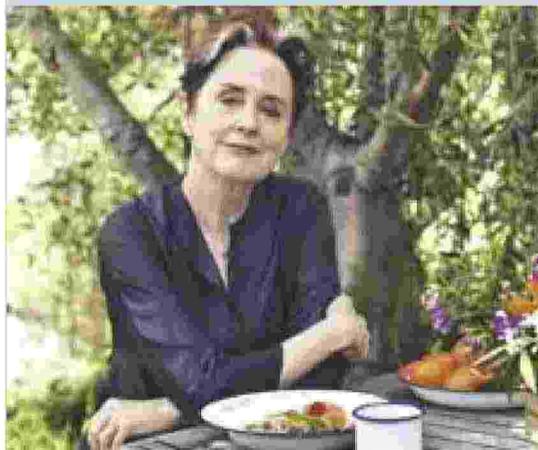




Sotto: i vincitori del premio dedicato alla sostenibilità ambientale, assegnato presso la tenuta "Monsordo Bernardina" a Nicola Del Vecchio, Eymundur Magnússon e Mohamed Abdikadir. All'Unisg di Pollenzo, nel convegno dal titolo "La rivoluzione dell'orto", sarà presentata l'esperienza degli chef Enrico Crippa, tre stelle "Michelin" del ristorante "Piazza Duomo", il cui orto biodinamico è parte fondamentale della sua cucina, e di Massimo Spigaroli, nei cui piatti predominano le materie prime prodotte nell'orto dell'"Antica Corte pallavicina" di Polesine Parmense

VENERDÌ LA LAUREA "HONORIS CAUSA" UNISG AD



Venerdì 22 giugno, alle 15, l'Università di scienze gastronomiche di Pollenzo conferirà la laurea "honoris causa" ad Alice Waters (foto a fianco), aprendo i due giorni di "Coltivare e custodire", appuntamento che le aziende vitivinicole "Ceretto" e l'Unisg hanno ideato in continuità con il premio "Langhe Ceretto". Alice Waters è una delle più influenti figure mondiali della gastronomia e ha fornito un contributo fondamentale nella definizione del valore culturale, etico e sociale del cibo e della cucina, in modo particolare per due aspetti: la diffusione della cultura dell'alimentazione biologica e stagionale e la promozione dell'educazione al cibo nelle scuole.

Ha preso parte ai movimenti culturali e studenteschi di protesta degli anni '60 quali il "Free speech movement".

L'attivismo politico è sempre stato alla base del suo operare, anche quando ha iniziato a interessarsi di cibo. Dopo avere trascorso un lungo periodo in Francia, dove ha imparato a conoscere e apprezzare il cibo locale, fresco e artigianale, è tornata in California dove ha svolto l'attività di insegnante, per creare nel 1971 a Berkeley il suo ristorante "Chez Panisse", avamposto pionieristico del cibo biologico negli Stati Uniti.

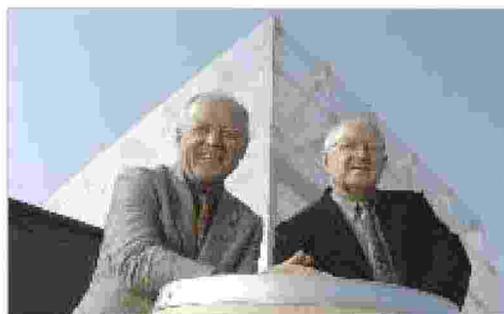
La sua esperienza nel campo educativo e la sua passione per il cibo si sono poi

Intellettuali della terra a "Coltivare e custodire"

Il 22 e il 23 giugno l'Università di Pollenzo e le aziende vitivinicole "Ceretto" promuoveranno la "rivoluzione dell'orto"



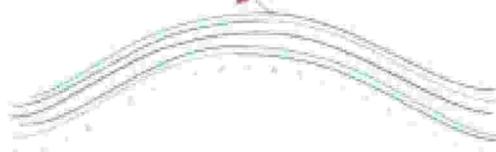
Incontrare i campioni delle buone pratiche mondiali negli ambiti della difesa dell'ambiente e dell'agricoltura sostenibile, disseminare i valori che ne ispirano l'agire e premiare i risultati: sono gli obiettivi di "Coltivare e custodire", appuntamento che le aziende vitivinicole "Ceretto" e l'Università di scienze gastronomiche di Pollenzo hanno ideato in continuità con il passato premio "Langhe Ceretto", ponendo al centro, in questa 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" di Alba, sarà "La rivoluzione dell'orto". Tavole rotonde tra intellettuali, scrittori e scienziati, incontri con creatori di idee e progetti innovativi, la-



boratori didattici favoriranno riflessioni su valori e azioni che orientano e guidano verso pratiche sane, etiche e sostenibili. "Coltivare e custodire" inizierà venerdì 22 giugno, alle 15, a Pollenzo: il conferimento da parte dell'Università di scienze gastronomiche (Unisg) della laurea "ho-

noris causa" ad Alice Waters (ne parliamo nel box in alto, ndr). Sabato 23, alle 10,30, sempre a Pollenzo, si terrà la tavola rotonda "La rivoluzione dell'orto" a cui parteciperanno Enrico Crippa, Carlo Petrini, Massimo Spigaroli, Victoria Sweet e Alice Waters. Modererà il dibattito il

