

Menù Due Passi Nel Gusto

ANTIPASTI

Fiore sardo, Pecorino Sardo Dop, Pecorino Romano, Salsiccia suina del Sarcidano, Ricotta di pecora, Miele

PRIMO

Risotto al tartufo nero del Sarcidano

SECONDI E CONTORNO

Spezzato di Agnello IGP con finocchietto selvatico
Cordula di agnello con piselli

DOLCI

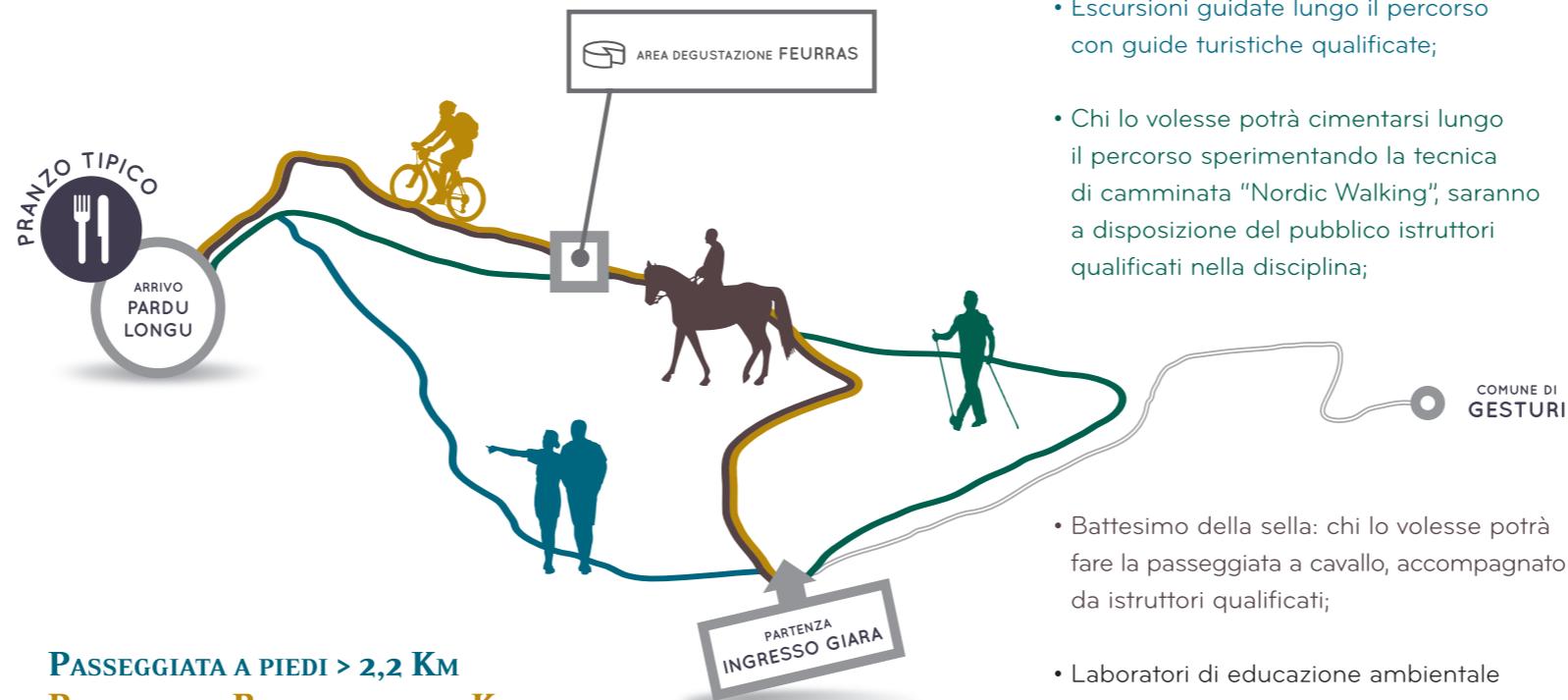
Pardulas di ricotta, Dolci di mandorla

- Pane casereccio tradizionale
- Un bicchiere di vino rosso
- ½ litro d'acqua naturale o gassata

INFO E PRENOTAZIONI PER IL PRANZO:

0782/867013 • 320/4304287

www.duepassinelgusto.it



PASSEGGIATA A PIEDI > 2,2 Km

PERCORSO IN BICICLETTA > 3,2 Km

PERCORSO A CAVALLO > 3,2 Km

TREKKING / NORDIC WALKING > 5 Km



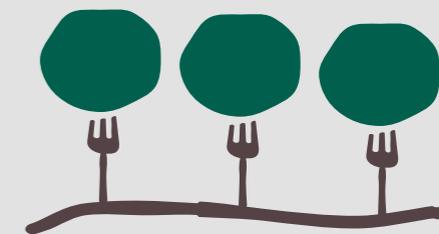
I SERVIZI IGIENICI SONO PRESENTI SIA NEL PUNTO DI PARTENZA CHE IN QUELLO DI ARRIVO



