

# NUOVI TALENTI SARDI | CRONACA

Gloria Feurra e Paolo Solinas (di Seneghe), Alice Masi (maddalenina) tra olio, latte, turismo

## «Sardegna, terra da mangiare»

Laureati in Scienze gastronomiche: ecco le ricette per l'Isola

**NATA A POLLENZO, IN PIEMONTE, NEL 2004 SU UN'IDEA DI CARLO PETRINI DI SLOW FOOD, L'UNIVERSITÀ HA ACCOLTO OLTRE 2000 STUDENTI DA TUTTO IL MONDO. VENERDÌ LA SOLENNE GRADUATION DAY.**

► Non tutto è MasterChef, con annesse ruminazioni. Certo, tra le stanze universitarie dell'antica tenuta reale dei Savoia, immersa nelle Langhe, hanno cucinato alla mensa degli studenti Carlo Cracco ma anche Massimo Bottura e Gennaro Esposito, giusto per buttare tre nomi in cottura. Ma non tutto (e non solo) è pentole e distintivo. All'Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo, costola di Slow food plasmata con la terra dei tartufi e dei Barolo, si diventa accademici del cibo. Una specie di sarti dei sapori, architetti di profumi e letterati infusori di eccellenze e alta qualità. Con tanto di laurea magistrale e triennale. Proprio come è accaduto venerdì scorso a Gloria Feurra, Paolo Solinas di Seneghe, e Alice Masi, gallurese di La Maddalena.

**IL CAMPUS.** «Pollenzo è un microcosmo fantastico. Arrivano studenti da tutto il mondo per imparare la cultura del cibo e dell'enoga-

stronomia». Gloria Feurra, ha 25 anni. Ed è finita tra le ottocentesche architetture neogotiche piemontesi dopo una laurea triennale in sociologia a Bologna. Per due anni ha studiato Gestione e valorizzazione del patrimonio gastronomico e turistico: laurea magistrale, discutendo una tesi sperimentale su Latte Nobile. Per una allevata a pane e casozzu è come giocare in casa. «Si tratta di un marchio registrato dall'Alni, associazione latte nobile italiano, e ha come scopo quello di affrancare il latte dalla condizione di materia prima omologata», spiega. «Si tratta di latte di alta qualità che proviene da allevamenti bovini nutriti all'80 per cento con erba. Un latte dal profilo organolettico più interessante, prodotto in allevamenti più sostenibili, e dove l'attenzione al benessere animale è prioritaria». Detto così sembra il pedigree del Montiferru, terra di Bue rosso e di latte della memoria, quello che crea profumati formaggi.

**IL RICHIAMO.** E la voce della Isola è sempre molto insistente per Paolo Solinas, 25 anni, anche lui di Seneghe. Ha discusso una tesi sull'olio extravergine.

«Per la precisione - dice - ho analizzato la proposta di risoluzione al Parlamento europeo presentata a febbraio di due anni fa da un parlamentare croato per adotta-

re, in sintesi, criteri più rigorosi di valutazione basati su gusto, aroma e valori nutrizionali». Con la nuova categoria di mercato Premium. Il suo obiettivo? «La Sardegna ha straordinarie ric-

chezze soprattutto nel settore dell'agroalimentare, e quello dell'olivicoltura ne è un esempio. Manca invece una capacità di marketing adeguata. Qui c'è ancora molto da fare».

**GLI EVENTI.** Il nome è tutto un programma: «Sardegna». Qualcosa di più di una semplice onomatopea. È un evento enogastronomico, ideato da Alice Masi, 23 anni, maddalenina sino al midollo, per l'isola nell'isola. Ha discusso una tesi di laurea su come valorizzare e tutelare il patrimonio culturale ed enogastronomico sardo. «Da questa idea è nato l'evento - racconta - che avrà luogo a La Maddalena. Un progetto nato nel 2015 e che ora ha ottenuto il patrocinio dell'Università di Pollenzo e del Comune di La Maddalena». Nessuna anticipazione al momento. Unica concessione: «Ruoterà su cultura ed enogastronomia sarda». Padre senese e mamma sarda («nonno di Orosei e nonna di Olbia»), Alice ha le idee chiare in fatto di alimentazione, cibo e turismo. «In questi tre anni universitari ho avuto modo di visitare molte aziende internazionali e diverse produzioni in varie parti del mondo. Un bagaglio di esperienze su scelte imprenditoriali e sulle produzioni di qualità».

**POLLENZO.** L'Università è nata nel 2004 su un progetto di Slow food. Da allora si contano oltre 2000 studenti, disseminati in più di 80 Paesi. Il 10 marzo la sesta edizione del Graduation Day con la partecipazione del suo fondatore Carlo Petrini, Emma Bonino, l'architetto Stefano Boeri e l'economista Lucrezia Reichlin: 56 neo dottori da tutto il mondo. Tra loro, le giovani speranze di una Sardegna di qualità.

**Roberto Ripa**  
RIPRODUZIONE RISERVATA



Da sinistra, Alice Masi, Paolo Solinas e Gloria Feurra



Nuova Special Car

# GRUPPOVACCA

SEGUICI SU  

SPECIALCARGROUP.COM







Affidare la tua **auto** a chiunque può essere molto **PERICOLOSO**.

## SOLO A MARZO

PER LA **MANUTENZIONE DELLA TUA VETTURA CON OLTRE 8 ANNI** DI VITA



IN OMAGGIO: **CHECK-UP + LAVAGGIO AUTO**

	Pacchetto manutenzione per <b>BMW 318 - 320, BMW 118 - 120 e X3 3.0 d</b>	<b>€ 235,00*</b>
	Pacchetto manutenzione per <b>BMW 525 - 530 e BMW 325 - 330 e X3 2.0 d</b>	<b>€ 260,00*</b>
	Pacchetto manutenzione per <b>BMW Serie 6 e BMW X5 - X6</b>	<b>€ 320,00*</b>
	Pacchetto manutenzione per <b>MINI</b>	<b>€ 215,00*</b>

\*I prezzi sono da intendersi iva esclusa



Rivolgiti al nostro **Centro Service** autorizzato **BMW e MINI**. Potrai contare sulla **professionalità** di **tecnici** altamente **qualificati e certificati**.

Contattaci al numero di telefono **070 241181**  
Scrivi all'indirizzo email **info@specialcargroup.com**  
Vieni a trovarci in **Via Sernagiotto 28 - Elmas**