

NEONELI

La festa della fregola offre un contorno di cultura

NEONELI. La quinta edizione di "Sa festa de sa fregola istuvada e de sa cassola" (che ieri mattina ha avuto un prologo con il laboratorio dedicato alla preparazione del piatto tradizionale da parte...

[fiera](#) [fregola istuvada](#)



NEONELI. La quinta edizione di "Sa festa de sa fregola istuvada e de sa cassola" (che ieri mattina ha avuto un prologo con il laboratorio dedicato alla preparazione del piatto tradizionale da parte degli alunni della scuola primaria), propone un cartellone ricco di eventi culturali, culinari e tradizionali. Non solo Tenores quindi, ma anche la riscoperta delle tradizioni locali attraverso due piatti tipici, che nella loro semplicità caratterizzano un aspetto peculiare del passato recente del paese, rivalutato negli ultimi anni, con pochissime risorse, grazie alla lungimiranza degli amministratori locali. «Lo scorso anno – ha detto il sindaco

Salvatore Cau – abbiamo avuto oltre 6mila visitatori. Questo ha significato: ricaduta economica, promozione dei prodotti dell'artigianato e dell'agroalimentare locale e promozione dell'immagine del paese e del territorio». La manifestazione, che prende il via ufficialmente domani, alle 10 con il laboratorio per la preparazione del gelato (parteciperanno 40 allievi dell'Istituto alberghiero di Bosa) curato da Fabrizio Fenu (suo il gelato al pecorino con il quale si è aggiudicato il titolo di miglior gelatiere d'Italia 2014) e proseguirà, alle 17, con la proiezione del film "Capo e croce", cui seguirà un dibattito con i registi Marco Pani e Paolo Carboni. Alle 20, inaugurazione di "Sos magasins e sas domos antigas" che ospiteranno le esposizioni dei prodotti tipici e dell'artigianato locale. Alle 22, nella piazza Barigadu, l'etnomusicologo Marco Lutzù introdurrà lo spettacolo "Su passu 'e tres", presentato da Lucia Cossu. Tra gli ospiti l'organettista di Irgoli Totore Chessa e i gruppi a Tenores locali. Sabato mattina, alle 10, nella casa Cherchi, è in programma un convegno dal tema: "Mondo pastorale e innovazione". Interverranno Benedetto Meloni e Domenica Farinella, dell'Università di Cagliari. A seguire, con Roberto Rubino, si parlerà di "Qualità del latte" e di come superare il problema del suo prezzo. Invece, Daniela Ducato, imprenditrice sarda, illustrerà l'impiego della lana di pecora nella bioedilizia. Ancora nella casa Cherchi, Lucia Cossu, nell'ambito dello spazio dedicato ai libri, dialogherà con Fabio Forma, autore di "Carne da demolizione". Quindi, alle 16 nella piazza Barigadu, prenderà il via la "Gara di cucina": i migliori chef isolani prepareranno una serie di piatti a base di "fregola". Domenica mattina i cuochi e le cuoche locali prepareranno "sa cassola e sa fregola". L'appuntamento con la degustazione dei due piatti tipici, accompagnati dal buon vino locale, è per le 18. Conclusione della manifestazione: con la scrittrice Roberta Corradin, Ricardo Tesi e la Banditaliana, e la rassegna folcloristica presentata da Lucia Cossu.