

AGROALIMENTARE: 'COLTIVARE E CUSTODIRE', A CONFRONTO 'INTELLETTUALI DELLA TERRA' =

Cuneo, 21 giu. (Adnkronos/Labitalia) - 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', annuale appuntamento che le Aziende vitivinicole Ceretto e l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (Cuneo) hanno ideato in continuità con il passato 'Premio Langhe Ceretto', ponendo al centro, in questa sua nuova versione, gli 'intellettuali della terra'.

Il tema dell'edizione 2018, che si terrà il 22 e il 23 giugno a Pollenzo e alla tenuta Monsordo Bernardina-Alba, sarà 'La rivoluzione dell'orto'. Tavole rotonde tra intellettuali, scrittori e scienziati, incontri con creatori di idee e progetti innovativi, laboratori didattici favoriranno riflessioni sui valori e sulle azioni che orientano e guidano verso pratiche sane, etiche e sostenibili.

'Coltivare e Custodire' inizia venerdì 22 giugno, alle ore 15, con un'anteprima a Pollenzo: il conferimento da parte dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo della laurea honoris causa ad Alice Waters, una delle più importanti e influenti figure mondiali della gastronomia degli ultimi cinquant'anni. Waters ha fornito un contributo fondamentale nella definizione del valore culturale, etico e sociale del cibo e della cucina, in modo particolare per due

aspetti: il primo è la diffusione della cultura dell'alimentazione biologica e stagionale, il secondo è la promozione dell'educazione al cibo nelle scuole.

(segue)

(Tri/Adnkronos)

ISSN 2465 - 1222

AGROALIMENTARE: 'COLTIVARE E CUSTODIRE', A CONFRONTO 'INTELLETTUALI DELLA TERRA' (2) =

(Adnkronos/Labitalia) - Roberta Ceretto, in rappresentanza delle Aziende vitinicole Ceretto, dichiara: "Coltivare è un verbo che dovrebbe essere conosciuto e rispettato da chi come noi pratica agricoltura. Negli anni ci siamo resi conto che oltre 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. Produrre vini di pregio in un territorio privilegiato dove gli ingredienti e le eccellenze abbondano potrebbe già bastare per molti, ma la passione per ciò che facciamo ci ha mosso a studiare assieme all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo un evento dove portare esempi concreti di persone che condividono questo pensiero e far raccontare

la loro esperienza diretta affinché le loro parole servano da esempio virtuoso".

Per Carlo Petrini, fondatore di Slow Food Internazionale, "'Coltivare e Custodire' è l'occasione per dar spazio agli intellettuali della terra, a quelle persone che nella quotidianità si prendono cura del pianeta e lo tutelano, per far sì che possano condividere con gli altri le loro buone pratiche e al contempo per dir loro 'bravi, continuate così!'".

"Oggi più che mai il mondo ha bisogno di buoni esempi e di dare una direzione al cambiamento di cui tanto si parla. Sono orgoglioso della sinergia tra la nostra Università e le realtà Ceretto: ancora una volta testimoniamo come sia necessario il lavoro di squadra, per difendere il bene comune", conclude.

(Tri/Adnkronos)

ISSN 2465 - 1222