

# L'UNIVERSITÀ DEL GUSTO DI POLLENZO SULLE TERRE DEL TIRINO ALLA SCOPERTA DEL GRANO SOLINA

*di Daniela Braccani*



2 Aprile 2018

CAPESTRANO – Gli studenti dell'Università del Gusto, l'ateneo fondato da Slow Food nel cuneese, in viaggio "didattico" sulle terre del Tirino, nel cuore del Parco nazionale del Gran

Sasso e Monti della Laga, nella valle solcata dal fiume che sfocia nel lago artificiale di Capodacqua, definito la piccola Atlantide d'Abruzzo. Un itinerario alla scoperta dei luoghi e dei prodotti, dalla coltivazione alla trasformazione, fino alla tavola.

Il Cicerone degli studenti, alcuni di nazionalità straniera, è stato **Alfonso D'Alfonso**, titolare dell'azienda agricola Terre del Tirino e del ristorante Terra di Solina, legato sin dall'infanzia alla terra vestina. I due mulini oggi sommersi dall'acqua cristallina dell'invaso, che una volta macinavano il grano Solina, sono infatti della famiglia D'Alfonso.

“Un'esperienza che ha lo scopo di aggiungere alla formazione teorica l'esperienza e la ricerca dirette sul campo - racconta a *Virtù Quotidiane* **Silvia Bigarella** dell'ufficio tutor dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (Cuneo) - . Durante i viaggi didattici che organizziamo incontriamo le persone che rappresentano la cultura e le tradizioni del territorio per approfondirne la realtà gastronomica e culturale”.

L'incontro tra gli studenti e il titolare di Terra di Solina è avvenuto grazie al suggerimento del presidente regionale di Slow Food, **Eliodoro D'Orazio**. È infatti proprio sotto l'egida del fondatore di Slow Food, **Carlo Petrini**, che nel 2003 venne costituito il comitato per l'Università, primo importante passo verso la costituzione dell'ateneo. Durante ogni anno accademico l'Università organizza a beneficio degli studenti stage e viaggi didattici presso piccoli produttori, contadini, pastori, pescatori, “comunità del cibo” gestite da Slow Food nell'ambito del progetto Terra Madre e diversi operatori del settore enogastronomico, in Italia e nel mondo.

“Avere un riscontro dalla parte teorica a quella pratica per noi studenti è molto importante”, afferma **Federico Montanari**, studente modenese, iscritto al primo anno di Scienze Gastronomiche e alla sua prima volta in Abruzzo. “È motivante entrare in contatto con piccole e grandi realtà di una parte d'Italia altrimenti sconosciuta, conoscerne le difficoltà ed i successi, il lavoro. Passare dalla micro-biologia dei libri alla discussione sul campo dei polifenoli assaggiando l'olio è un momento di grande crescita”.

“Abbiamo scelto di visitare i campi di lenticchie e di grano Solina, un cereale antico che i

ragazzi hanno avuto modo di assaporare durante il pranzo a Terra di Solina” ha detto D’Alfonso. “Inoltre, siamo stati nella tartufaia per una dimostrazione diretta delle interazioni tra il nostro cane lagotto, l’uomo e la ricerca del tartufo. Nell’uliveto invece abbiamo affrontato i cicli della produzione fino alla tavola, dal tema delle potature, alla sistemazione del suolo, la lavorazione delle olive in frantoio per ottenere un olio di eccellenza”.