



COLTIVARE E CUSTODIRE

22 - 23 giugno 2018

Pollenzo e Tenuta Monsordo Bernardina-Alba

LA RIVOLUZIONE DELL'ORTO

Prima edizione del Premio dedicato alla sostenibilità ambientale

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** 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.

Roberta Ceretto, in rappresentanza delle Aziende Vitivinicole 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."*

Carlo Petrini, fondatore di Slow Food Internazionale, dichiara: *"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 la realtà Ceretto: ancora una volta testimoniamo come sia necessario il lavoro di squadra, per difendere il bene comune."

"Coltivare e Custodire" proseguirà sabato 23 giugno, alle 10.30 sempre a **Pollenzo**, con la tavola rotonda **"LA RIVOLUZIONE DELL'ORTO"** a cui parteciperanno **Enrico Crippa, Carlo Petrini, Massimo Spigaroli, Victoria Sweet, Alice Waters**. Moderatore: Rettore UNISG, Prof. **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; l'esperienza degli chef Enrico Crippa, chef 3 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 direttamente nell'orto dell'Antica Corte Pallavicina: queste le voci che si racconteranno, confrontandosi tra loro in un dialogo moderato da Andrea Pieroni, etnobotanico e Rettore dell'Università di Scienze Gastronomiche.

La conferenza vale come corso di formazione per giornalisti (3 crediti)

Alle ore 13 ci sarà il **PRANZO STELLATO A 6 MANI**. In collaborazione con la **Brigata delle Tavole Accademiche, Alice Waters**, chef e proprietaria del ristorante Chez Panisse di Berkeley, **Enrico Crippa**, chef del ristorante trstellato Piazza Duomo di Alba, e **Massimo Spigaroli**, chef e proprietario del ristorante stellato Antica Corte Pallavicina di Polesine Parmense, proporranno un loro 'piatto d'autore' che mette a valore la semplicità e la stagionalità dei prodotti dell'orto.

Alice Waters: mix di insalatine con formaggio di capra al forno, Enrico Crippa: risotto 23 giugno con 23 erbe verdure del suo orto; Massimo Spigaroli: Uovo a guscio bianco, crema di patate di San Giovanni e piccoli ortaggi; Brigata Tavole Accademiche: sorbetto di frutta. Vini: 1 calice di Langhe doc Arneis Blangè 2017, 1 calice di Langhe Rosso doc Monsordo Rosso 2015. Costo: 40€. Soci Slow Food e studenti UNISG: 35€ - Il ricavato del pranzo andrà a favore di una borsa di studio UNISG. Posti limitati. Per 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**, un workshop sulla sostenibilità del caffè e sul perché buttare i fondi di caffè è 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 completamente edibili.

Alle 19 si terrà il **WORKSHOP: SOIL BLOCKING**, come produrre piantine da orto. Enrico Costanza, culinary gardener dello chef Enrico Crippa, illustrerà come autoprodursi le piantine da orto senza utilizzare vasetti in plastica e plateau alveolari. Grazie all'uso degli "ingredienti" giusti, sarà mostrato come realizzare dei cubetti di terra in cui mettere a dimora i semi. A piantina sviluppata, i cubetti potranno essere piantati direttamente nell'orto. Workshop a cura di Giulia Gallo. Posti limitati. Workshop gratuito su prenotazione.



Alle ore 20 **"Coltivare e Custodire"** si sposterà alla **Tenuta Monsordo Bernardina della Famiglia Ceretto** dove sarà allestita la **MOSTRA Concorso Eurostampa "Envelope 2018"**: esposizione e premiazione dei lavori degli studenti UNISG selezionati per il Concorso Eurostampa 2018. Eurostampa e l'Università di Pollenzo hanno attivato dal 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, traendo ispirazione dalla citazione di Cicerone: «Se accanto alla biblioteca avrai l'orto, nulla ti mancherà». E' previsto un aperitivo.

Alle ore 20.30 seguirà l'incontro **LE BUONE PRATICHE - Coltivare e Custodire 2018**. Compito dell'uomo è quello di 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**, presidente Aziende Vitivinicole Ceretto, **Roberto Moncalvo**, presidente di Coldiretti, **Carlo Petrini**, fondatore di Slow Food Internazionale, **Alice Waters**, chef e proprietaria del ristorante Chez Panisse di Berkeley. Modera: Paolo Maggioni, giornalista di RAI News24.

In questa occasione verranno proclamati i vincitori del **PREMIO DEDICATO ALLA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE (prima edizione)**, autori di progetti di salvaguardia, difesa dell'ambiente e valorizzazione sociale, che racconteranno durante l'incontro le proprie esperienze.

Il premio italiano va a Nicola Del Vecchio che è diventato un punto di riferimento per l'agricoltura molisana; **quello straniero a Eymundur Magnusson** che ha avviato negli anni settanta un'imponente opera di rimboscamento; infine **il premio del tema specifico dell'anno, "La rivoluzione dell'orto", a Mohamed Abdikadir** che, in un contesto difficile come la Somalia, ha contribuito alla nascita di oltre 100 orti all'interno del progetto "Orti in Africa" di Slow Food.

Seguirà infine, alle ore 22, il **CINEMA ALL'APERTO** con la proiezione del film-documentario **Earth - Un giorno straordinario** (regia: Richard Dale, Peter Webber, Lixin Fan. Anno: 2018). Dalla BBC Earth Films un documentario girato a sei mani, 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 100 operatori riprende più di 40 specie viventi, utilizzando i più moderni ritrovati della tecnologia.

Maggiori informazioni: www.coltivarecustodire.com

La cartella stampa completa e le immagini sono disponibili al seguente link:
<https://www.coltivarecustodire.com/area-stampa-1/>



CERETTO

Az. Vitivinicole srl • Località San Cassiano 34 • 12051 Alba • T 0173282582

Ceretto@ceretto.com



Università di Scienze
Gastronomiche di Pollenzo
University of Gastronomic Sciences of Pollenzo

Piazza Vittorio Emanuele, 9 – Località Pollenzo, 12042, Bra (CN) • T 0172458532 comunicazione@unisg.it
