

“TRE VINI E TRE FORMAGGI”, ALL’AQUILA SI CELEBRA L’AXRIDDA SARDO IN SERATA DELL’ONAF

10 Novembre 2018

di Redazione



L’AQUILA – Tutto pronto all’Aquila per “Tre vini e tre formaggi”, il consueto appuntamento annuale organizzato dalla delegazione dell’Onaf (Organizzazione nazionale assaggiatori di formaggi) guidata da **Tonino Scardone**.

Alla serata, in programma venerdì 23 novembre, saranno protagonisti i prodotti della Sardegna: insieme all’Axrida, formaggio avvolto nell’argilla nominato in antichità anche da Plinio il Vecchio, ci saranno un caprino e un pecorino.

In abbinamento, i vini della cantina Sella e Mosca di Alghero, che dal 1909 produce più di venti etichette nei cinquecento ettari vitati.

Ciliegina sulla torta sarà, come sempre, l’olio extravergine di oliva di nuova produzione, che

offre le massime espressioni olfattive e degustative. La Sardegna ha numerose cultivar, tra cui semidana, pizz'e carroga, tonda di Cagliari, nera di Gonnos, cerexia, confetto, cornetti, corsicana, majorca, paschixedda, pezz'e quaddu, savigliana sarda, terza piccola, ogliastrina, olieddu, pizzuda. C'è dunque solo l'imbarazzo della scelta.