

Sei in: News » Territorio » OLZAI. I formaggi Erkiles e l'arte di Megian, nella Strada del vino Cannonau

19/11/2013, 06:54

TERRITORIO

OLZAI. I formaggi Erkiles e l'arte di Megian, nella Strada del vino Cannonau

Degustazioni guidate del giornalista Dario Cappelloni e una mostra del pittore Giovanni Antonio Medda



Questo fine settimana, appuntamento da non perdere a Olzai con l'enogastronomia di eccellenza abbinata all'arte. L'iniziativa «I formaggi Erkiles e l'arte di Megian, nella strada del vino Cannonau» è del premiato caseificio artigianale Erkiles di Giovanni Agostino Curreli, con la collaborazione dell'associazione La strada del vino Cannonau di Nuoro e il Bed and Breakfast I Limoni di Barbara Azuni.

Si inizia venerdì 22 novembre, alle ore 17, con l'inaugurazione della manifestazione nell'accogliente cantina della casa Pala Satta, nella piazza principale del paese Su Nodu Mannu.

Giovanni Agostino Curreli farà gli onori di casa. Poi, è previsto l'intervento del presidente della Strada del vino Cannonau Andrea Soddu per illustrare le principali finalità dell'associazione e le iniziative intraprese dal sodalizio per la promozione delle risorse enogastronomiche e turistiche del territorio, anche attraverso degli itinerari tematici.

A seguire, il consulente caseario Bastianino Piredda di Nulvi presenterà il nuovo formaggio pecorino Gran Maimone (un prodotto innovativo con due anni di stagionatura marchiato Erkiles), mentre il giornalista enogastronomico Dario

Cappelloni proporrà alcuni abbinamenti al vino Cannonau.

La seconda parte della manifestazione si svolgerà nell'antica Domo de zia Rosa, nel suggestivo rione Sant'Anastasio. Qui, alle ore 18,30, sarà inaugurata la mostra L'arte di Megian, nella strada del vino Cannonau del pittore nuorese Giovanni Antonio Medda. La serata si concluderà con gli immane assaggi dei formaggi Erkiles e vini della Barbagia.

Questa iniziativa promozionale del cibo di qualità legato alle peculiarità dell'ambiente e del territorio di produzione, prosegue sabato 23 novembre, alle ore 11, con la degustazione dei formaggi Erkiles abbinata al vino cannonau prodotto in alcuni vigneti di Olzai.

Sabato alle ore 16 e domenica con inizio alle ore 11 e alle ore 16, l'enologo Cappelloni curerà tre interessanti degustazioni guidate dei rinomati formaggi "Bisine" a caglio vegetale e del "Gran Maimone" del caseificio Curreli, abbinati a una selezione di vini pregiati e imbottigliati nelle cantine della "Strada del vino Cannonau".

Per partecipare alle degustazioni guidate del giornalista Dario Cappelloni, si accettano prenotazioni sino a giovedì 21 novembre, tramite l'email info@erkiles.it e da venerdì 22 a domenica 24 tramite tel. 345.931.80.70. Per ulteriori informazioni e aggiornamenti, consultare il sito www.erkiles.it.

La strada del Vino Cannonau è associazione fondata a Nuoro nel 2009 per promuovere e valorizzare l'offerta turistica dei territori rurali a vocazione vitivinicola del Nuorese e Ogliastra. Questo organismo, riconosciuto dall'Assessorato Regionale Agricoltura insieme ad altre sei "strade del vino", prende il nome del vino più conosciuto e rinomato della tradizione enologica sarda e dell'omonimo vitigno diffuso in tutta la Sardegna. L'itinerario mette in rete numerose aziende con il loro paniere di prodotti tipici agroalimentari e artigianali, musei e istituzioni pubbliche attraverso un nuovo marketing territoriale. L'azienda Erkiles di Giovanni Agostino Curreli è la prima e, per ora, l'unica impresa di Olzai iscritta alla "Strada del vino Cannonau".

Dario Cappelloni, ha lavorato per 15 anni al Gambero Rosso spa; in forza alla redazione vino ed è stato tra i principali collaboratori della guida "Vini d'Italia" edita dal Gambero Rosso e Slow Food, dove si è occupato principalmente dei vini dell'Alto Adige, Trentino, Marche, Campania e Sardegna. È stato inoltre il curatore dell'Almanacco del Berebene, nel quale venivano presentati i migliori vini entro gli 8 Euro. Attualmente è tra i collaboratori del Blog di Daniele Cernilli Doctor Wine dove si occupa di vini italiani, della Borgogna e della Valle del Rodano.

Giangavino Murgia

Newsletter

Il tuo nome

La tua email

Contatti

Contatta la redazione
mob. 347.0963688



Partner

ustation.it

URBAN
EXPERIENCE

job
MATCHING
be ready for the digital market