

# 9 SETTEMBRE PRE-FESTIVAL

**ore 10:30**

Il pesce è salute, cultura e economia. Il valore del pescato locale nella dieta delle mense scolastiche e di comunità

A cura del FLAG Pescando – Centro Sardegna occidentale

**#convegno**

CENTRO POLIVALENTE, VIA THARROS

**ore 16:00**

Laboratorio progettante nell'ambito del progetto di cooperazione Blue Coast Agreement

A cura del FLAG Pescando – Centro Sardegna occidentale

**#laboratorio**

CENTRO POLIVALENTE, VIA THARROS

**ore 19:00**

La sostenibilità della pesca e il legame con i prodotti del territorio

Con **Raimondo Mandis** e **Mauro Monaco**, Slow Food Sardegna

**#convegno**

PIAZZA ELEONORA

**ore 21:30**

Spettacolo musicale dei **Nodias**

**#concerto #spettacolo #musica**

PIAZZA ELEONORA

## SABATO 10 SETTEMBRE

**ore 10:30**

Gestione e salvaguardia delle aree umide degli stagni di Cabras

**#convegno**

CENTRO POLIVALENTE, VIA THARROS

**ore 12:00**

**Laboratorio con le stelle**

Chef **Caterina Ceraudo**

in dialogo con **Carlo Passera**, Identità Golose

**#laboratorioenogastronomico**

CANTINE CONTINI, VIA GENOVA 48-50

**ore 17:00**

**Laboratorio enogastronomico**

“Amici e falsi amici gastronomici della bottarga”

Degustazione di bottarga con sapori “amici”, olio giusto, legumi, zuccina, anguria, e “falsi amici”, olio EVO strong, pane coccoi, menta

A cura di Slow Food Sardegna

**#laboratorioenogastronomico**

CANTINE CONTINI, VIA GENOVA 48-50

**dalle 18:30**

**Piazza del gusto**

Verranno serviti ricchi menù a base di pesce e bottarga

**#menù #bottarga #ristorazione**

**Expo dei produttori**

Promozione, degustazione e vendita dei prodotti del territorio

A cura del GAL Sinis

**#degustazione #vendita #prodottilocali**

PIAZZA DON STURZO E VIE DEL CENTRO STORICO

**ore 19:00**

**Showcooking**

Introduce **Giuseppe Carrus**, Gambero Rosso

Intervengono:

Chef **Salvatore Camedda** e maître **Giacomo Serrelli** in dialogo con **Ivan Paone**, L'Unione Sarda

**#showcooking #bottarga #tradizione**

Chef **Caterina Ceraudo**

in dialogo con **Roberto Sanna**, La Nuova Sardegna

**#showcooking #bottarga #sostenibilità #territorio**

Sommelier **Andrea Balleri**, Cantine Contini

**#vernaccia #bottarga**

PIAZZA ELEONORA

**dalle 21:30**

**Circo e teatro di strada**, spettacoli e animazione per tutte le età

A cura di Gurdulù Teatro

**Spettacoli musicali** con **Associazione Launeddas del Sinis**, **La Nuit Tzigane**, **Max Power Trio**

**#spettacoli #musica #animazione**

VIE DEL CENTRO STORICO

## DOMENICA 11 SETTEMBRE

**ore 12:00**

**Laboratorio con le stelle**

Chef **Salvatore Camedda** e **Michele Cherchi** in dialogo con **Francesco Bruno Fadda**, Spirito Autoctono

**#laboratorioenogastronomico #bottarga #formaggio**

CANTINE CONTINI, VIA GENOVA 48-50

**ore 17:00**

**Laboratorio con le stelle**

Chef **Mauricio Zillo** in dialogo con **Lara De Luna**, Il Gusto di Repubblica

**#laboratorioenogastronomico**

CANTINE CONTINI, VIA GENOVA 48-50

**ore 18:00**

Destinazione SINIS, paniere dei prodotti e filiere produttive – ruolo del GAL

Intervengono:

**Maria Giuseppina Cireddu**

Direttore del Servizio Sviluppo dei Territori e delle Comunità Rurali – Assessorato dell'Agricoltura e Riforma Agro-Pastorale.

**Cristiano Deiana** – Direttore GAL Sinis e filiere produttive – ruolo del GAL

**#convegno**

CANTINE CONTINI, VIA GENOVA 48-50

**dalle 18:30**

**Piazza del gusto**

Verranno serviti ricchi menù a base di pesce e bottarga

**#menù #bottarga #ristorazione**

**Expo dei produttori**

Promozione, degustazione e vendita dei prodotti del territorio

A cura del GAL Sinis

**#degustazione #vendita #prodottilocali**

PIAZZA DON STURZO E VIE DEL CENTRO STORICO

**ore 19:00**

**Showcooking**

Introduce **Giuseppe Carrus**, Gambero Rosso

Intervengono:

Chef **Mauricio Zillo**

dialoga con **Bruno Francesco Fadda**, Spirito Autoctono

**#showcooking #bottarga #interazione**

**#contaminazione #internazionalizzazione**

Chef **Salvatore Camedda**, dialoga con **Carlo Passera**

**#showcooking #bottarga #innovazione #futuro**

Sommelier **Andrea Balleri**, Cantine Contini

**#vernaccia #bottarga**

PIAZZA ELEONORA

**dalle 21:30**

**Circo e teatro di strada**, spettacoli e animazione per tutte le età

A cura di Gurdulù Teatro

**Spettacoli musicali** con **Manifatture trasparenti**, **Funk Cake**

**#spettacoli #musica #animazione**

VIE DEL CENTRO STORICO

## SABATO E DOMENICA

### I RISTORANTI DELLA PIAZZA DEL GUSTO

I ristoranti sono pronti ad accogliervi in piazza, con menù speciali a base di bottarga e prodotti locali



**MALUENTU**

Via Garibaldi 31  
Cabras



**RISTORANTE  
LE DUNE**

San Giovanni di Sinis



**LA BRACE**

Via Figoli 41  
Oristano



**SA BELL'E CRABASA**

Piazza Principe di Piemonte  
Cabras



**VITANOVA**

Via Sassari, 56  
Cagliari

### AREA EXPO

A cura del GAL Sinis

Una grande mostra mercato dei produttori del territorio vi aspetta con degustazioni e vendita di prodotti locali.