

SIDDI
23/24
giugno 2007

*I^a Tappa della chiocciola
di Slow Food tra le
"Comunità del Cibo
della Sardegna":
la pasta tradizionale.*

SardegnaSlow

convegni
laboratori attivi
eventi conviviali
concerti
spettacoli
escursioni

Nelle giornate del 23 e 24 giugno la chiocciola di Slow Food, simbolo dello stile di vita lento, rispettoso degli ambienti e delle attività umane che in quegli ambienti da sempre producono, fa tappa a Siddi sede di una "Comunità del Cibo".

La manifestazione rappresenta un esempio di offerta integrata di un territorio rurale le cui diverse risorse concorrono in rete alla sua fruizione, e vuole valorizzare **il buono, pulito e giusto** della filosofia slow, che si trova ancora nelle nostre piccole comunità.

Naturalmente senza dimenticare il diritto al piacere, che non faremo mancare a noi stessi e ai nostri ospiti.

A presto. A Siddi!
Slow Food Sardegna

SIDDI

Situato nella regione della Marmilla, Siddi è posto su un'ampia zona di morbide colline e ampi tratti pianeggianti, circondato e protetto dalla giara di Siddi, tavolato basaltico formatosi circa 2,5 milioni di anni fa. L'altopiano, coperto da una folta, colorata e profumata macchia mediterranea, ha conservato intatte numerose tracce delle popolazioni nuragiche che lo hanno frequentato. Fra queste costruzioni megalitiche spiccano la maestosa tomba di giganti Sa Domu 'e s'Orcu, uno fra i più straordinari esempi di architettura funeraria nuragica della Sardegna per monumentalità e stato di conservazione (secc. XVI-XIV a. C.), ed il nuraghe a corridoio Sa Fogaia, particolare e complesso nuraghe a corridoio inserito all'interno di un Parco Naturalistico Archeologico. Il paese conserva poi un centro storico con strade lastricate in pietra, tipiche abitazioni realizzate in pietra locale e ladiri (mattoni di fango e paglia) e scori insoliti. Percorrendone gli stretti vicoli si possono scoprire, affacciati sulla piazza principale, la parrocchiale "Visitazione di Maria Vergine" (1704), e l'edificio che in passato ha ospedato l'ospedale Managu, raro ed importante esempio di struttura ospedaliera funzionante nella Sardegna rurale della seconda metà dell'800, oggi sede del "Museo Ornitologico della Sardegna".

A poca distanza si trovano alcune grandi case padronali a corte come la seicentesca "Casa Steri", ora sede di un affascinante "Museo delle Tradizioni Agroalimentari della Sardegna", la "Casa Puddu", elegante palazzotto signorile dei primi anni del Novecento agli ristoranti tipici, e poi la chiesetta romanica di San Michele Arcangelo con le sue misteriose figure antropomorfe (sec. XIII).

La scelta di Siddi dal punto di vista Slow Food è legata al fatto che il paese è sede di una delle più significative comunità del cibo della Sardegna, quella delle produttrici della pasta tradizionale "maccarronis fibaus", e al centro di una ancora importante area ceralicola e di produzioni agroalimentari molto interessanti, quali lo zafferano e le coltivazioni di meloni in asciutto.

Nel paese, di grande ospitalità e molto ben conservato, è ancora leggibile la struttura architettonica dei centri agricoli di cui è stato fatto un rispettoso recupero.



Sabato 23 giugno 2007

ore 18.00 Piazza L.da Vinci
Riprendiamoci l'agricoltura:
nuovi saperi rurali al servizio dei consumatori e delle imprese.

