



COLTIVARE E CUSTODIRE

PANE

Terza edizione della manifestazione dedicata alla sostenibilità ambientale

Dal 22 al 27 giugno 2020 appuntamenti in streaming per celebrare le corrette pratiche in agricoltura per tutelare la salute dell'uomo e del pianeta.

“**Coltivare e Custodire**” - appuntamento ideato dalle *Aziende Vitivinicole Ceretto* e dall'*Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo* - per la sua **terza edizione** è dedicato a un alimento essenziale il **pane**, simbolo per eccellenza della tradizione contadina.

Una riflessione su questo alimento è stata ritenuta essenziale in un momento come quello attuale in cui le lunghe settimane di chiusura dovute all'emergenza sanitaria hanno portato tutti a riconsiderare il concetto di **necessario**, ed ecco che il pane diventa **simbolo**, ancora una volta, **di resilienza, vita e rinascita**.

Protagoniste di questa edizione digitale saranno **le eccellenze e le buone pratiche del territorio**, portatrici di una moderna panificazione tra tradizione e innovazione che pone **al centro la territorialità del grano** riscoprendo consuetudini antiche che oggi risultano sostenibili e in armonia con l'esigenza sempre più pressante di diffondere un pensiero sostenibile a tutti i livelli della filiera agro alimentare. Dalla coltivazione, alla trasformazione, alla creazione, alla divulgazione: dai campi fino alla tavola racconti, conversazioni, scambi intorno al pane e ai grani dedicati ad esplorare **i valori della terra**, in due luoghi d'eccezione quali *Pollenzo* e la *Tenuta Monsordo Bernardina ad Alba* che, nel rispetto delle misure di sicurezza vigenti, ospiteranno alcuni incontri.

Coltivare e Custodire è anche un riconoscimento, a livello internazionale, in difesa dell'ambiente, dell'ecologia e dell'agricoltura di qualità. Questi i valori fondativi della manifestazione che per 5 giorni racconterà - sui canali social dell'[Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo](#) e delle [Cantine Ceretto](#) - storie di agricoltori, panificatori, studiosi, produttori che esploreranno il tema 2020 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.

“Le recenti vicende ci hanno portato a riflettere ancora di più sulle pratiche agricole ed è con maggiore consapevolezza e responsabilità che con la mia famiglia continuiamo questo percorso con l'Università di Scienze Gastronomiche con cui condividiamo un genuino amore per la terra che passa dalla cura del paesaggio, alla scelta di un'agricoltura genuina, al rispetto della tradizione e all'impegno a consegnare una terra sana al futuro” sostiene **Roberta Ceretto**, terza generazione alla guida delle Aziende vitivinicole Ceretto insieme ai cugini Alessandro, Lisa, e al fratello Federico. *“Per supportare i produttori e il nostro meraviglioso territorio raccontiamo storie a noi vicine per offrire la nostra esperienza e inserirci all'interno di un movimento crescente di addetti ai lavori sempre più interessati a praticare un'agricoltura sostenibile, alla base anche della nostra produzione vitivinicola.”*



"Alimento semplice ma dal potentissimo valore simbolico, il pane ci racconta di una saggezza contadina dimenticata e ci ricorda di far parte della stessa comunità. Da sempre elemento di condivisione, solidarietà e compagnia (dalla sua stessa etimologia cum panis), testimonia la necessità naturalmente umana di fare rete – afferma **Carlo Petrini**, Presidente dell'Università di Scienze Gastronomiche - Anche per questo motivo quest'anno abbiamo scelto questo tema, per ricordarci in un momento così difficile, che la sola via d'uscita è nella lotta all'individualismo e nella vittoria del bene comune".

Coltivare e Custodire streaming avrà inizio lunedì **22 giugno a Pollenzo** alle ore **18.30** con la **Tavola Rotonda "Coltivare salute: il ruolo della ricerca per le filiere di pane locale"**. Parteciperanno *Sandra Spagnolo*, ricercatrice AIAB in Piemonte, *Bettina Bussi*, Rete dei Semi Rurali, *Rosario Floriddia*, azienda agricola Floriddia di Pisa, *Pasquale Polito*, forno Brisa di Bologna e componente di Panificatori Agricoli Urbani, *Nazarena Lanza*, Slow Food. Moderatrice: *Paola Migliorini*, docente di Produzioni Vegetali e di Agro-Biodiversità presso dell'Università di Scienze gastronomiche. In diretta su [UNISG](#) e [Cantine Ceretto](#).

Nei giorni successivi si alterneranno **Le Conversazioni: Storie intorno al mondo del pane "Le buone pratiche dal mulino al forno"**, disponibili online su www.coltivarecustodire.com e condivise anche sulle pagine Facebook di [UNISG](#) e [Cantine Ceretto](#).

Martedì 23 giugno – ore 18,30: *Sara Porro* - food writer per Amica, Sportweek, Style - incontra *Renzo e Stefano Sobrino* del Mulino Sobrino di La Morra (CN)

Mercoledì 24 giugno – ore 18,30: *Luca Iaccarino* - giornalista gastronomico - incontra *Eugenio Pol*, fondatore e maestro panificatore di Vulaiga a Fobello (VC), nelle Alpi della Valsesia.

Giovedì 25 giugno – ore 18,30: *Laura Lazzaroni* - giornalista, direttrice di Food & Wine Italia, autrice - incontra *Luigi e Enrico Giacosa*, padre e figlio maestri panificatori della Panetteria Giacosa di Alba.

Infine **venerdì 26 giugno** alle ore **18,30** dialogo tra **Carlo Petrini** e l'**antropologo Marino Niola** attorno al valore culturale del pane, trasmesso in diretta su canali di [Slow Food Italia](#), [UNISG](#) e [Cantine Ceretto](#).

La consueta **premiazione** dedicata alla sostenibilità ambientale concluderà la 5 giorni di incontri e si svolgerà **sabato 27 giugno** alle ore **18.30** presso la Tenuta Monsordo Bernardina. Per questa terza edizione saranno premiati da *Carlo Petrini*, insieme a *Roberta e Federico Ceretto*, **Silvia Cancellieri**, Forno Tondo (Milano), l'**Associazione Amici del Forno di Rocca** di Roccacigliè (CN), **Giovanni Faggio e Carlo Arcostanzo** de "Il Papavero Rosso" Azienda Agricola, Mulino, Forno – Confreria (Cuneo). Anche la premiazione sarà trasmessa in diretta su [UNISG](#) e [Cantine Ceretto](#).

Per Informazioni: www.coltivarecustodire.com - Dirette Facebook su: [UNISG](#) e [Cantine Ceretto](#).

Ufficio stampa Ceretto

Stilema

Anna Gilardi – anna.gilardi@stilema-to.it

Roberta Canevari - canevari@stilema-to.it – 335 6585866

Anna Lisa Praitano – annalisa.praitano@stilema-to.it – 333 3103490

Ufficio Comunicazione UNISG

Alessandra Abbona, Paolo Ferrarini

tel. 0172 458507-532

cell. 329 9079183 - 345 2495096

comunicazione@unisg.it