# **I protagonisti**

**Francesco Aquila**

Nasce ad Altamura il 25 Marzo del 1986 e fin da giovanissimo inizia ad entrare in contatto con la cucina, che da quel momento diventa la sua più grande passione.

Francesco è stato uno dei protagonisti assoluti della decima edizione di MasterChef Italia e fin dalle primissime puntate è stato apprezzato dal pubblico del noto programma televisivo. Nonostante non sia riuscito a conquistare immediatamente l'accesso alla masterclass, Francesco si è dimostrato uno dei concorrenti più talentosi della decima edizione. Aquila è riuscito ad arrivare fino alla sfida finale del programma, aggiudicandosi poi la vittoria nella finale del 4 marzo 2021.

Da anni lavora come maître in un ristorante ed è un docente di sala bar, il suo sogno è quello di sfondare nel mondo dell'alta cucina e di aprire una serie di locali che offrono prodotti di altissima qualità. Sui social è presente su Instagram Facebook e TikTok dove condivide le sue ricette.

**Manuela Baraglia**

Nasce ad Iglesias l'8 Maggio dal 1977. Sviluppa fin da subito passione verso le attività sportive e culturali partecipando all'organizzazione di piccoli eventi musicali, culturali e ricreativi del suo territorio di appartenenza.

Ha frequentato diversi corsi sulla promozione del territorio manifestando il suo interesse verso

l'organizzazione degli eventi e la qualificazione del territorio in chiave turistica e valorizzazione

delle eccellenze locali in tutte le sue forme.

Nel 2023 con alcuni colleghi di Radiolina insegna le tecniche e le nozioni per poter imparare a

usare le proprie abilità e competenze per l'ideazione, creazione e gestione di una web radio e di una

emittente radiofonica, attraverso un corso presentato alle scuole e alle pubbliche amministrazioni.

**Big River Marching Band**

Street band nata nel 2015 a Fluminimaggiore tra le fila della Banda Musicale grazie alla voglia di suonare e divertirsi. Composta prettamente da donne, la Big River Marching Band trascina il pubblico in un vortice di ritmo e groove, sulle note di brani jazz, blues e Funky. Per l'occasione vestirà i panni della Fun\_Go marching Band.

**Bohemian Duo**

Il progetto Bohemian, ideato nel 2008 da Roberto Bernardini, nasce come un progetto musicale "senza confini" nel quale nel corso degli anni si è spaziato dalla musica araba, turca, armena, al flamenco e alla musica slava. Il progetto ha avuto negli anni una formazione "elastica", dal duo al quartetto e viene ora proposta in diverse formazioni: dal duo (Oud e percussioni, oud e pianoforte) al quartetto, con la presenza di una danzatrice di danze arabe.

**Renato Brotzu**

È nato e vive a Nuoro. È fotografo naturalista, micologo. Docente di Fotografia e Micologia. Ha pubblicato numerosi libri fotografici e pubblicazione scientifiche, libri sulla flora, sul paesaggio della Sardegna e sulle tradizioni, libri sui funghi (fra i quali una enciclopedia in 9 vol. sui funghi della Sardegna edita dall'Unione Sarda). Collabora con diverse riviste nazionali. Ha realizzato e pubblicato mostre e ricerche fotografiche sugli ambienti naturali. Impegnato attualmente nella realizzazione di progetti editoriali sulla fotografia e sulla natura. Le pubblicazioni più recenti sono: "Sardegna – "20 Fotografi di Riti e Feste" (curatore e autore) Ed. Carlo Delfino; Atlante del Monte Ortobene (coautore con Domenico Ruiu e Matteo Cara) ed. Comune di Nuoro e Carlo Delfino; "1260 Funghi del territorio di Belluno"- Edizione DBS; collaborazione come coautore per il libro "Il Parco di Gutturu Mannu"- curato da Domenico Ruiu- Ed. Carlo Delfino.

**Maria Carta**

Un riferimento importante nel sud dell'Isola grazie alla mano sapiente ed esperta di Maria Carta, chef e patronne di Is Femminas. Un luogo dallo spazio curato, di sobria eleganza dove si muove un servizio professionale e garbato. Si gusta una cucina dove il territorio, con le sue materie prime, entra in modo avvolgente nelle ricette, con tutta la sua veracità e con tanta tecnica: polpo fritto su crema di ceci, catalana di rana pescatrice, lorighittas al sugo e granchione, gamberi in salsa di pomodoro con emulsione di prezzemolo, mousse di ricotta con caramello salato. Non mancano valide e gustose proposte vegetariane e vegane. La cantina ben rappresenta le cantine al femminile della Penisola (fonte Gambero Rosso).

**Valentina Caruso**

Giornalista dell'Unione Sarda e conduttrice televisiva per Videolina, Sky sport e Rai. Inviata di "Camper" su Rai 1, attualmente è la conduttrice di "Origini" su Rai 2 e Rai 1, trasmissione che parla di archeologia e territorio. Laureata in archeologia, presentatrice di grandi eventi legati all'intrattenimento, alla cultura e alla tradizione enogastronomica quali Girotonno, Sardinia Food Awards, Cous Cous fest in Sicilia.