COLTIVARE CUSTODIRE



70 IDEA > 21 giugno 2018 > un progetto da seguire

ALICE WATERS

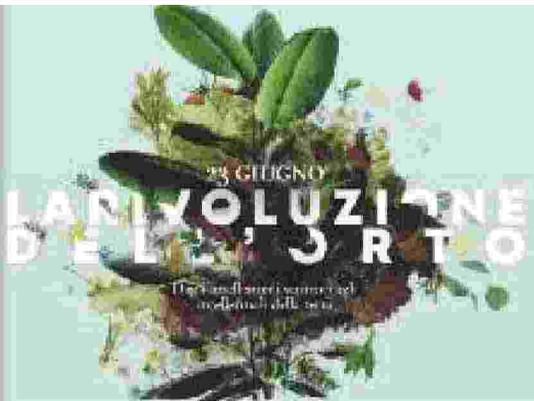
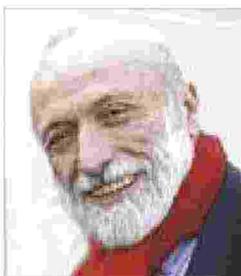
fuse nel suo progetto più rappresentativo: l'“Edible Schoolyard”, avviato nel 1995. Alice Waters ha iniziato infatti con il creare un orto didattico nel cortile della “Martin Luther King jr. middle school” di Berkeley, quindi lo ha completato con una cucina che ne utilizzava i prodotti. Dal 2009 l'“Edible Schoolyard” è diventato un modello educativo di successo e replicabile in altre città come New Orleans e Los Angeles.

Da qui è decollata la campagna di promozione politica della qualità del cibo: durante l'amministrazione Obama, Alice Waters ha proposto con successo la piantumazione di un orto biologico alla Casa Bianca.

Ha dato voce anche alla cultura culinaria femminile, in un mondo, quello dell'alta cucina, dominato dal genere maschile. Ha inoltre per prima capito l'importanza educativa del cibo come strumento per formare le giovani generazioni, in particolare in contesti più svantaggiati. Ha portato il cibo come istanza sulle “tavole” dei grandi della Terra, dimostrando quanto il mangiare sia un atto politico e come la tavola sia un potente mezzo per la giustizia sociale e il cambiamento positivo.

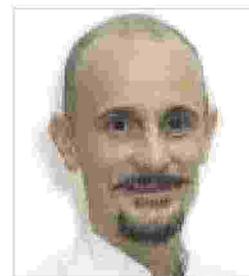
Ha sostenuto il movimento **Slow Food** per molti anni, a livello internazionale e a livello nazionale.

Sotto, da sinistra: il fondatore del movimento internazionale Slow Food, Carlo Petrini, il quale interverrà al dibattito previsto per le 20,30 di sabato 23 alla tenuta “Monsordo Bernardina”; lo chef ristrellato Enrico Crippa che sarà protagonista non solo in cucina, ma anche con l'orto da cui ricava la maggior parte degli ingredienti utilizzati; Roberta Ceretto che per conto dell'azienda vitivinicola di famiglia coordina gli eventi culturali promossi. A sinistra: Bruno e Marcello Ceretto, i “Barolo brothers”, creatori del premio “Langhe Ceretto” che si tenne dal 1991 al 2001



retto dell'Unisg, Andrea Pieroni. Gli “Orti in condotta” di **Slow Food**, l'idea di “schoolyard” di Alice Waters nelle periferie di San Francisco, gli “Orti in Africa”, le piante che curano attraverso la “slow medicine” di Victoria Sweet, medico e storica, le esperienze degli chef Enrico Crippa e Massimo Spigaroli: queste le voci che si racconteranno, confrontandosi tra loro in un dialogo moderato da Pieroni, che è anche un esperto etnobotanico.

