

Tutto pronto per le leccornie del Barigadu

NEONELI. Leccornie dal Barigadu: questa volta a metterle in mostra è Neoneli, patria della "fregula istuvada" e della carne in umido, i piatti che hanno ispirato l'omonima festa del gusto. La...

 [sagra](#)

NEONELI. Leccornie dal Barigadu: questa volta a metterle in mostra è Neoneli, patria della "fregula istuvada" e della carne in umido, i piatti che hanno ispirato l'omonima festa del gusto. La rassegna gastronomica sarà scandita da tanti appuntamenti che avranno per comune denominatore l'arte culinaria. Si parte la mattina del primo ottobre con i laboratori sulla preparazione del primo piatto organizzati per i bambini delle scuole materna e primaria. Il 3 ottobre è prevista invece una dimostrazione sulla preparazione del gelato al pecorino da parte del suo creatore, Fabrizio Fenu, proclamato miglior maestro gelatiere del 2014. Al crepuscolo si apriranno le porte delle abitazioni private dove saranno esposti i prodotti tipici dell'enogastronomia e dell'artigianato sardi. L'iniziativa sarà replicata il giorno dopo dalle 10 con l'appendice della mostra mercato allestita nel parco delle Rimembranze e nel largo Margherita. Alla stessa ora si terrà a Casa Cherchi un convegno sull'innovazione nel mondo pastorale con approfondimenti sulla multifunzionalità dell'azienda, sul prezzo del latte e sull'impiego della lana nella bioedilizia. Nella seconda parte della giornata si svolgerà una gara tra chef, seguita dalla degustazione dei piatti in concorso. La giornata di domenica si aprirà con la preparazione della carne in umido e le visite alle cortes e alla mostra mercato e proseguirà con i laboratori all'aperto sulla preparazione manuale della "fregula".

Maria Antonietta Cossu