**Pietro Catzola**

Pietro Catzola ha sedici anni quando corona il suo sogno arruolandosi nella Marina militare. Il

primo incarico? Furiere e addetto ai viveri. Il futuro è scritto: sulle navi non solo Pietro diventa

cuoco, ma arriva a essere scelto per cucinare nelle cene ufficiali. È il Presidente Cossiga, sardo

come lui, a notarlo e a chiedergli di gettare l'ancora definitivamente per trasferirsi nelle cucine

del Quirinale, da allora vi lavora come cuoco al servizio personale dei Presidenti, da Cossiga a Mattarella.

**Dj Baruc**

Dj resident di Invasion, The Lemon Party e Una Festa Tranquilla, il suo stile esplora i vari generi della black music, dal jazz alla house, con sempre un occhio di riguardo alle nuove uscite.

**Gherardo Gaetani Dell'aquila D'aragona**

Meglio conosciuto come Barù (o Barulino per chi bazzica Instagram), è laureato in Storia e appassionato di enologia.

Si è fatto conoscere al grande pubblico grazie alla partecipazione, insieme allo zio, Costantino della Gherardesca, alla prima edizione di Pechino Express. Nel 2022 ha aperto a Milano Braci By Barù, un temporary restaurant, che poi è diventato format televisivo su Food Network e Discovery+.

**Loungedelica**

Il 2007 è stato l'anno in cui, dal casuale incontro tra Gianfranco Zedda e Laura Cabras, nascono i Loungedelica. La lunga esperienza da chitarrista sui palchi di tutta la Sardegna di Gianfranco, e la propensione di Laura per il canto, hanno creato da subito la giusta affinità e la solida base per portare i Loungedelica a credere in un valido progetto musicale.

**Raimondo Mandis**

Cagliaritano, 58 anni. Presidente di Slow Food Cagliari ed Esperto Assaggiatore di vini per ONAV.

Lavora a Sardegna Ricerche come Project Manager dei progetti innovativi su agro-alimentare e turismo ed ha curato programmi di sostegno alle imprese per innovazione e internazionalizzazione. Ha fatto parte di numerose giurie di rassegne gastronomiche ed insegna Marketing del Cibo e del Territorio, oltre che progettazione di itinerari di turismo eno-gastronomico, in corsi di alta formazione. Recensore della Guida delle Osterie d'Italia dal 2012 al 2021 e editorialista del magazine Sardinia Post, sui temi del cibo, dal 2019. Nel 2023 ha partecipato al gruppo proponente del riconoscimento della cucina italiana come patrimonio dell'Umanità, promossa da "La Cucina Italiana", Fondazione Casa Artusi e molti altri, fra cui l'Associazione Giovani per l'UNESCO, di cui è fra i "senior", che ha messo insieme tante valenze che poi si esprimono negli strumenti del turismo delle radici (Bando MAECI 2023) e sulla promozione del Made in Italy con il suo lifestyle.

**Francesco Severino Sanna**

Funzionario tecnico, agronomo. Lavora presso l'agenzia Laore Sardegna (agenzia regionale per l'attuazione dei programmi regionali in campo agricolo e per lo sviluppo rurale) e coordina l'Unità Organizzativa Territoriale Tematica multifunzionalità e sviluppo rurale dell'ATO 7 (Linas, Sulcis, Iglesiente, area Capoterra). Si occupa di sviluppo rurale attraverso la valorizzazione dei prodotti PAT, delle agro-biodiversita' e di mense scolastiche di qualità, sostenibili e a km zero. In passato ha seguito nel territorio importanti progetti di educazione alimentare (satu po imparai e campus maistu) e l'iter per la certificazione della DOP per lo zafferano di Sardegna, attualmente promuove in numerosi comuni il progetto "Le comunità del cibo".

**Luca Urracci**

Nato a Cagliari nel 1967. Esperto Micologo, iscritto al Registro Nazionale dei Micologi del Ministero della Salute Italiana. Corso di studi attraverso MICAMO SPIN-OFF dell'Università degli Studi di Genova – DISTAV Scienze della Terra e Università Degli Studi di Torino.

Sin da piccolo fortemente appassionato della natura della Sardegna, approfondisce sempre più le proprie conoscenze in materia di Micologia, Botanica, Meteorologia e Geologia, sino a farne una vera e propria passione e professione sempre più mirata e orientata nella divulgazione scientifica e studio della biodiversità fungina isolana.

Nel 2013 in qualità di Amministratore, fonda il Gruppo "Funghi e Boschi della Sardegna" che a tutt'oggi annovera più di 20.000 iscritti facendolo diventare il gruppo di divulgazione Micologica locale più importante e seguito in Sardegna.

**Chiara Vittone**

È una arpista e docente di musica.

Si forma artisticamente attraverso vari corsi di perfezionamento tenuti da docenti la cui fama è riconosciuta in tutta Europa.

Ha conseguito il diploma di specializzazione quadriennale, presso l'Accademia di Fiesole, sotto la guida della Prof.ssa Claudia Antonelli.

Da diversi anni svolge un'intensa attività concertistica, sia come solista, sia in formazioni cameristiche, prendendo parte alle Stagioni Liriche e Sinfoniche organizzate dall'Ente dei Concerti e del Teatro Lirico di Cagliari e da altre importanti organizzazioni concertistiche nazionali.

Ha registrato per la Rai e per alcune Tv private.

Dal 1998 al 2013 ha gestito, il Teatro Club in via Roma a Cagliari, organizzando rassegne musicali e teatrali. Da alcuni anni collabora con il Dott. Gilberto Ganassi, portando avanti progetti basati su letture e rivisitazioni di testi del nostro patrimonio letterario e spirituale.