

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, zucchini, 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.