

CERETTO

01/10

Torna il grande giornalismo a casa CERETTO: Cristina Gabetti e il suo “Occhio allo spreco” presentati da Massimo Gramellini.

Come risparmiare senza perdere il sorriso e rispettando l'ambiente? Il 25 febbraio alle 18,30 Cristina Gabetti nella tenuta Monsordo Bernardina ce lo spiegherà, e con Massimo Gramellini ci racconterà come si può “Vivere bio”.

Torino, Febbraio 2010 * * * La TV l'ha resa nota al grande pubblico, ma **Cristina Gabetti** da anni si occupa di ecologia, di pratiche responsabili e sostenibili, tematiche che confluiscono nel suo primo libro “Tentativi di Eco Condotta”, edito nel 2008 da Rizzoli.

Nel novembre 2009 è uscito, sempre con Rizzoli, “**Occhio allo spreco - Consumare meno e vivere meglio**”, manuale di “sopravvivenza sostenibile” in tempo di crisi, infarcito di consigli pratici su come vivere bene, diminuendo gli sprechi, consumando in modo consapevole e rispettando i diritti della natura e degli altri.

La migliore scommessa da fare oggi – sostiene Cristina - è partecipare attivamente alla transizione verso un mondo ecologicamente più sostenibile, che vuol dire la riscoperta del valore delle cose e una pratica quotidiana di gesti di buon senso che possiamo realizzare in tutti gli ambiti della nostra vita. Che si stia a casa, in ufficio, o in giro per il mondo, le nostre scelte e le nostre abitudini possono avere una ricaduta importante sull'ambiente che viviamo e di conseguenza sul destino del nostro pianeta.

Il cambiamento verso stili di vita più sostenibili deve essere portato avanti con la giusta dose di leggerezza perché -come lei stessa scrive nel suo blog- “i cambiamenti più efficaci si intraprendono con il sorriso sulle labbra.”

Ecco quindi che diventare responsabili può essere semplice e naturale.

A raccontarci questa sfida insieme alla giornalista, sarà presente **Massimo Gramellini**, voce autorevole del giornalismo stampato che aggiungerà quel pizzico di ironia ad un incontro che si preannuncia piacevole oltre che utile.

Non si potevano immaginare un luogo più adatto –la bellissima tenuta Monsordo Bernardina- e dei padroni di casa migliori per approfondire questi temi.

Nuovamente casa Ceretto ospita un evento di giornalismo di qualità, più che mai legato alla vocazione più profonda della famiglia: quella di un grande rispetto dell'ambiente –nello specifico delle peculiarità del territorio delle Langhe- e del mantenimento di un equilibrio costante tra natura e imprenditoria.

Questa è la caratteristica dell'eccellenza Ceretto, a partire dalla produzione vitivinicola, fino all'enogastronomia e all'accoglienza. Infatti anche la filosofia della cucina di Enrico Crippa, chef bistellato del Ristorante Piazza Duomo di proprietà della famiglia, si fonda sul pregio dei prodotti stagionali e tipici delle Langhe.

Per favorire la sana continuità dalla terra alla tavola, i Ceretto hanno destinato allo chef due ettari di orto, che vengono seguiti e curati per donare le materie prime che sono la base dei piatti eccellenti che lo hanno reso famoso.

In breve, una pratica virtuosa, che semina valori e raccoglie grandi successi.

CERETTO

Abbiamo bisogno di esempi così, e ce ne racconterà in quantità Cristina Gabetti il 25 febbraio!

Tenuta Monsordo Bernardina, Località San Cassiano 34, Alba

Per maggiori informazioni: www.ceretto.it;

Il piemontese Mario Soldati diceva che il vino è la poesia del territorio. Da oltre settant'anni la famiglia Ceretto ne compone i versi più intensi, firmando etichette uniche di Barolo e Barbaresco, di Arneis, Spumante, Barbera e distillati da collezione. Un prodotto eccellente ambasciatore del gusto italiano nel mondo, secondo una visione ad ampio respiro dove primaria importanza riveste la coltivazione, fedele ai tradizionali dettami, ma in costante evoluzione per quanto riguarda gli accorgimenti tecnici indirizzati a perfezionare, e non a modificare, il frutto eccellente della generosa natura langarola.

Per informazioni o materiale stampa contattare:

Clara Iannarelli

clara@adam.it

c/o Adam Integrated Communications

Tel (011) 66 87 550 - Fax (011) 66 80 785

Sito Internet: www.adam.it