

CUOCA E ATTIVISTA OGGI ALL'UNIVERSITÀ

## Dall'America a Pollenzo Alice Waters riceve la laurea ad honorem

**ROBERTO FIORI**  
POLLENZO

Incontrare i campioni delle buone pratiche mondiali negli ambiti della difesa dell'ambiente e dell'agricoltura sostenibile, disseminare i valori che ispirano il loro agire e premiarne i risultati: questi gli obiettivi di «Coltivare e Custodire», nuovo appuntamento annuale che le aziende vitivinicole Ceretto e l'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo hanno ideato in continuità con il passato Premio Langhe Ceretto, ponendo al centro gli «intelletuali della terra».

### «Coltivare e Custodire»

«La rivoluzione dell'orto» è il tema di questa prima edizione, che si terrà oggi e domani a Pollenzo e alla tenuta Monsordo Bernardina di Alba: s'inizia oggi, alle 15, con il conferimento da parte dell'Unisg della laurea honoris causa alla cuoca e attivista americana Alice Waters, una delle più importanti e influenti figure mondiali della gastronomia degli ultimi cinquant'anni, nonché titolare del ristoran-



Alice Waters

te Chez Panisse di Berkeley. Carlo Petrini, Enrico Crippa, Massimo Spigaroli, Victoria Sweet, Roberto Moncalvo e Bruno Ceretto saranno alcuni dei protagonisti di tavole rotonde, incontri e laboratori didattici per favorire riflessioni sui valori e sulle azioni che orientano e guidano verso pratiche sane, etiche e sostenibili. Il primo premio dedicato alla sostenibilità ambientale sarà consegnato domani sera alla Tenuta Monsordo Bernardina. Info su [www.coltivarecustodiare.com](http://www.coltivarecustodiare.com). —

