

A Usini “Calici di stelle” sarà una festa dei sapori

Un ristorante a cielo aperto, che proporrà vini e prodotti tipici del territorio. Questo vuole essere (come in passato) l'evento “Calici di stelle”, organizzato dall'amministrazione comunale di Usini con la collaborazione dell'associazione “Origines” e che si terrà il 9 agosto. L'iniziativa è promossa dall'associazione nazionale “Città del vino” . «È un orgoglio e un onore farne parte - ha detto il consigliere comunale con delega all'agricoltura Giovanni Antonio Sechi, tra l'altro coordinatore regionale per la Sardegna delle città del vino - soprattutto portando nelle nostre realtà manifestazioni come questa. Calici di Stelle - ha proseguito - ci dà la possibilità di mettere in mostra i nostri vini e prodotti di eccellenza, raccontati dalla viva voce di esperti che abbineranno i rossi e bianchi alle varie preparazioni gastronomiche». La manifestazione, che si terrà nel Parco Lavatoio di Usini, inizierà alle 20 ma dalle 10 alle 12,30 e dalle 15,30 alle 18,30 sarà possibile visitare le aziende vinicole “Cherchi”, “Carpante” e “Galavera” mentre dalle 18,45 alle 19,30 si potrà visitare la “Corte Diaz”. Il cuore della manifestazione resta la proposta di Calici di Stelle, per la quale occorre prenotarsi visto che i posti disponibili sono solo 300 posti. Complessivamente sarà possibile degustare una decina di vini delle nove aziende locali: Cherchi, Carpante, Francesco Fiori, Pisoni, Giovanna Chessa, Tanarighe, Galavera, Panzali e Salvatore Chessa, che proporranno il meglio delle produzioni di vermentino, cagnulari e cannonau ma anche vino passito e spumanti. «Quest'anno - ha aggiunto Sechi - sarà ospite l'azienda vinicola “Nuraghe Crabioni” di Sorso (altra Città del Vino della Sardegna) della quale si degusterà il Moscato Doc Romangia». I 10 vini saranno abbinati ad altrettante preparazioni gastronomiche tipiche; la storia vitivinicola del paese, le tipologie dei vini e gli abbinamenti saranno illustrati da un amministratore comunale e da esperti del settore (enologi e sommelier). Un evento, come detto, riservato a soli 300 ospiti per cui è necessario prenotarsi entro il 5 agosto ai numeri 349 82.05.527 (Lisa Salis) e 339 65.49.236 (Veronica Ligas). Una manifestazione che, ovviamente, vuole mettere in evidenza le eccellenze di Usini, a partire proprio dai prodotti enologici che in questi anni hanno raggiunto mercati nazionali e internazionali, dopo un'attenta crescita qualitativa che ha anche portato alla riscoperta di vitigni autoctoni che sembravano destinati a scomparire per sempre.