

# Appetitosamente 2008

Tra piazza, piazzette, edifici e vie del centro storico

**Mostra mercato** *Lungo le vie del centro storico*

Venerdì **Ore 18.30/24.00** Sabato e Domenica **Ore 10.30/24.00**

L'altro mercato

Mostra mercato dei produttori e degli artigiani siddesi e della marmilla con dimostrazioni, degustazioni libere e possibilità di acquisto.

Lavori in corso

Gli artigiani di Siddi e della Marmilla al lavoro.

**Mostre fotografiche** *Lungo le vie del centro storico*

Un passato impastando

Il pastificio Puddu, memoria dei siddesi.

Colazione da "l'orco" 2007

Immagini di una mattina molto speciale.

**Proiezioni** *Ex Ospedale Managu (piano terra)*

Da mangiare con gli occhi

Proiezioni di filmati, documentari e cortometraggi legati al cibo tradizionale.

**Concorsi** *Lungo le vie del centro storico*

Sapori da plasmare

Concorso di scultura estemporanea sul tema "il cibo della tradizione".

*Con premiazione dei primi tre classificati.*

*Regolamento e iscrizioni: [www.appetitosamente.it](http://www.appetitosamente.it) - tel. 070.939800 / 9340148*

**Sa barracca** *Piazza L. Da Vinci*

Da sempre il luogo delle feste paesane dove mangiare, bere e chiacchierare fino all'alba.

**Musei** *Via Roma e Piazza L. Da Vinci*

Casa steri, museo delle tradizioni agroalimentari della sardegna

Sabato **Ore 18.00/20.30** e Domenica **Ore 10.00/13.00**

Visite guidate ogni 45 minuti, max 20 persone.

Costo biglietto: euro 3.00.

Tel. 349 6304621

Museo ornitologico della sardegna

Venerdì Sabato e Domenica **Ore 10.00/13.00 - 16.00/24.00**

Biglietto con costo speciale per l'evento.

**Note:** Gli eventi segnati con ★ sono su prenotazione

Nelle tre giornate dell'evento sarà possibile pernottare in B&B e sarà disponibile un servizio di ristorazione presso la Casa Puddu.





venerdì 1/2/3  
agosto

Ore 18.30 Piazza L. Da Vinci **“Apertura della manifestazione”**  
Saluto delle autorità.

Ore 18.45 Piazza L. Da Vinci **“Zero positivo”**

Il cibo a Km zero

per un sistema alimentare fondato sulla dimensione locale.

Convegno con intervento di esperti di produzioni agricole, alimentazione, gastronomia e antropologia, regionali e nazionali.

*Partecipano tra gli altri*

*Giulio Angioni (antropologo),*

*Corrado Casula (Slow Food),*

*Antonio Onnis (Direttore Generale ASL Oristano),*

*società Bioarch di Ales,*

*Daniela Ducato (Edilana di Guspini)*

Ore 20.15 Piazza L. Da Vinci **“La maglia della salute”**

Lana naturale per l’edilizia.

L’esperienza di Edilana nell’utilizzo della lana naturale per l’edilizia.

Ore 21.15 Casa Puddu **“Entro in comunità”**

Incontro conviviale fra la comunità del cibo di Siddi e la istituenda comunità del cibo di Cabras.

*(su prenotazione)*

Ore 22.30 Piazza L. Da Vinci **“Fame di infinito”**

Un percorso video artistico alla scoperta dell’opera di Maria Lai.

*Concerto per musica e immagini di Francesco Casu.*



**\*** Ore 9.30 Nel territorio di Siddi **"L'appetito vien...girando"**

Escursioni guidate  
a cura della Cooperativa Villa Silli.  
(su prenotazione)

**\*** Ore 10.00 Casa Steri **"Acqua, farina e olio di gomito"**

Laboratorio attivo sui pani tradizionali di Siddi e della Marmilla.  
L'impasto e la lievitazione.  
Con Gerardo Piras e le donne di Siddi.  
(su prenotazione)

**\*** Ore 12.00 e 17.30 Casa Steri **"Fatti a fette"**

Laboratorio di degustazione dei pani tradizionali della  
Sardegna.  
(su prenotazione)

Ore 18.30 Parco Comunale San Michele **"A piedi nudi nel parco"**  
Rassegna di giochi tradizionali e non legati al cibo.

