

# CERETTO

Comunicato stampa

**Sabato 12 dicembre**

**la grande chef Ana Roš protagonista**

**del quarto dialogo de  
LA VIA SELVATICA**

**il progetto curato da Matteo Caccia e organizzato dalla Famiglia Ceretto**

Alba, 9 dicembre 2020 – **La grande chef Ana Roš è la protagonista del quarto dialogo de “La via selvatica”, disponibile dal 12 dicembre sul sito [www.ceretto.com](http://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.

*“Nel cuore delle valli slovene, Ana Ros ha trasformato un ristorante per camionisti di passaggio in una meta da raggiungere per assaggiare il gusto e l’anima selvatica di una terra, e della sua gente. Dai fiori di campo, alla trota marmorata dell’Isonzo”* **Matteo Caccia** introduce così la protagonista della conversazione dal titolo **“Prime materie prime”**, in cui la chef racconta la sua vita, la storia del ristorante gestito con il compagno Valter e la scelta di diventare chef.

*“Frequentare i propri sogni ha a che fare con essere onesti con se stessi e riconoscere che ci sono cose che non ci interessano, ma che le cose che ci interessano vanno cavalcate fino in fondo?”*. A questa domanda **Ana Roš** risponde: *“L’autocritica è la cosa più importante nella vita, nel senso che è importante guardarsi allo specchio ogni volta che stai facendo qualcosa, vedere i tuoi sbagli, perché sugli sbagli, sui dubbi cavalchiamo, non cavalchiamo sui successi.”* E ancora, *“Bisogna avere una visione, un sogno della vita, una motivazione che viene da noi e ci fa dire che ce la puoi fare. Qualsiasi cosa facciamo e qualsiasi cosa studiamo ci aiutano nella vita ad essere migliori, più interessanti, più educati, più aperti.”*

Ana Roš, da sempre attenta e custode dei prodotti tipici locali del territorio, racconta anche con grande passione e competenza la storia della trota marmorata, un pesce autoctono dell’Isonzo particolare delle sue valli, che sembrava estinto, ma che l’uomo è riuscito a salvare con uno straordinario lavoro scientifico.

Chef autodidatta classe 1972, Ana Roš dirige la cucina del ristorante Hiša Franko a Caporetto, in Slovenia. Prima di rilevare il ristorante di famiglia e assumerne la direzione, è stata sciatrice alpina nella squadra nazionale giovanile jugoslava e ha studiato Scienze internazionali e diplomatiche. In qualità chef dell’Hiša Franko, ha attirato l’attenzione per le sue innovazioni culinarie, rivisitazioni in chiave contemporanea di ricette tradizionali dell’alta valle dell’Isonzo, realizzate rigorosamente con prodotti locali tipici del territorio. È stata ospite del ristorante Ikarus nell’Hangar-7 a Salisburgo e del Gelinaz Grand Shuffle a New York, nonché protagonista del documentario su Netflix Chef's Table. Il suo ristorante è stato classificato tra i

trenta migliori al mondo da Travel + Leisure, è stata nominata World's Best Female Chef dalla World's 50 Best Restaurants Academy e ha recentemente ottenuto due stelle Michelin.

**Il legame con la terra e le tradizioni accomuna Ana Roš con la famiglia Ceretto.** *“Quando ero bambino tutta l’azienda si spostava in vigna per la vendemmia. La nonna cucinava il pranzo per tutti ed io mi divertivo ad andare sul trattore e ogni momento volevo fare qualcosa”* racconta Alessandro **Ceretto**, figlio di Marcello, terza generazione alla guida del gruppo insieme alla sorella Lisa e ai cugini Roberta e Federico.

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 quarto appuntamento. Gli interventi sono trasmessi e resi fruibili online ogni 12 del mese su [www.ceretto.com](http://www.ceretto.com), e a partire dal maggio 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 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 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 pas-

sato 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](http://www.ceretto.com)

**Ufficio Stampa Stilema**

Anna Gilardi

Roberta Canevari | [canevari@stilema-to.it](mailto:canevari@stilema-to.it) | 335 6585866

Annalisa Praitano | [annalisa.praitano@stilema-to.it](mailto:annalisa.praitano@stilema-to.it) | 3333103490