

“TRE VINI E TRE FORMAGGI”, IN CENTO ALL’AQUILA PER LA SERATA DELL’ONAF

21 Novembre 2018

di Redazione



L'AQUILA - Tutto esaurito per la serata "Tre vini e tre formaggi", in programma venerdì prossimo all'Aquila. L'evento, organizzato come ogni anno dalla delegazione dell'Onaf (Organizzazione nazionale assaggiatori di formaggio) guidata da **Tonino Scardone**, ha fatto registrare cento adesioni e anche per questo è stato spostato dallo chalet alla sala banchetti dell'Arcobaleno, sulla via Mausonia.

La serata prevede, come sempre, la degustazione di tre formaggi, stavolta della regione Sardegna, abbinati a quattro vini della stessa regione.

Insieme all'Axrida, formaggio avvolto nell'argilla nominato in antichità anche da Plinio il Vecchio, ci saranno un caprino e il pecorino Erkiles. In abbinamento, i vini della cantina Sella e Mosca di Alghero, che dal 1909 produce più di venti etichette nei cinquecento ettari vitati:

Vermentino di Gallura superiore, Alghero rosato, Cannonau di Sardegna Riserva, Alghero Torbato.

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, sivigliana sarda, terza piccola, ogliastrina, olieddu, pizzuda. C'è dunque solo l'imbarazzo della scelta.

La serata si concluderà con i Malloreddus alla campidanese, tipica pasta sarda a forma di conchiglia condita con ragù di salsiccia e pecorino. La fantasia di pani è prodotta e offerta dal forno storico Cav. Placidi.