Salute delle autorità

Partecipano:

Roberto Burdese
PRESIDENTE DI SLOW FOOD ITALIA
Andrea Pezzana
GOVERNATORE NAZIONALE SLOW FOOD
RESP. SERVIZIO DI DIETOLOGIA - OSPEDALE SAN GIOVANNI (TO)
Marco Scalas
PRESIDENTE COLDIRETTI SARDEGNA
Davide Puddu, Gianfranco Matta
FUNZIONARI ERSAT

Moderatore:

Paolo Conti
GIORNALISTA DE IL SOLE 24ORE

ore 16.00/22.00 Lungo le vie del centro storico

L'altro mercato: partecipano i presidi e le comunità del cibo slow food sardegna, la rete dei produttori i "i sapori di ieri", gli agricoltori custodi dell'oristanese.

ore 19.00 Museo

Cappuccetto arubiu
Spettacolo per bambini della compagnia "Pinocchiodance".

ore 17.00/23.00 Centro storico

Cantina Slow Food
Degustazione a calice di vini regionali.

ore 21.00

La cena delle feste Piazza Museo
A Siddi rivivono il clima e il cibo delle giornate "nodidas", di festa. Dalle paste tipiche delle comunità del cibo di Siddi e Usini, agli arrostiti dei muggini di Cabras, ai formaggi dei presidi del casizolu, del fiore sardo del pecorino di Osilo.

ore 23.00 Piazza L.da Vinci

"Salsa con mucho sabor"
para bailar y gosar con "La Bodega del Son"

Anabel Rodriguez "la estrella de Cuba" voz Niki Perez sax tenor y arreglista
Andy Morandaz trompeta, Riccardo Pittau "el piton" trompeta
Maura Muldas "el tipiton" pianoforte, Gigi Sanna timbales
Giovanni Dessi "Sanchez" congas, Max Salvatore contrabajo

● Tutti gli eventi segnati con la chiocciola sono su prenotazione.

SardegnaSlow

Domenica 24 giugno 2007

ore 6.00 Tomba dei Giganti "sa domu' e s'orcu"

● **Colazione da "l'orco"**
con il trio Jazz "Kilim"

Nella suggestiva area nuragica in cui insiste l'imponente tomba dei giganti "sa domu' e s'orcu", Massimo Ferrà, Massimo Tore e Roberto Pellegrini, reinterpretano i silenzi della giara e dell'antica divinità.
Confortati da una ricca e arcaica colazione.

ore 10.30 Sala convegni ex Ospedale Managu

"Tutti gli uomini del presidente"
Assemblea dei soci Slow Food della Sardegna

ore 13.00 Loc. "Sa fogaia"

● **"Razza di fettina"**

Pranzo a "sa fogaia" con selezione slow food di carni alla brace del presidio del buco rosso della razza melina, arrosto di braciolo e costole di pecora marinate, e finale con lumache in salsa.

ore 18.00 Piazza L.da Vinci

A tavola col mostro: dal cibo geneticamente modificato alle frodi alimentari.
Una proposta di filiera corta per il controllo della qualità e lo sviluppo del territorio.

Partecipano:

Paolo Conti
GIORNALISTA DE IL SOLE 24ORE, AUTORE DEL LIBRO LA LEGGENDA DEL BUON CIBO ITALIANO
Francesco Abate
GIORNALISTA DE L'UNIONE SARDA, COAUTORE DEL LIBRO MI FIDO DI TE
Rolando Manfredini
COLDIRETTI, RESPONSABILE SICUREZZA ALIMENTARE

ore 10.00/22.00 Lungo le vie del centro storico

L'altro mercato: partecipano i presidi e le comunità del cibo slow food sardegna, la rete dei produttori i "i sapori di ieri", gli agricoltori custodi dell'oristanese.

ore 17.00/23.00 Centro storico

Cantina Slow Food
Degustazione a calice di vini regionali.



Area Istituzioni, Associazioni e spazio audiovisivi

Presso "Casa Puddu" uno spazio dedicato al turismo sostenibile con il consorzio IDOS, al progetto Slow Food "Orto in condotta", e alle associazioni ambientaliste e umanitarie. Proiezione di video storici dell'archivio ERSAT. BOOKSHOP con libri a tema Slow.

