

**PADELLE  
E FORNELLI**Ricette, segreti e  
consigli dai migliori  
chef dell'isola

# L'università del mangiare etico e consapevole

Un percorso cominciato con la laurea all'Unisg di Pollenzo: Paolo Solinas ha lavorato in Brasile e poi in Catalogna insieme al grande chef Ferran Adrià per il progetto Coffee Sapiens

**di Giovanni Fancello**

**I**ntinerari per futuri gastronomi. Paolo Solinas, ha grande passione per la gastronomia, il cibo, la sua degustazione e preparazione, perché alimentarsi è un gesto etico e consapevole. Pellegrino Artusi, per chi voleva avvicinarsi alla cucina, consigliava: «Non credo sia necessario, per riuscire, nascere con la cazzaruola in testa», quindi, nessuna casseruola in testa, ma tanta, tanta passione e studio. Paolo Solinas, dopo il liceo migra a Bologna, e si laurea in lingue straniere. Per l'Erasmus sceglie di andare in Galles, a Swansea. Qui nasce la passione per la cucina. Una passione

intrinsecamente collegata ad un crescente interesse per tutto ciò che sta dietro l'alimentazione e le sue materie prime. Curiosità che gli ha consentito, durante il corso di laurea a Pollenzo, di indagare ed acquisire le dovute competenze su come le istituzioni nazionali, sovra-nazionali e regionali, ma anche le imprese agroalimentari, sviluppano strategie e gestiscono le dinamiche di mercato, sia del comparto turistico sia di quello agroalimentare. Illuminanti i viaggi didattici nelle varie aziende di diversi comparti e dimensioni, in laboratori di analisi e di degustazione. Durante gli anni pollentini è stato fondamentale confrontarsi con persone provenienti da tutto il mondo, portatori di conoscenze stimolanti.

Una lunga trasferta in Brasile, per collaborare alla progettazione ed apertura di un caffè ristorante Fazenda Culinaria, nel Museo do Amanha nel centro di Rio. Un ritorno a Pollenzo per la conclusione degli studi, giusto per laurearsi, e poi via, per un anno in Catalogna, a lavorare al progetto "Coffee Sapiens", con Lavazza e la fondazione elBullifoundation dello chef Ferran Adrià del ristorante elBulli. Durante il periodo catalano non mancano master specialistici in Hotel Management. Con un bagaglio ricco di conoscenze si ritorna nella natia isola, con tanta voglia di fare. Apre un blog dal titolo "Pappa & Càllia", dove dialoga di accoglienza, turismo, cucina, che sono le leve propulsive per una economia futura di un'isola che ha nelle sue bellezze naturali, storiche, antropologiche un tesoro tutto da sfruttare.



LO CHEF



**Paolo Solinas**  
Gastronomo  
Seneghe

**Paolo Solinas, 29 anni di Seneghe. Laureato in lingue straniere. Ha grande passione per la cucina e per la sua storia, tradizione, tecniche. Grazie alla madre Giovanna, che lo ha spinto a frequentare l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, si laurea, per la seconda volta, in Gestione e Promozione del Patrimonio Gastronomico e Turistico.**



40 L'azienda 41

**L'università del mangiare etico e consapevole**

**Un'azienda che si impegna**

**Vuoi un 2021 spiritoso?**

**AZIENDALI**

**ACENTRO**

093077