

CERETTO

Comunicato stampa

“La via selvatica”

progetto curato da Matteo Caccia e organizzato dalla Famiglia Ceretto

venerdì 12 febbraio sul sito www.ceretto.com

Ambrogio Beccaria, Navigatore

Burrasche e calme

Alba, 8 febbraio 2021 – **Proseguono le conversazioni de “La via selvatica”: venerdì 12 febbraio, sul sito www.ceretto.com, sarà possibile vedere ed ascoltare il navigatore Ambrogio Beccaria in dialogo con Matteo Caccia.**

Il progetto, curato da **Matteo Caccia** e proposto dalla **Famiglia Ceretto**, si compone di 12 dialoghi che fanno emergere le esperienze profonde dei protagonisti. È un percorso lungo un anno che indaga la natura selvatica e autentica, le sue regole immutabili, la sua ostinata capacità di ripetersi, la sua ricerca di un’armonia smarrita, di un equilibrio virtuoso in cui l’uomo sia capace di interagire con rispetto nella consapevolezza che la vera protagonista è la natura.

“Correre a tutta velocità sulla superficie dell’oceano, con la sola forza del vento. E’ questo che interessa ad Ambrogio Beccaria, il nuovo Giovanni Soldini, un ragazzo di 30 anni che trova nella solitudine di un velocissimo guscio di noce a vela il proprio personale significato di libertà”. **Matteo Caccia** introduce così il protagonista della conversazione dal titolo **“Burrasche e calme”**: in mezzo all’acqua e al vento. Navigare i mari del mondo rimanendo vicini alla parte più selvaggia di sé.

“Finché tu marinaio sei dentro la barca non ti succede niente, dopo di che devi pensare a preservare la barca, perché in quei momenti ogni schiaffo sull’onda, ogni raffica troppo forte la senti fisicamente. Io mi ricordo che quando stavo navigando nell’unica tempesta che ho preso e la barca cadeva dalle onde io urlavo ed era un istinto come di dolore per paura di cadere, perché appunto la barca diventa un po’ una parte di te.” Racconta **Ambrogio Beccaria**.

Ambrogio Beccaria, milanese classe 1991, laureato in Ingegneria nautica, si avvicina alla navigazione già a quattordici anni presso il Velamare Club in Sardegna. Partecipa a campionati e regate quali Tre Golfi di Napoli, ORC in Liguria, Giraglia, Middle Sea Race e 151 Miglia. Si è posizionato sul podio in numerose competizioni internazionali, tanto che nessuno skipper italiano ha, a oggi, raggiunto risultati simili: tra i suoi successi, si è aggiudicato più volte Campionato italiano Mini 6.50, si è classificato primo alla Mini en Mai, al M.A.P., al MiniFastnet, alla SAS, alla Duo Concarneau, al Championnat de Course au Large en Solitaire, alla Pornichet Select, al M.A.P. e al Mini Fastnet. È stato inoltre il primo navigatore italiano nella storia a vincere la Mini Transat, transatlantica in solitario su barca di sei metri e mezzo senza comunicazione con la terra. La prestigiosa testata francese Course au Large lo ha definito «Beccaria l’extraterrestre», ed è «Velista dell’anno TAG Heuer» in carica.

Federico Ceretto, figlio di Bruno, terza generazione alla guida del gruppo insieme alla sorella Roberta e ai cugini Alessandro e Lisa, racconta il suo lavoro legato all’attività commerciale estera della Famiglia Ceretto:

“Dieci anni fa era tutto diverso e oggi con molto orgoglio dico che buona parte del successo delle Langhe è dovuto ai produttori di vino. Il fascino è di fare un lavoro viticolo, di vigna, di natura, ‘selvatico’, che però si traduce in una bottiglia che porti in contesti bellissimi, tavoli di ristoranti meravigliosi, degustazioni organizzate ad altissimo livelli in tutto il mondo. Gli stranieri sono affascinati dalla famiglia, dalla storia dell’Italia, sono affascinati perché siamo italiani. Io mi considero un ambasciatore: sono italiano, faccio vino, in Piemonte, nel territorio del Barolo.”

Con “La via selvatica” un funambolo, un paesaggista, una lupologa, un allenatore sportivo, un musicista, ma anche una chef, un meteorologo, una scrittrice, uno storico, un navigatore, un semiologo e un esploratore, in un percorso lungo un anno, riveleranno l’essenza più autentica dell’uomo, necessaria per essere nuovamente capaci di ascoltare la natura e vivere in equilibrio con essa.

Scenario di questi dialoghi i luoghi intatti e autentici all’interno dei territori Ceretto – dalle vigne, al ristorante Piazza Duomo, alla Cappella del Barolo, alla Casa d’artista, passando per le cantine della Tenuta Monsordo Bernardina e Bricco Rocche – sintesi di cura e valorizzazione del territorio.

Gli interventi sono trasmessi e resi fruibili online ogni 12 del mese su www.ceretto.com.

La conclusione del progetto avverrà con un’esperienza a 4 mani con gli chef Ana Roš ed Enrico Crippa, impegnati a far scoprire il lato più selvatico della loro cucina.

Calendario dei successivi appuntamenti:

12 marzo: Luca Mercalli, Meteorologo

La furia e la dolcezza del clima

Siamo abituati a vivere in un unico costante microclima: riscaldato in inverno. Rinfrescato in estate. Ma il clima sta cambiando e ci obbligherà ad essere più onesti con noi e con lui.

12 aprile: Mia Canestrini, Lupologa

Il ritorno dei lupi

I lupi sono tornati, o forse non se ne sono mai andati. Ce ne siamo accorti quando noi uomini abbiamo iniziato a disinteressarcene lasciando liberi e intatti gli spazi che i lupi si sono ripresi.

12 maggio: Nadia Terranova, Scrittrice

La scrittura selvaggia, da Pavese a...

Scrivere è un gesto solitario e selvaggio che deve infrangere le regole del civico pudore per liberare la sua energia. Scrivere è non essere domestici.

12 giugno: Franco Cardini, Storico

Il territorio e la sua storia

La storia ci insegna qualcosa? La storia delle religioni ci racconta chi siamo? Addomesticare il passato per comprendere un presente che spesso ci sfugge.

12 luglio: Tommy Kuti, Musicista

La musica non addomesticata

Il Rap, la musica delle periferie, la voce di chi non aveva voce. Come le parole cesellate e incastonate in rime e versi liberano forze nuove in chi le ascolta.

12 settembre: Stefano Bartezzaghi, Semiologo

"Salvatico è chi si salva" (Leonardo da Vinci).

La lingua cresce in noi spontanea, coi suoi frutti, i fiori, i rovi, i veleni. Cultura, o coltura, è provarsi a ordinare la selva senza sradicarla e senza rinunciare all'energia che la origina.

Il Gruppo Ceretto è un'azienda familiare che ha le sue radici in un territorio di rara bellezza come quello delle Langhe, e da tre quarti di secolo unisce alla tutela e alla valorizzazione del patrimonio enogastronomico italiano la promozione dell'arte.

Per maggiori informazioni e aggiornamenti consultare il sito www.ceretto.com

Ufficio Stampa Stilema

Anna Gilardi

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

Annalisa Praitano | annalisa.praitano@stilema-to.it | 3333103490