

Wine News
 THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

Lunedì 27 Maggio 2019 - Aggiornato alle 17:51

ITALIA MONDO NON SOLO VINO **NEWSLETTER** LA CANTINA DI WINENEWS DICONO DI NOI WINENEWS TV

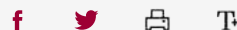
NON SOLO VINO
 AMBIENTE

HOME > NON SOLO VINO > **NON SOLO VINO**

“Coltivare e Custodire”, protagonisti i valori della terra e le storie delle donne in agricoltura

L'appuntamento, ideato da Ceretto e dall'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, di scena il 31 maggio e 1 giugno

ALBA, 27 MAGGIO 2019, ORE 16:46



Coltivare e Custodire

Coltivare la terra in modo responsabile e custodire i doni che essa offre per garantire a tutti un futuro sostenibile, attraverso tavole rotonde, conversazioni, eventi teatrali, scambi e contaminazioni in cucina, che favoriscono lo scambio e la conoscenza reciproca: è “Coltivare e Custodire”, appuntamento ideato dalla griffe del Barolo Ceretto e dall'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, che per la sua seconda edizione è declinato tutto al femminile. Protagoniste, il 31 maggio e 1

giugno, le Donne in agricoltura, di ogni età e provenienza, dedite alla produzione di cibo sostenibile: dalla coltivazione alla trasformazione, dalla creazione alla divulgazione, dai campi fino alla tavola, racconti, incontri, conversazioni, eventi teatrali, scambi e contaminazioni in cucina per due giorni dedicati ad esplorare i valori della terra in due luoghi d'eccezione, come Pollenzo e la Tenuta Monsordo Bernardina, ad Alba.

Ma "Coltivare e Custodire" è anche un riconoscimento, a livello internazionale, in difesa dell'ambiente, dell'ecologia e dell'agricoltura sostenibile. Questi i valori fondativi della manifestazione che per due giorni vedrà studenti, cuoche, coltivatrici, vignaiole, produttrici giornaliste alternarsi e confrontarsi esplorando il tema 2019 portando la propria esperienza e il proprio agire come testimonianza di un modo concreto di lavorare la terra, rispettandola e diffondendo una diversa cultura dell'attività agricola, culinaria, gastronomica. "Continuiamo con entusiasmo questo percorso con l'Università di Scienze Gastronomiche con cui condividiamo un genuino amore e rispetto per la terra che passa dalla cura del paesaggio, alla pratica di un'agricoltura sostenibile, al rispetto della tradizione e all'impegno a consegnare una terra sana al futuro", **spiega Roberta Ceretto, terza generazione alla guida dell'azienda** insieme ai cugini Alessandro, Elisa, e al fratello Federico. "Produrre vini capaci di raccontare il nostro territorio ci ha portati a desiderare di riunire ogni anno in questi luoghi quanti condividono questa visione per raccontare le proprie esperienze e stimolare ovunque altre azioni virtuose di agricoltura possibile e sostenibile".

"Coltivare e Custodire è ormai diventato un appuntamento fondamentale per tutta la comunità pollentina", **aggiunge Carlo Petrini, fondatore di Slow Food.** "Un evento che testimonia come dall'incontro con attori virtuosi del territorio possano nascere sinergie vincenti, dimostrando ancora una volta la potenza dell'enogastronomia, che unisce e crea ponti. Il tema di quest'anno poi è di una straordinaria importanza poiché le donne in agricoltura, da sempre custodi silenziose di saperi gastronomici, hanno un ruolo chiave per il futuro del cibo e del pianeta tutto. È giunto il momento di parlarne e di dare loro voce".

Focus - Il programma di "Coltivare e Custodire"

"Coltivare e Custodire" inizia il 31 maggio a Pollenzo con il conferimento della laurea honoris causa a Vilda R. Figueroa Frade, impegnata da decenni assieme al marito, José A. Lama Martínez, nel Progetto di conservazione degli alimenti, dei condimenti e delle erbe medicinali, incentrato sulla diffusione di una corretta cultura alimentare a Cuba, sottolineando l'importanza della conservazione degli alimenti, della sicurezza e della sovranità alimentare. Si prosegue l'1 giugno, sempre a Pollenzo, con la Tavola rotonda "Dai campi e dalle cucine: donne, quante storie!", con Maria Canabal, Roberta Ceretto, Vilda R. Figueroa Frade, Bela Gil, Elide Mollo. Quindi spazio al Pranzo a 8 mani: 4 donne, 4 piatti, 4 nazioni in collaborazione con la Brigata delle Tavole Accademiche, ai fornelli Bela Gil (Brasile), Amy Lim (Hong Kong), Elide Mollo (Italia) e Laura Rosano (Uruguay). Il pomeriggio i lavori si spostano alla Tenuta Monsordo Bernardina, dove si alterneranno racconti ed esperienze di pratiche etiche e sostenibili in agricoltura, da "4 Conversazioni, Storie di cibo e di donne", con 4 giornaliste (Simona De Ciero, Martina Liverani, Elisabetta Pagani e Sara Porro) affiancate da 4 studentesse

dell'UNISG conversano con 4 donne piemontesi (Raffaella Firpo, della Cascina Piola, Renza Veglio, cuoca de La Terrazza da Renza, Arianna Marengo, Pascoli di Amaltea, Mariacristina Oddero, Oddero Poderi e Cantine) impegnate nelle buone pratiche dell'agricoltura e dell'enogastronomia, all'incontro "Le buone pratiche - Coltivare e Custodire 2019", con Laura Rosano (Uruguay), Agitu Ideo Gudeta (Etiopie, che vive in Alto Adige) e il team composto da Lisa Fellman, Laura Wutrich e Giulia Crijnen (Olandesi, ex studentesse dell'Unisg), impegnate in progetti di salvaguardia, difesa dell'ambiente e valorizzazione sociale, insieme a Bruno Ceretto e Carlo Petrini. A chiudere i lavori, la presenza di Lella Costa, che leggerà "Il pranzo di Babette", uno dei racconti più belli e famosi della scrittrice danese Karen Blixen.

Copyright © 2000/2019

TAG: CERETTO, COLTIVARE E CUSTODIRE, UNIVERSITÀ DI POLLENZO

ALTRI ARTICOLI

NON SOLO VINO

Ristorazione, italiani a tavola per 85 miliardi. È record, ma sempre meno locali

12 Marzo 2019



NON SOLO VINO

L'agricoltura è l'unico settore che, negli ultimi 10 anni, è riuscito a mantenere stabili i livelli

12 Febbraio 2019



NON SOLO VINO

Spreco alimentare, italiani più attenti ma non basta: all'Italia costa quasi un punto del Pil

04 Febbraio 2019



NON SOLO VINO

Agricoltura, gli infortuni sul lavoro calano dell'1,8%, i casi mortali del 7%

29 Gennaio 2019

