

[stampa](#) | [chiudi](#)**L'UNIONE SARDA.it**

Venerdì 23 novembre 2012 11:14

Il pecorino con caglio vegetale presentato alle Cortes di Olzai



IL FORMAGGIO PRODOTTO COL CAGLIO VEGETALE

Ultime tappe per Autunno in Barbagia che si concluderà a metà dicembre. A Olzai sarà presentato il nuovo pecorino con caglio vegetale.

La rassegna della Camera di commercio di Nuoro arriva ad Olzai e Atzara dove nel fine settimana saranno protagonisti il pane ed i vini. In entrambi i paesi si potrà assistere alla lavorazione dei pani tipici: ad Olzai su pane e fresa e su pane modde, ad Atzara verrà preparato il pane degli sposi. Nelle cortes di Olzai verrà proposta l'iniziativa "Arte & Gastronomia innovativa in Sardegna" con la presentazione del nuovo formaggio pecorino con caglio vegetale "Aromatizzato Bisine". Di particolare interesse ad Atzara il laboratorio didattico "Per Bacco! Dalla vite alla bottiglia", indirizzato ai bambini dai 5 ai 9 anni, ed a seguire l'apertura della prima botte a cura del Gruppo Folk, con degustazione dei vini del Mandrolisai con protagoniste tutte le cantine del territorio.