

Coltivare ma pure custodire la terra

Le aziende vitivinicole Ceretto e l'Università di Pollenzo offrono alcune occasioni di riflessione

AMBIENTE

Una sinergia tra le aziende vitivinicole Ceretto e l'Università di scienze gastronomiche di Pollenzo, per promuovere la difesa dell'ambiente e l'agricoltura sostenibile: è l'obiettivo della rassegna "Coltivare e custodire", in programma il 22 e il 23 giugno a Pollenzo e alla tenuta Monsordo Bernardina di Alba.

Il tema scelto per l'edizione 2018 è "La rivoluzione dell'orto", con tavole rotonde, laboratori didattici e la presentazione di progetti improntati su pratiche etiche e sane. Spiega Roberta Ceretto: «Per chi come noi lavora nel settore agricolo, è fondamentale custodire la terra che coltiviamo, così da preservarla nel migliore dei modi per le generazioni future. In collaborazione con l'Università di Pollenzo, abbiamo deciso di proporre esempi concreti di persone che condividono questo pensiero».

Si comincerà il 22 giugno, alle 15 a Pollenzo, con la consegna della laurea honoris causa ad Alice Waters, chef e proprietaria del ristorante Chez Panisse di Berkeley, ma soprattutto una delle figure mondiali più influenti della gastronomia degli ultimi cinquant'anni, per la diffusione della cultura dell'alimentazione biologica e dell'educazione al cibo nelle scuole. Sabato 23 giugno, alle 10.30, sempre a Pollenzo, è prevista la tavola rotonda "La rivoluzione dell'orto", a cui parteciperanno diverse voci: lo chef tristellato Enrico Crippa, il cui orto biodinamico è parte fondamentale della sua cucini-

na; lo chef Massimo Spigaroli, nei cui piatti predominano le materie prime prodotte nell'orto dell'Antica corte Pallavicina, il suo ristorante a Polesine Parmense; Victoria Sweet, medico, storica e cultrice della "slow medicine", la medicina basata sul potere curativo delle piante; l'inventore di Slow Food Carlo Petrini e Alice Waters. Nelle vesti di moderatore dell'incontro, il rettore dell'ateneo Andrea Pieroni.

Alle 13, seguirà il pranzo stellato a sei mani, cucinato da Alice Waters, Massimo Spigaroli ed Enrico Crippa. Il ricavato, al prezzo di 40 euro a persona, sarà destinato a una borsa di studio per gli allievi dell'Università di scienze gastronomiche. Sempre a Pollenzo, dalle 15 alle 17, si proseguirà con i laboratori didattici, gestiti dagli stessi studenti: dalle indicazioni per coltivare e custodire i semi al Pollenzo food lab, un la-



Carlo Petrini da sempre indica la strada di un'agricoltura che sia rispettosa anche dell'ambiente.

boratorio incentrato sulla sostenibilità del caffè.

Alle 19, si terrà il laboratorio "Soil blocking": Enrico Costanza, curatore delle serate e degli orti di Enrico Crippa, illustrerà come autoprodurre le piantine da orto. In

serata, alle 20, la rassegna si sposterà alla tenuta Monsordo Bernardina di Alba, dove sarà allestita la mostra-concorso Envelope 2018. Alle 20.30, poi, seguirà l'incontro "Le buone pratiche", con gli interventi di Bruno Ceretto, Carlo Petrini, Alice Waters e del presidente di Coldiretti Roberto Moncalvo, moderati dal giornalista di Rai News 24 Paolo Maggioni.

Durante la serata, verranno anche proclamati i vincitori della prima edizione del premio dedicato alla sostenibilità ambientale: per l'Italia, è stato scelto Nicola Del Vecchio, punto di riferimento per l'agricoltura molisana. Alle 22, "Coltivare e custodire" si concluderà con la proiezione all'aperto del film-documentario *Earth. Un giorno straordinario*. Per iscriversi ai diversi appuntamenti si può consultare il sito www.coltivarecustodire.com.

Francesca Pinaffo

