

LA NUOVA

Nuova Sardegna

MERCOLEDÌ 7 MAGGIO 2014



REDAZIONE, AMMINISTRAZIONE:

PREDDA NIEDDA STRADA 30/31 07100 SASSARI ■ TEL. 079/222400 ■ FAX 079/2674086

EDIZIONE DI NUORO

VIA ANGIOIO 16

TEL. 0784/32222 - FAX 0784/35095



€ 1,20 ANNO 122 - N° 124

Spedizione in abbonamento postale D.L. 24/12/2003
N. 353 CONV. IN L. 27/02/2004 n. 46
www.lanuovasardegna.it

MERCOLEDÌ 7 MAGGIO 2014 LA NUOVA SARDEGNA

Provincia di Nuoro 25

Olzai capitale dell'Exco Meeting

Studenti universitari di tutto il mondo hanno visitato il mulino, l'azienda Erkiles e il museo Floris

di Giovanni Maria Sedda

OLZAI

Studenti universitari provenienti da tutto il mondo sono arrivati a Olzai, per visitare l'azienda Erkiles, l'antico mulino idraulico e il museo Floris. Erano 40 e sono arrivati venerdì scorso nell'ambito dell'Exco Meeting "Seedingourvalues, growing the future" (Semina i tuoi ideali, cogli il tuo futuro). L'iniziativa della Facoltà di agraria di Sassari ha coinvolto la nutrita presenza dei coordinatori dell'Exchange Programme (ExPro), provenienti dal Belgio, Canada, Croazia, Indonesia, Italia, Nigeria, Svezia, Svizzera, Ucraina e Togo. Il programma del meeting - che rientra nel più vasto progetto del comitato scientifico dell'ExPro 2015 del comune di Milano - ha coinvolto gli studenti associati al più grande network al mondo frequentanti la facoltà di agraria e scienze correlate. Dal 26 aprile al 3 maggio, il programma settimanale del simposio prevedeva una serie di incontri e visite guidate: lunedì scorso, a Macomer si è svolto il primo workshop dedicato al rapporto cibo-territorio e, il giorno successivo, la visita alla Cooperativa Arborea - 3A, principale polo produttivo del comparto lattiero-vaccino in Sardegna. Venerdì, la giornata è stata interamente dedicata al territorio della Barbagia, per conoscere alcune realtà che hanno raggiunto una posizione di eccellenza nel settore produttivo agricolo isolano. Prima tappa a Mamoiada per visitare l'azienda vitivinicola Giuseppe Sedilesu, facente parte del consiglio di amministrazione del Consorzio di Tutela del DOC Cannonau di Sardegna e dell'associazione La Strada del vino Cannonau. Poi il trasferimento a Olzai per il pranzo nell'agriturismo Su Pinnettu, dove gli studenti sono stati accolti dallo staff della società Su 'Antaru di Lidia Siotto.

Nel pomeriggio, la delegazione internazionale ha visitato l'azienda Erkiles di Giovanni Agostino Curreli per scoprire le fasi di produzione dei prelibati formaggi a caglio vegetale della Linea Bisine, da un anno esportati con successo anche in Gran Bretagna. Dopo l'immane foto ricordo davanti al rinomato caseificio con l'imponente murales dell'artista Giovanni Antonio Medda ("Megian"), gli studenti hanno raggiunto l'antico mulino idraulico nel Rio Bisine. Con la guida dell'esperto Michele Columbu, gli studenti hanno



Foto di gruppo degli studenti stranieri in Barbagia

“ L'iniziativa della facoltà di Agraria di Sassari ha coinvolto la nutrita presenza dei coordinatori dell'Exchange Programme

“ Venerdì scorso la giornata è stata dedicata alla Barbagia per conoscere le realtà e le vere eccellenze del settore produttivo agricolo del Nuorese

assistito alla prima fase della lavorazione dei pani tipici di Olzai, mediante la molitura del grano senatore Cappelli coltivato da Luciana Siotto nella vallata di Talla e ore. Successivamente, nell'antica cucina della casa-museo Carmelo Floris, è sta-

to completato il ciclo della lavorazione delle farine e cottura del "pane carasu" e "pane modde" e alcuni studenti stranieri si sono cimentati al forno, come la giovane svedese Rebecca Hymnelius e il simpatico Murodjon Mirboboev proveniente dal lontano



Un momento della cottura del "pane carasu" e del "pane modde"

Tagikistan. La visita dei futuri dottori agronomi si è conclusa con la degustazione dei pani, dei formaggi Erkiles dolci tipici di Olzai a base di "sapa" di fico d'India e poi il rientro a Sassari per la "cena di arrivederci". Senza alcun dubbio, questa visita in

Barbagia sarà motivo di arricchimento e di crescita non solo individuali ma collettivo, considerando che questi studenti universitari saranno coloro che coglieranno i frutti di questa esperienza internazionale e che nel prossimo futuro.