



**Tresnuraghes, p.zza Giovanni XXIII  
mercoledì 13 marzo ore 20,00**



**I Comuni, le Pro Loco e le Aziende di Tresnuraghes e Magomadas**

**Vi invitano alla**

**Serata tipica della Planargia**

**Canteranno i Cori di Tresnuraghes, Magomadas e Scano Montiferro**

**Si ringraziano:**

**Hotel Maison Tresnuraghes - Albergo Diffuso Villa Asfodeli - B&B S'Alzolita -  
B&B La Terrazza - Agriturismo Columbargia - Agriturismo S'Ortu 'e Su Riu -  
Trattoria da Riccardo - Pizzeria Su Palatteddu - Ristorante Lidolando - Zarelli Vini -  
Cantina Angelo Angioi - Cantina Fratelli Porcu - Pasticceria Garau - Miele Brisi**



## Incontro con i sapori della tradizione

Pecora bollita accompagnata da patate e cipolle

Malloreddus cucinati nel brodo di pecora, conditi con pecorino

“Tiliccas” con miele millefiori e “Pabassinos” di Tresnuraghes

Formaggio pecorino semistagionato

Vino rosso di Magomadas e Malvasia di Bosa D.O.C.

---

La “Pecora Bollita” viene offerta alla fine di una giornata di lavoro, così come vuole l'antica tradizione della cultura agricola per le occasioni importanti di lavoro e di festa come la tosatura e la vendemmia. Un piatto semplice che trova le sue origini nelle usanze delle popolazioni del Mediterraneo che, per particolari momenti, usavano offrire agli ospiti la carne in segno di accoglienza e di buon augurio. Completano la serata i dolci caratteristici della Pasqua (Tiliccas) e della celebrazione dei Morti (Pabassinos) serviti con la Malvasia di Bosa D.O.C.

*Boiled sheep is offered at the end of a day's work and, according to the tradition, for important moments in the life of farming culture such as sheep-shearing and grape harvest: moments of work and rest. A simple meal that finds its origin in the tradition of Mediterranean cultures, which for important events used to offer guests a meat course, as a sign of welcome and good wishes. The event ends with traditional sweets of Easter (Tiliccas) and Day of the Dead (in Italy November 2<sup>nd</sup> is the day of celebrating and honoring the dead) accompanied by fragrant Malvasia of Bosa D.O.C.*