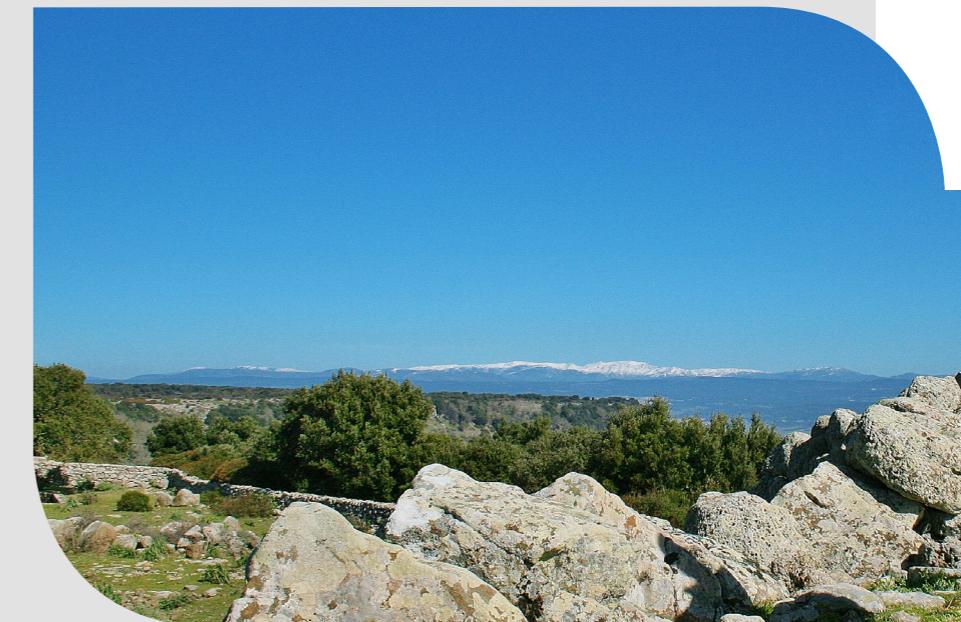
L'AMBULANZA SARÀ PARCHEGGIATA NEL PUNTO DI ARRIVO (LOC. PARDU LONGU)



- Escursioni guidate lungo il percorso con guide turistiche qualificate;
- Chi lo volesse potrà cimentarsi lungo il percorso sperimentando la tecnica di camminata "Nordic Walking", saranno a disposizione del pubblico istruttori qualificati nella disciplina;
- Battesimo della sella: chi lo volesse potrà fare la passeggiata a cavallo, accompagnato da istruttori qualificati;
- Laboratori di educazione ambientale per bambini: tutti i bambini presenti potranno partecipare ai laboratori di educazione ambientale tenuti da personale qualificato;
- Sarà allestita una dimostrazione delle attività artigiane di Gesturi (a cura di artisti locali), a cui si accompagnerà l'esposizione dei manufatti;
- Mostra Mercato Prodotti Tipici: al punto di arrivo saranno allestiti gli stand istituzionali dei vari consorzi e quelli privati (artigiani e produttori del settore enogastronomico della zona), che esporranno e venderanno i propri prodotti.



due passi nel gusto



PERCORSO
NATURALISTICO // GASTRONOMICO

GIARA DI GESTURI

6 maggio
2012 > h. 10

DUE PASSI NEL GUSTO

PERCORSO NATURALISTICO // GASTRONOMICO

GIARA DI GESTURI 6 maggio 2012 > h. 10

Il **Consorzio Turistico Sa Perda 'e Iddocca** è lieto di ospitarvi nella splendida cornice naturalistica della **Giara di Gesturi** per una giornata all'aria aperta dedicata alla degustazione delle migliori produzioni agro-alimentari della nostra Isola.



I più famosi prodotti caseari della nostra tradizione, il **Fiore Sardo DOP**, il **Pecorino Romano DOP**, il **Pecorino Sardo DOP** e la deliziosa carne del nostro **Agnello di Sardegna IGP**, saranno i protagonisti della giornata.

Nell'esplosione di profumi e colori tipica della Primavera, la Giara di Gesturi sarà il punto di partenza di una passeggiata tra gli incantevoli scenari della zona, dai quali, con un po' di fortuna, sarà possibile avvistare anche i bellissimi cavallini della Giara. Lungo il percorso sarà presente un punto di ristoro dove sarà possibile assaggiare i preziosi formaggi DOP e rinfrescarsi con un bicchier d'acqua.

