

GUSTO Wine & Food
gusto RESTAURANT
 a pranzo formula fast
 a partire da € 8,00
 a cena
 menù à la carte

LA PAROLA ALL'ESPERTO » Le risposte di avvocati e notai alle domande dei lettori ■ A PAG. 38

LA NUOVA

Nuova Sardegna

EDIZIONE DI NUORO

GUSTO Wine & Food
gusto RESTAURANT
 VIA S. FRANCESCO, 8
 NUORO
 TEL. 0784 37053 - CELL. 340 8527409

€ 1,20 ANNO 121 - N° 317
 Spedizione in abbonamento postale D.L. 24/12/2003
 N. 353 CONV. IN L. 27/02/2004 n. 46
 www.lanuovasardegna.it

MERCOLEDÌ 20 NOVEMBRE 2013
 REDAZIONE, AMMINISTRAZIONE:
 PREDDA NIEDDA STRADA 30/31 07100 SASSARI ■ TEL. 079/222400 ■ FAX 079/2674086

VIA ANGIOY 16
 TEL. 0784/32222 - FAX 0784/35095



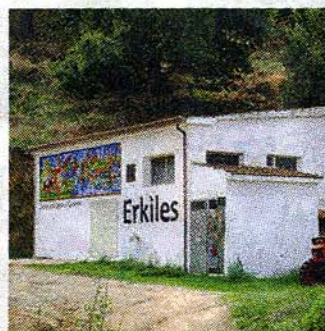
Giovanni Agostino Curreli e il tecnico caseario Bastianino Piredda

OLZAI

Formaggi, vini e arte nel fine settimana nel cuore dell'isola

di Giovanni Maria Sedda
 OLZAI

Un appuntamento con l'enogastronomia di eccellenza abbinata all'arte a Olzai. Un appuntamento da non perdere in questo fine settimana nel cuore della Sardegna. L'iniziativa proposta all'attenzione del pubblico che si intitola "I formaggi Erkiles e l'arte di Megian, nella strada del vino Cannonau", è del premiato caseificio artigianale di Giovanni Agostino Curreli, con la collaborazione dell'associazione "La strada del vino Cannonau" di Nuoro e del bed and breakfast "I Limoni" di Barbara Azuni.



Si inizia venerdì pomeriggio 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, a seguire, 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 del-

» La manifestazione è organizzata dal caseificio Erkiles e dall'associazione Le strade del Cannonau in collaborazione con l'artista nuorese Giovanni Antonio Medda

le risorse enogastronomiche e turistiche del territorio, anche attraverso itinerari tematici. Ancora, 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 Erki-les), 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, all'interno del suggestivo rione Sant'Anastasio.

Qui, alle ore 18,30, sarà inaugurata la mostra "L'arte

di Megian" del pittore nuorese Giovanni Antonio Medda. La serata si concluderà con gli immancabili assaggi dei formaggi Erki-les e vini della Barbagia. Questa iniziativa promozionale del cibo di qualità legato alle peculiarità dell'ambiente e del territorio di produzione, prosegue sabato, a par-

tire dalle ore 11, con la degustazione dei formaggi Erki-les 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", sempre del caseificio Curreli, abbinati a una selezione di vini pregiati e imbottigliati nelle cantine della "Strada del vino Cannonau". Una iniziativa che richiamerà di certo l'attenzione dei palati fini e curiosi.