



Per ritrovare la magia dei ricordi, fra antiche mura sotto il cielo luminoso di una terra incantata

Corso di lavorazione del formaggio e della ricotta

A Domu Antiga gli ospiti interessati potranno partecipare a un corso per la lavorazione del latte per imparare le tecniche tramandate da secoli per la produzione del formaggio. In un'ambiente della casa adibito a laboratorio, Samuel guiderà gli allievi-ospiti, ad usare gli antichi strumenti del casaro, per trasformare il latte in prelibato pecorino e in delicata ricotta, come in una magia che si ripete da millenni.

Corso di cucina tradizionale

La Sardegna ha tanti sapori da raccontare e tramandare, attraverso le sue tecniche culinarie che rappresentano un tesoro da valorizzare. Qui a Domu Antiga con la cuoca M. Grazia si organizzano lezioni di cucina per far conoscere il ricco patrimonio di tecniche, conoscenze e abilità artigianali che la Sardegna, e in particolare il territorio del Sarcidano possiede. La cucina Sarda è la più internazionale al mondo per la sua lunga storia di contaminazioni tra culture diverse che hanno percorso il Mediterraneo, ma nello stesso tempo è profondamente legata all'identità locale.

Corso di pane e dolci

E' possibile partecipare anche ad un corso di panificazione per preparazione del pane tradizionale: su civraxiu e su cocoi. Gli ospiti che lo desiderano potranno imparare le tecniche della panificazione: le farine, lievito madre, la decorazione e la cottura nel forno a legna. Si potrà inoltre imparare a confezionare il pane con ricotta, il pane con "gerda" (ciccioli del lardo) e il pane con le fave. Si terranno i corsi a richiesta anche per la preparazione dei dolci tipici: amaretti, pardule, pircchittus, biscotti etc etc.

i info

Durata 3 h

Durata trasporto da Cagliari a Gergei : 1 ora - 65km

Incluso:

Trasporto andata e ritorno

Degustazione

