

CERETTO

Comunicato stampa

**Il paesaggista Paolo Pejrone protagonista
il 12 ottobre del secondo dialogo de**

LA VIA SELVATICA

il progetto curato da Matteo Caccia e organizzato dalla Famiglia Ceretto

Alba, 10 ottobre 2020 – **Paolo Pejrone, l'architetto e paesaggista torinese che ha progettato alcuni dei giardini più belli del mondo, è il protagonista del secondo dialogo de “La via selvatica”, disponibile dal 12 ottobre sul sito www.ceretto.com.**

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. Luogo d'elezione di questo secondo dialogo l'orto del ristorante Piazza Duomo, che esprime la passione per il mondo vegetale dello chef tristellato Enrico Crippa, che nella Tenuta Monsordo Bernardina coltiva e attinge materia prima per i suoi piatti. Passione ma anche rispetto per la terra, secondo la filosofia che da anni accompagna la produzione dei vini della famiglia, come ricorda **Roberta Ceretto** “*Produrre vini capaci di raccontare il nostro territorio ci ha portati ad aprirci sempre di più, per condividere le nostre esperienze utili a stimolare azioni virtuose per un'agricoltura sostenibile, necessaria per proteggere la terra e consegnarla sana alle generazioni future.*”

“La natura addomesticata dalle mani sapienti di Paolo Peirone diventa un'opera d'arte. L'insegnamento di Pejrone, il giardiniere gentile, è quello di rispettare piante e fiori come fossero i nostri avi, mettendo la nostra intelligenza al servizio di quella della natura e viceversa.” Introduce così **Matteo Caccia** il protagonista della seconda conversazione che si intitola **“La natura si riprende gli spazi”**, trasmessa il 12 ottobre sul sito www.ceretto.com

“L'orto è un grandissimo gesto di civiltà e cultura” afferma **Paolo Pejrone** “*Coltivare orti, curare giardini è un gesto necessario perchè ci rende più liberi. Proporre la crescita è un atto di non sudditanza. Storicamente le popolazioni che hanno scelto di avere di più dalla natura a beneficio dell'uomo, in un rapporto di reciprocità, sono popoli pacifici. L'orto è infatti un territorio di pace e non di guerra*”

Paolo Pejrone, piemontese classe 1941, è architetto laureato presso il Politecnico di Torino e specializzato in giardini. La sua formazione è nata alla scuola del paesaggista inglese Russell Page e di quella del brasiliano Roberto Burle Marx, entrambi titolari di due notissimi movimenti architettonici-giardinieri. Da oltre cinquant'anni crea giardini privati e parchi pubblici in Europa, Asia e America, tra i suoi incarichi più importanti: il progetto del parco di Villar Perosa della famiglia Agnelli e la progettazione e la cura degli orti della basilica romana di Santa Croce in Gerusalemme. È Vicepresidente della sezione italiana dell'International Dendrology Society, fondatore dell'Associazione Italiana di Architettura del Paesaggio, Presidente fondatore dell'Accademia piemontese del giardino, ideatore della mostra FAI Tre giorni per il giardino presso

il Castello di Masino. È inoltre autore di diversi saggi sul tema dei giardini e ha collaborato con Condé Nast e con numerose riviste specialistiche.

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.

Il progetto è giunto al suo secondo appuntamento. Gli interventi sono trasmessi e resi fruibili online ogni 12 del mese su www.ceretto.com, e a partire dal 2021 il pubblico potrà finalmente assistere dal vivo agli incontri.

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 novembre: Mauro Berruto, Allenatore sportivo

Allenare la mente

Se è vero che usiamo solo una piccola parte del potenziale della nostra mente è vero anche che il segreto è imparare a metterla al nostro servizio e non disperdere quelle energie che il nostro corpo potrebbe sfruttare.

12 dicembre: Ana Roš, Chef

Prime materie prime

La coltivazione, la raccolta, l'allevamento e la trasformazione. Come la maestria di una grande chef addomestica le materie prime sulla tavola.

12 gennaio: Emilio Previtali, Esploratore

Il lato nascosto e selvaggio di ognuno

Dal Nanga Parbat alle colline dietro casa. Esplorare ha a che fare con il liberare l'istinto della scoperta.

12 febbraio: Ambrogio Beccaria, Navigatore

Burrasche e calme

In mezzo all'acqua e al vento. Navigare i mari del mondo rimanendo vicini alla parte più selvaggia di sé.

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 ab-

biamo 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 incastornate 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 | 333 3103490