
Sei eccellenze enologiche per raccontare il massimo critico e degustatore del Novecento

Simonetta Lorigliola, Responsabile Attività culturali Seminario Veronelli
Marco Magnoli, Curatore Guida Veronelli
Maurizio Zanella, Presidente Ca' del Bosco e Socio Fondatore Seminario Veronelli

Luigi Veronelli si è fatto primo ambasciatore dei vini e della cucina d'eccellenza, passando dalla nobilitazione del mestiere di vignaiolo e dalla scoperta dei giacimenti gastronomici d'Italia. Ne ha scritto e parlato, inventando un alfabeto che, a partire dalla sensorialità, rende indissolubile il legame tra vino, territorio, persone e cultura.

Ore 21:00

SINESTESIE | Degustazione d'arte e capolavori enologici

Lucia Cecio, Responsabile Carrara Educazione
Annamaria Spreafico, Referente gruppi e segreteria Carrara Educazione
Andrea Alpi, Curatore Guida Veronelli
Andrea Bonini, Direttore Seminario Veronelli

Un itinerario percettivo nelle sale della Collezione Permanente che mette in risonanza e in dialogo cinque straordinarie opere d'arte e altrettante eccellenze enologiche. L'incontro tra i capolavori dell'Accademia Carrara e i Migliori Assaggi della Guida Oro I Vini di Veronelli 2021, vini che hanno conseguito il giudizio in centesimi più elevato nella rispettiva tipologia.



VENERDÌ 23 OTTOBRE

Ore 18:00

I SOLE DELLA GUIDA ORO I VINI DI VERONELLI 2021

Storie di vini e di persone

Andrea Bonini, Direttore Seminario Veronelli

Andrea Alpi, Curatore Guida Veronelli

Gigi Brozzoni, Curatore Guida Veronelli

Una preziosa degustazione dei dieci Sole, vini insigniti del premio speciale della Redazione, selezionati tra le oltre 16.000 etichette recensite dalla Guida Oro I Vini di Veronelli 2021.

Ore 21:00

IL DISEGNATORE DI VINI | CREATIVITÀ, GRAFICA ED ECCELLENZE ENOLOGICHE

Immagini e assaggi in ricordo di Giacomo Bersanetti, *designer optimus*

Andrea Bonini, Direttore Seminario Veronelli

Andrea Alpi, Curatore Guida Veronelli

Zeno Bersanetti, Art Director SGA Wine Design

Ricordare il grande Giacomo Bersanetti, uomo di cultura, grafico e designer scomparso prematuramente pochi mesi fa, attraverso le sue più celebri etichette. Con Chiara Veronelli e il team *SGA Wine Design*, Giacomo ha dedicato la vita a tradurre in segno grafico il senso del vino.

SABATO 24 OTTOBRE

Ore 15:00

CULTURA, ALIMENTAZIONE E PANDEMIA: È ANDATO TUTTO BENE?

Incontro pubblico

M. Cristina Rodeschini, Direttore Fondazione Accademia Carrara

Alberto Capatti, Storico della gastronomia

Maria Vittoria Dalla Cia, Caporedattrice La Cucina italiana

Aldo Colonetti, Storico del design

Ilaria D'Uva, Imprenditrice D'Uva Firenze

Andrea Bonini, Direttore Seminario Veronelli

Conduce: Patrizio Roversi, divulgatore agroalimentare



I paradigmi alla base degli atti alimentari e delle scelte culturali sono stati profondamente scossi da isolamento, distanziamento, chiusura che hanno caratterizzato (e caratterizzano) la pandemia in corso. Cosa cambia nelle cucine di casa, nei ristoranti, nei musei e nelle redazioni? In quale direzione stiamo camminando e quali nuovi percorsi possiamo immaginare?

Ore 18:00

LUIGI VERONELLI, UNA BIOGRAFIA IN SEI CALICI

Sei eccellenze enologiche per raccontare il massimo critico e degustatore del Novecento

Simonetta Lorigliola, Responsabile Attività culturali Seminario Veronelli

Andrea Alpi, Curatore Guida Veronelli

Vittorio Capovilla, Artigiano e artista della distillazione

Luigi Veronelli si è fatto primo ambasciatore dei vini e della cucina d'eccellenza, passando dalla nobilitazione del mestiere di vignaiolo e dalla scoperta dei giacimenti gastronomici d'Italia. Ne ha scritto e parlato, inventando un alfabeto che, a partire dalla sensorialità, rende indissolubile il legame tra vino, territorio, persone e cultura.

Ore 21.00

SESTO SENSO

Musiche, vini e racconti

Luca Damiani, Scrittore, musicologo e conduttore Rai Radio 3

Andrea Alpi, Curatore Guida Veronelli

Gemma Pedrini, Violoncellista e musicologa

Luca Damiani, scrittore e conduttore di 'Sei Gradi' trasmissione cult di Rai Radio 3, dipana un viaggio musicale in cui le connessioni tra un brano e il successivo sono sorprendenti e inusuali. Andrea Alpi ne interpreta il senso e lo completa proponendo, ad ogni passo, un assaggio raccontato. Gemma Pedrini, violoncellista ipovedente, diplomata al Conservatorio Giuseppe Verdi di Milano e laureata in Musicologia presso l'Università di Pavia, traccia il sentiero musicale del racconto. Un concerto per vini e musiche che unisce terra, immaginazione, parola e sensi.

DOMENICA 25 OTTOBRE

Ore 15:00

ARTUSI, VERONELLI & C.: PARLARE E SCRIVERE DI CIBO

Incontro pubblico

Albero Capatti, Storico della gastronomia
Rachel Roddy, Giornalista The Guardian
Daniele Cassandro, Giornalista Internazionale
Ilaria Bussoni, Filofofa e coordinatrice del corso Food Humanities Università Roma Tre
Simonetta Lorigliola, Responsabile attività culturali Seminario Veronelli

Artusi, Veronelli... La grande ristorazione e la cucina di strada. Autenticazione e riproduzione. Le ricette della nonna, i grandi chef, i ristoranti e i bistrò. TV, web, blog, reality, cook channel, guide gastronomiche... e il naufragar... Con quale lingua e dentro quale semantica si racconta, si giudica, si comunica la gastronomia italiana tra *mâitre à penser*, autodafé e Tripadvisor?

Ore 18:00

FELSINA IN VERTICALE

Risalire il corso del tempo seguendo le annate di Rancia e Fontalloro

Giuseppe Mazzocolin, Fèlsina
Gigi Brozzoni, Curatore Guida Veronelli
Simonetta Lorigliola, Responsabile Attività culturali Seminario Veronelli

Fèlsina, uno spaccato della storia enoica italiana. Vini culto figli di una terra amata e protetta. Dal cuore della Toscana, storie e geografie dell'evoluzione enoica d'Italia.

Ore 21.00

TIZIANO DA MEDITAZIONE

Degustazione d'arte

M. Cristina Rodeschini, Direttore Fondazione Accademia Carrara
Andrea Bonini, Direttore Seminario Veronelli
Andrea Alpi, Curatore Guida Veronelli

Nell'ultimo giorno di esposizione della tela *Marte, Venere e Amore* in prestito dal *Kunsthistorisches Museum* di Vienna, un'introduzione alla vita e all'opera del suo autore, Tiziano Vecellio, sorseggiata in abbinamento a tre grandi vini da meditazione. Assaggi per i sensi e per la mente.