Ore 19.00 Ex Ospedale Managu **"Marraconis fibaus. Pasta di lusso"**

Presentazione e proiezione del documentario  
di Tomas Tatti sulla pasta di Siddi.  
Con Giacomo Serrelli, Piero Tatti e l'autore.

Ore 20.30 Casa Steri **"In pasto agli dei"**

Dal ricettario delle transumanze.  
Produzione originale sulle dimenticanze agro-pastorali.  
Regia di Ornella D Agostino, musica di Luca Nulchis (Andhira).  
Prima tappa di Mare di Danza. L'arte per il dialogo tra le culture a cura di  
Carovana S.M.I. Programma itinerante 2008 nelle Province del Medio  
Campidano, Carbonia-Iglesias, Nuoro, Cagliari.

Ore 21.00 Piazza L. da Vinci **"Mangia come parli"**

Degustazione delle paste e dei piatti tipici di Siddi e della  
Marmilla.  
Le pietanze delle degustazioni in piazza saranno servite con materiali  
biocompatibili, piatti fatti di pane e posate di legno.

Ore 22.00 Piazza L. da Vinci **"Pasticcio di lingue e parole in agrodolce"**

Spettacolo di poesia, musica e danza  
a cura di Carovana S. M. I.  
Con Remo Orrù e Efisio Caddeo (improvvisazione a sa repentina),  
accompagnati dalla fisarmonica di Mimmo Orrù, I Menhir (hip hop),  
Ornella D Agostino e Luca Nulchis (danza e musica), Liborio Vacca  
(menu poetico).



**Ore 6.30** *Sa Domu e s'Orcu* “Colazione da...l'Orco”  
Nella suggestiva area nuragica Sa Domu 'e s'Orcu, il trio Archipelagos (*violino, viola e contrabbasso*) reinterpreta in musica i silenzi della giara, delle grandi pietre e delle antiche divinità. *Gli ospiti saranno confortati da una ricca e arcaica colazione.*

\* **Ore 9.30** *Nel territorio di Siddi* “L'appetito vien...girando”  
Escursioni guidate  
a cura della Cooperativa Villa Silli.

\* **Ore 10.00** *Casa Puddu* “Per un pugno di donna”  
Le paste tradizionali nelle mani delle donne della Sardegna. Laboratorio attivo sulla produzione delle paste lavorate a mano. *Con Gerardo Piras, Pierpaolo Matta e le donne di Morgongiori, Sadali, Siddi, Ula Tirso e Usini.*

\* **Ore 13.00** *Casa Puddu* “Artisti ai fornelli”  
Pietanze d'autore.  
La cucina tradizionale reinterpretata da chef creativi.

\* **Ore 17.30** *Casa Puddu (terrazza)* “Distinti salumi”  
Degustazioni guidate di salumi ovini e caprini della Sardegna. La buona risposta a Km zero alle carni d'importazione. *Con il salumificio “La genuina” di Ploaghe.*

**Ore 19.00** *Lungo le vie del centro storico* “Ballando con gusto”  
Sfilata ed esibizione dei gruppi folk presenti al III Festival Internazionale del Folklore “Sa Corona Arrubia”.  
*Partecipano*  
*Gruppo folk dalla Lettonia (Zemgali)*  
*Gruppo folk dalla Sicilia (Enna)*  
*Gruppi folk dalla Sardegna (Lunamatrona, Segariu e Siddi).*

**Ore 21.00** *Piazza L. Da Vinci* “Mangia come parli”  
Degustazione delle paste e dei piatti tipici di Siddi e della Sardegna.  
*Le pietanze delle degustazioni in piazza saranno servite con materiali biocompatibili, piatti fatti di pane e posate di legno.*

**Ore 23.00** *Piazza L. Da Vinci* “Salludi e trigu”  
Chiusura della manifestazione  
con premiazione del concorso di scultura e festa finale.