All'arrivo a **Pardu Longu** tutti i visitatori potranno degustare lo squisito e profumato menù a base di Fiore Sardo DOP, Pecorino Romano Dop, Pecorino Sardo DOP e Agnello di Sardegna IGP.

Il Fiore Sardo DOP è un formaggio a pasta dura cruda, prodotto esclusivamente con latte intero di pecora della razza autoctona Sarda, fresco, coagulato con caglio di agnello o più raramente di capretto. Il sapore della pasta, tipicamente compatta e di colore giallo paglierino o bianco, è più o meno piccante a seconda della stagionatura. Il Fiore Sardo DOP è un eccezionale formaggio sia da tavola che da grattugia.

IL FIORE SARDO DOP



IL PECORINO ROMANO DOP

Il Pecorino Romano DOP è un formaggio a pasta dura prodotto con latte fresco di pecora, intero, proveniente esclusivamente dagli allevamenti della zona di produzione. La pasta del formaggio è compatta, di colore dal bianco al giallo paglierino più o meno intenso. Il Pecorino Romano DOP è un formaggio dal gusto aromatico, lievemente piccante nel tipo da tavola, piccante intenso nel formaggio da grattugia, ottimo per l'uso in cucina, delizioso a tavola.



Prodotto esclusivamente con latte di pecora intero proveniente dagli allevamenti dell'Isola, il Pecorino Sardo DOP è un ottimo formaggio da tavola. Si presenta in due tipologie differenti, il Dolce ed il Maturo. Il Pecorino Sardo DOP "Dolce" è caratterizzato da una pasta compatta e da un sapore dolce-aromatico, il Pecorino Sardo DOP "Maturo" ha invece un sapore forte e gradevolmente piccante, ottimo anche come formaggio da grattugia.

IL PECORINO SARDO DOP



L'AGNELLO DI SARDEGNA IGP

La certificazione "Agnello di Sardegna IGP" è riservata agli agnelli nati, allevati e macellati in Sardegna, provenienti da pecore di razza sarda. Gli agnelli certificati con il marchio "Agnello di Sardegna IGP" sono nutriti esclusivamente con latte materno integrato al pascolo, l'allevamento avviene allo stato brado e semibrado. La carne di Agnello Sardo IGP è una carne compatta, tenera e succulenta e si presta alla preparazione di deliziose ricette.



Le ricette del nostro chef per Due Passi nel Gusto

RISOTTO AL TARTUFO NERO DEL SARCIDANO

Ingredienti per 4 persone

Riso della Sardegna Arborio > gr 400
Tartufo nero del Sarcidano > gr 8
Olio extravergine di oliva > ml 15
Burro > gr 20
Cipollotto fresco > gr 10
Brodo vegetale > ml 300
Vernaccia giovane > ml 30

Preparazione

Mettete sul fuoco una casseruola capiente, versatevi l'olio extravergine di oliva e la metà del burro. Aggiungete il cipollotto tritato finemente e lasciate che s'imbriondisca leggermente, aggiungete poi il riso e fatelo tostare leggermente, sfumate con la vernaccia e lasciate evaporare. Ora iniziate ad aggiungere il brodo vegetale bollente, mano a mano che il brodo viene assorbito dal riso aggiungetelo nuovamente sino a cottura completa dello stesso. Tagliate finemente le fettine di tartufo nero del Sarcidano ed aggiungetele al riso insieme al rimanente burro, mescolate con cura e disponete sul piatto, decorate con delle fettine di tartufo nero del Sarcidano e servite ben caldo.

Ricetta creata dallo chef Elia Saba

SPEZZATO DI AGNELLO IGP CON FINOCCHIETTO SELVATICO

Ingredienti per 4 persone

Agnello sardo IGP > gr 800
Cipolla tritata > gr 20
Aglio tritato > gr 5
Prezzemolo tritato > gr 3
Finocchietto selvatico > gr 20
Olio extravergine di oliva > ml 15
Vino bianco del Sarcidano > ml 30
Brodo di carne > ml 1000
Peperoncino > qb
Sale > qb

Preparazione

Tagliate l'agnello a piccoli pezzi. Mettete sul fuoco una casseruola bassa e aggiungete l'olio, la cipolla e l'aglio, fate imbriondire l'aglio e la cipolla ed aggiungete l'agnello IGP, fate quindi rosolare la carne su entrambi i lati, versate il vino bianco e lasciate evaporare, aggiungete il prezzemolo, il finocchietto selvatico, il peperoncino ed il sale, bagnate con il brodo, chiudete con un coperchio e fate cuocere per 30 minuti circa a fuoco medio. Servire ben caldo.

Ricetta creata dallo chef Elia Saba

I PRODOTTI CARATTERISTICI