

CABRAS. Il parlare di Giuseppe Piredda fila liscio come l'olio. E non poteva essere altrimenti! Lui, con la sua famiglia, è infatti un mago dell'olio. Di quello di una volta. Buono anzi ottimo. Dal sapore intenso e genuino. Una scommessa vincente, la sua. Dagli oliveti antichi ha saputo creare un'azienda biologica capace di produrre un olio che riscuote consenso. Squisito il suo olio al limone che si sposa felicemente col pesce. L'azienda, nata 2 anni fa, esporta in Giappone. 15.000 i litri annui. Tel 0783 290757



CABRAS. «Ho voluto proporre una rivisitazione del pane realizzato in occasione dei matrimoni e delle feste religiose - ci dice Ester Orro-. Col tempo la tradizione delle nostre ave si è evoluta sino a riproporre l'incanto di vere e opere d'arte fatte col pane». sono gli elementi della natura - ci fa notare la nostra - a trionfare. Vede questo pane degli sposi ripropone le 4 stagioni: l'estate col grano, l'autunno con l'uva, le ghiande rimandano all'inverno, i fiori e gli uccelli, la primavera». Un vero trionfo di fantasia e capacità manuali ad alto livello. «Veniva offerto in dono agli sposi - prosegue Ester - in segno benaugurante di prosperità e fertilità». Ammiriamo la passione di Ester nel continuare questa antica tradizione. È giusto che il suo impegno venga incoraggiato.

