

**PRESTITI FINO A
30.000€
IN SOLI 30 MINUTI
079.276031**

via Duca degli Abruzzi, 12/D Incredit

€ 1,20 ANNO 121 - N° 240
Spedizione in abbonamento postale D.L. 24/12/2003
N. 353 CONV. IN L. 27/02/2004 n. 46
www.lanuovasardegna.it

CALCIOMERCATO » Cellino ribadisce il no: Astori e Nainggolan restano al Cagliari

A PAG. 39

LA NUOVA

Xnuova Sardegna

EDIZIONE DI SASSARI

MARTEDÌ 3 SETTEMBRE 2013



REDAZIONE, AMMINISTRAZIONE:

PREDDA NIEDDA STRADA 30/31 07100 SASSARI

■ TEL. 079/222400

■ FAX 079/2674086

VUOI IL MIGLIOR
MUTUO
POSSIBILE!
079.276031

via Duca degli Abruzzi, 12/D Incredit

30903
9 771592 904007

PARCO di MONSERRATO

PRANZO & CENA

APERTO TUTTI I GIORNI DALLE 10.00 ALLE 24.00
Sassari, via Budapest, 38
Tel. 079.2119065 - 348.9725376

VENEZIA
I capricci da diva
della bella Scarlett
■ A PAGINA 33

LETTERATURA
Il nuovo romanzo
di Francesco Abate
■ A PAGINA 32

SLOW FOOD
Gli studenti di Pollenzo
scoprono i formaggi sardi
■ A PAGINA 34

estate



TUTTE
LE PIZZE
€ 5,00

LA NUOVA SARDEGNA
MARTEDÌ | 31
3 SETTEMBRE 2013

34 | Estate ♦ Appuntamenti

D SLOW FOOD

Gli allievi di Pollenzo scoprono a Olzai l'arte del formaggio

di Giovanni Maria Sedda
OLZAI

Un gruppo di studenti dell'Università degli studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (Cuneo) - creata dal famoso gastronomo Carlo Petrini, tramite l'associazione internazionale Slow Food - sono arrivati nel piccolo paese di Olzai per visitare il caseificio artigianale Ermes di Giovanni Agostino Curreli. Petrini aveva fondato l'associazione nel 1986 e nel corso degli anni il sodalizio divenne internazionale con circa 100 mila iscritti diffusi in 150 paesi. Nel 2004, sempre grazie al gastronomo nasce l'università di Pollenzo, la prima al mondo nel suo genere. E proprio i giovani universitari di Pollenzo sono arrivati, sabato scorso, in Barbagia. I giovani universitari del prestigioso ateneo provengono da diverse regioni italiane, una studentessa arriva dalla Danimarca e uno studente dal Kenya. Frequentano il primo anno del corso di laurea in scienze gastronomiche, che comprende anche "Viaggi didattici", una nuova forma di didattica che permette ai futuri gastronomi di imparare sul campo utilizzando i cinque sensi. Alessandro Costa, il tutor didattico che ha organizzato in Sardegna, ha accompagnato gli allievi dell'ateneo piemontese in venti aziende delle province di Nuoro, Sassari, Olbia-Tempio e Ogliastra per scoprire le eccellenze gastronomiche isolate. La delegazione studentesca è stata accolta a Olzai



Sopra, gli studenti con Giovanni Agostino Curreli; a destra un momento delle degustazioni

Gli studenti dell'ateneo creato da **Carlo Petrini** hanno visitato il **caseificio Ermes** scoprendo i segreti della produzione casearia

dalla famiglia Curreli e dal consulente lattiero caseario Bastianino Piredda, che hanno illustrato allo stato brado, gli obiettivi raggiunti con le produzioni innovative di formaggi pecorini e le strategie di marketing. Dopo la visita nella sala di lavorazione



raccontato la sua storia aziendale, i metodi di allevamento delle pecore allo stato brado, gli obiettivi raggiunti con le produzioni innovative di formaggi pecorini e le strategie di marketing. Dopo la visita nella sala di lavorazione



e nei magazzini di stagionatura, i visitatori hanno degustato l'intera gamma dei prodotti artigianali Ermes, abbinati al vino cannonau della cantina Sedilesu di Mamoiada. E mentre Giovanni Agostino preparava le porzioni,

gli studenti procedevano all'esame visivo, olfattivo e gustativo di ogni singola tipologia di formaggi. Hanno apprezzato particolarmente l'Aromatizzato Bisine con "Qualità Vegetariana" certificata, ma anche i formaggi pe-

corini tradizionali di lunga stagionatura, dal gusto più marcato. Al termine della visita, il tutor ha ringraziato la famiglia Curreli per la calorosa ospitalità annunciando la visita nel prossimo anno accademico.

Estate ♦ Appuntamenti | 35