

Il premio
Alice Waters e la rivoluzione degli orti all'università di Pollenzo

La famosa cuoca californiana riceve oggi la laurea honoris causa nell'ambito dell'evento organizzato dall'Unisg e dalla azienda vinicola Ceretto

MARCO TRABUCCO

Sono parole bellissime "Cultivare e custodire", parole che hanno a che fare con la storia, con la cultura, ma prima di tutto con l'agricoltura. E con le terra. Non è un caso che l'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo e le cantine Ceretto le abbiamo scelte per l'appuntamento che, oggi e domani, porta a Pollenzo, nella sede dell'ateneo e alla tenuta Monsordo - Bernardina, centro dell'impero Ceretto, gli "intellettuali della terra" e cioè i campioni nella difesa dell'ambiente e dell'agricoltura sostenibile. Nomi come Alice Waters, cuoca californiana e una delle più influenti

figure della gastronomia mondiale come lo chef tre stelle Enrico Crippa, del ristorante Piazza Duomo di Alba in cui utilizza quasi solo le verdure del suo ormai famoso orto biodinamico e Massimo Spigaroli, ristoratore emiliano e selezionatore di prosciutti e salumi straordinari. Il tema dell'edizione 2018 è "La rivoluzione dell'orto". E il primo appuntamento sarà oggi alle 15, a Pollenzo, il conferimento della laurea ad honorem a Alice Waters. Domani poi alle 10,30 tavola rotonda, sempre a Pollenzo sul tema dell'evento con la stessa Waters, che parlerà degli orti didattici nei cortili delle scuole di periferia di San Francisco Crippa, Spigaroli e Carlo Petrini, fondatore di Slow Food. Modera il rettore dell'Unisg l'etnobotanico Andrea Pieroni. Alle 13 il pranzo a sei mani (Waters, Crippa e Spigaroli). Alle 19 poi il trasferimento nella tenuta Monsordo Bernardina per il workshop "Soil Blocking" con il giardiniere dell'orto di Crippa,

Enrico Costanza, che illustrerà come autoprodursi le piantine da orto senza usare vasi di plastica o simili. Alle 20,30 l'incontro Le "Buone Pratiche" con Waters, Petrini, Bruno Ceretto e Roberto Moncalvo, presidente di Coldiretti. E l'annuncio dei vincitori dei premi dedicati alla sostenibilità ambientale: il molisano Nicola Del Vecchio, Eymundur Magnusson, che ha avviato negli anni 70 una imponente opera di rimboschimento in Islanda e Mohamed Abdikadir, che in un contesto complicato come la Somalia ha fatto nascere 100 orti nell'ambito del progetto "Orti in Africa di Slow Food". «Cultivare - dice Roberta Ceretto è verbo che dovrebbe essere conosciuto e rispettato da chi come noi pratica agricoltura. Negli anni ci siamo resi conto che a questa azione occorre affiancarne una seconda, ovvero rispettare e possibilmente custodire la terra che coltiviamo, per preservarla nel migliore dei modi e permettere alle generazioni future di goderne».



Alice Waters, chef californiana

