

Il senso dei campi per Alice Waters



22 e 23 giugno
Coltivare e custodire

La rivoluzione
dell'orto è il
tema sul quale

quest'anno si concentra "Coltivare e custodire", appuntamento organizzato dalle aziende vitivinicole Ceretto insieme all'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo. Il convegno — che si svolge il 22 e il 23 giugno tra la tenuta Monsordo Bernardina-Alba e Pollenzo — vedrà nella prima giornata l'assegnazione della laurea honoris causa ad Alice Waters, chef e proprietaria del ristorante Chez Panisse di Berkeley. Il 23 giugno ricco programma a partire dalla tavola rotonda "La rivoluzione dell'orto" con il botanico Stefano Mancuso e la storica Victoria Sweet. Seguiranno laboratori e workshop su "Come coltivare e custodire i semi" e "Perché buttare i fondi di caffè è uno spreco". Quindi un pranzo stellato a sei mani in collaborazione con la brigata delle Tavole Accademiche, protagonisti Alice Waters, Enrico Crippa e Massimo Spigaroli, chef e proprietario del ristorante stellato Antica Corte Pallavicina di Polesine Parmense, che proporranno un loro piatto d'autore tra semplicità e stagionalità dei prodotti dell'orto. In serata, alle 20.30 presso la Tenuta Monsordo Bernardina di Alba, si svolgerà l'incontro "Le buone pratiche — Coltivare e Custodire 2018". Ne parleranno Alice Waters, Roberto Moncalvo, presidente di Coldiretti, e lo scienziato Stefano Mancuso. In questa occasione verrà anche assegnato il Premio dedicato alla sostenibilità ambientale (istituito quest'anno per la prima volta) a autori di progetti di salvaguardia, difesa dell'ambiente e valorizzazione sociale che racconteranno le loro esperienze.
Info: coltivarecustodire.com



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Codice abbonamento: 093077