

Sull'Omodeo la festa delle eccellenze sarde

SORRADILE. Un fine settimana di festa per celebrare tre sardi che hanno fatto conoscere al mondo un'isola di capacità e professionalità d'eccellenza ma anche per valorizzare qualità uniche della...

22 luglio 2015

SORRADILE. Un fine settimana di festa per celebrare tre sardi che hanno fatto conoscere al mondo un'isola di capacità e professionalità d'eccellenza ma anche per valorizzare qualità uniche della Sardegna come, enogastronomia, ambiente, tradizioni. È ricchissimo il programma allestito in occasione della terza edizione del premio biennale "Lago Omodeo, noi sardi nel modo" che si terrà a Sorradile dal 1° al 2 agosto. Non è un caso che per questa edizione siano stati scelti tre veri e propri simboli della Sardegna: Daniela Ducato, imprenditrice cagliaritana che ha creato un polo di bioedilizia diventato un vero e proprio punto di riferimento per la green economy; il designer Flavio Manzoni, archietto nuorese diventato il simbolo dello stile Ferrari e la Dinamo Sport Banco di Sardegna, che a Sorradile continuerà la sua marcia trionfale dopo aver conquistato in un'unica stagione Scudetto, Supercoppa e Coppa Italia.

La location scelta è ovviamente il lungolago, dove si può ammirare un panorama mozzafiato che dimostra come anche le zone interne della Sardegna possano offrire grandi emozioni.

Ieri mattina, nel corso di una conferenza stampa, tenuta nella sede dell'assessorato provinciale al Turismo, il sindaco di Sorradile, Pietro Arca, ha illustrato il programma delle manifestazioni. Si inizia sabato 1° agosto, alle 9, sul lungolago con il concorso di pittura "Incanti e colori del lago Omodeo". Alle 10, presso il Centro di aggregazione sociale, il critico gastronomico Edoardo Raspelli coordinerà una tavola rotonda sul tema "Cibo, ambiente e turismo". Anche domenica mattina ci sarà una tavola rotonda sul cibo dal titolo "Libri da gustare, osteria letteraria" con due grandi cuochi, Luigi Pomata e Roberto Petza che per l'occasione proporranno ai partecipanti due menù che metteranno a confronto innovazione e tradizione. Luigi Pomata, nelle sue proposte di cucina innovativa, presenterà millefoglie di carasau con verdure e pecorino; culurgiones con ragù di agnello e pollo ripieno con melanzane e peperoni. Roberto Serra preparerà tre classici: fregola sarda, malloreddus al sugo di pomodoro fresco e basilico e maccarrones de busa.

Domenica sera, infine, alle 20,30, la cerimonia di premiazioni per la biennale “Lago Omodeo-Noi sardi nel mondo”.