Alle 13 ci sarà il “pranzo stellato a sei mani: in collaborazione con la Brigata delle tavole accademiche, Alice Waters, Enrico Crippa e Massimo Spigaroli proporranno un “piatto d'autore” che mette a valore la semplicità e la stagionalità dei prodotti dell'orto (Waters: mix di insalatine con formaggio di capra al forno; Crippa, risotto 23 giugno con 23 erbe e verdure del suo orto; Spigaroli, carpione di gallina, erbe di Po e ortaggi; Brigata tavole accademiche, sorbetto di frutta. Vini: un calice di Langhe Doc Arneis “Blange” 2017, un calice di Langhe Rosso Doc “Monsordo” rosso 2015. Costo, 40 euro; soci **Slow Food** e studenti Unisg, 35. Il ricavato andrà a favore di una borsa di studio Unisg. Posti limitati. Prenotazioni e pagamento: www.coltivarecustodire.com).



Dalle 15 alle 17 si terranno diverse iniziative sul tema orto: laboratori didattici gestiti dagli studenti Unisg; orto didattico, come coltivare e custodire i semi, un percorso per comprendere come raccogliere e conservare i semi, cominciando dall'orto universitario fino a concludere il viaggio a casa, in possesso di tutte le conoscenze necessarie per saper gestire, curare e far prosperare le piantine nate dai semi raccolti; “Pollenzo food lab”, workshop sulla sostenibilità del caffè e sul perché buttarne i fondi sia uno spreco. Sarà mostrato come, partendo dai fondi di caffè, si possa chiudere il ciclo di un processo la cui filiera è spesso dimenticata e sviluppare un ambiente ideale per la crescita di funghi edibili. Alle 19 si terrà il workshop gratuito su prenotazione a cura di Giulia Gallo (posti limitati) “Soil blocking” su come produrre piantine da orto. Enrico Costanza, “culinary gardener” dello chef Enrico Crippa, illustrerà come autoprodurre le piantine da orto senza usare vasetti in plastica e “plateau” alveolari. Grazie all'uso degli “ingredienti” giusti, sarà mostrato come realizzare cubetti di terra in cui mettere a dimora i semi. A piantina sviluppata, i cubetti potranno essere inseriti nell'orto.



GLI EVENTI ALLA TENUTA MONSORDO BERNARDINA

Alle 20 di sabato 23 giugno “Coltivare e custodire” si sposterà alla tenuta “Monsordo Bernardina” della famiglia Ceretto, dove sarà allestita la mostra concorso “Envelope 2018”: esposizione e premiazione dei lavori degli studenti Unisg selezionati per il concorso “Eurostampa” che, con l'Università di Pollenzo, ha attivato nel 2013 un laboratorio di creatività che offre agli studenti la possibilità di cimentarsi in bozzetti grafici finalizzati alla produzione di etichette. Tema del 2018 è l'orto, ispirandosi alla citazione di Cicerone: «Se accanto alla biblioteca avrai l'orto, nulla ti mancherà». È previsto un aperitivo.

Alle 20,30 inizierà l'incontro “Le buone pratiche-Coltivare e custodire il creato, coltivare attraverso il lavoro che sa trasformare e produrre frutto, custodire accogliendo il dono della terra e vigilando su di esso.

Ne parleranno Bruno Ceretto, Roberto Moncalvo, presidente nazionale di Coldiretti, Carlo Petrini, fondatore di **Slow Food**, Alice Waters, chef e proprietaria del ristorante “Chez Panisse” di Berkeley. Modererà Paolo Maggioni, giornalista di Rai News24.

Nell'occasione saranno proclamati i vincitori del premio dedicato alla sostenibilità ambientale, autori di progetti di salvaguardia, difesa dell'ambiente e valorizzazione sociale, che racconteranno le proprie esperienze.

Il premio italiano andrà a Nicola Del Vecchio, punto di riferimento per l'agricoltura molisana; quello straniero a Eymundur Magnusson che ha avviato negli anni Settanta un'imponente opera di rimboscamento, mentre il premio del tema specifico dell'anno, “La rivoluzione dell'orto”, sarà attribuito a Mohamed Abdikadir che, in un contesto difficile come la Somalia, ha contribuito alla nascita di oltre cento orti all'interno del progetto “Orti in Africa” di **Slow Food**.

Seguirà, alle 22, il cinema all'aperto con la proiezione del film-documentario “Earth-Un giorno straordinario” (regia di Richard Dale, Peter Webber e Lixin Fan). Prodotto dalla “Bbc Earth films”, è un documentario girato a sei mani, prodotto nel 2018, che nel corso di una sola giornata, dall'alba al tramonto, si propone di raccontare tutta la potenza della natura.

Dalle isole più remote dell'Antartide alle giungle esotiche dell'Asia, dal “bush” australiano al deserto africano, una squadra di cento operatori ha ripreso più di quaranta specie viventi, utilizzando i più moderni ritrovati della tecnologia.