Laboratori Attivi:

Sabato ore 16.00-18.00
Domenica ore 10.30-12.30/16.00-18.00
Presso Casa Puddu • Casa Giovanna Puddu • Museo Casa Steri

- Le paste tradizionali di Siddi.
- Le paste tradizionali sarde.
- Il pane cerimoniale.

A cura degli esperti slow food, con le donne delle "Comunità del Cibo".

La cucina contadina come recupero di civiltà. (PRANZO E CENA)

I Ristoranti della rete di ristorazione di qualità denominata "I sapori di ieri", istituita dal GAL delle Marmille, operano per la salvaguardia della tipicità dell'offerta e della qualità ambientale, valorizzando il patrimonio alimentare, culturale, l'identità e il saper fare delle comunità locali...

Per l'occasione propongono un menu' ispirato alle feste agricole della mietitura e della tosatura, momenti suggestivi e fondamentali del ciclo calendariale del territorio.

Eventi su prenotazione

Pranzi e Cene presso i ristoranti "i sapori di ieri":
ven/sab/dom €25 (Soci) €28 (non Soci)

Cena in Piazza: sab/dom €30 (Soci) €33 (non Soci)

Pranzo in campagna: dom €22 (SOCI) €25 (non Soci)

Colazione: dom €5

Laboratori: €15 (Soci) €16 (non Soci)

Pernottamento

Casa Tipiche, B&B, Agriturismi
da €50 a €70 (Soci) • da €52 a €75 (non Soci)

Alberghi 3 e 4 stelle
da €70 a €85 (Soci) • da €72 a €87 (non Soci)

Arete di sosta per camper

SardegnaSlow

Escursioni

A CURA DELLA COOPERATIVA VILLA SILLI

Venerdì 22 (GIORNATA INTERA)
Escursione pluritematica "dalla giara dei cavallini alla giara dell'orco"

Programma:

ore 10.00 Raduno del gruppo a Siddi e partenza per Tuili. Arrivo a Tuili e incontro con la guida. Escursione guidata a piedi sulla Giara. Rientro a Siddi

ore 14.00 Pranzo presso la "Casa Puddu" di Siddi

ore 17.30 Visita guidata al Museo Casa Steri di Siddi. Visita guidata alla tomba di giganti Sa Domu' e s'orcu di Siddi. ore 20.00 Saluti

Costi

Automuniti: da €34 a €37 (SOCI) da €39 a €42 (non SOCI)

Appiedati: da €38 a €45 (SOCI) da €43 a €50 (non SOCI)

sabato 23 giugno (MEZZA GIORNATA)

"La reggia nuragica di Barumini"

L'escursione prevede una visita allo splendido complesso di Barumini monumento dell'UNESCO. Qui si scopriranno le caratteristiche e le funzioni dei nuraghi, straordinarie costruzioni megalitiche preistoriche, insieme ai modi di vita e all'organizzazione comunitaria degli uomini nuragici della Marmilla.

Programma:

ore 10.30 Raduno del gruppo a Siddi e partenza per Barumini. Arrivo a Barumini e visita guidata al nuraghe.

ore 13.30 Pranzo presso la "Casa Puddu" di Siddi

N.B. non si effettuano escursioni per meno di 19 persone

Costi

Automuniti: da €29 a €31 (SOCI) da €34 a €36 (non SOCI)

Appiedati: da €34 a €44 (SOCI) da €39 a €49 (non SOCI)

(LE TARIFFE VARIANO SECONDO IL NUMERO DI PARTECIPANTI)

Informazioni e prenotazioni:

Cooperativa Villa Silli Tel.fax. 070.939888

Gian Luca Atzori mobile 347.1986203

Stefania Vacca mobile 347.7380831

Carmen Pisano mobile 347.5116787

www.slowfood.it
slowfood.sardegna@gmail.com

COOPERATIVA VILLA SILLI

COLDIRETTI SARDEGNA

PROVINCIA DEL MEDIO CAMPIDANO

Sa Corona Arrùbia

ERSAT

REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA PRESIDENZA

col Patrocinio del Presidente del Consiglio

G.A.L. INTERPROVINCIALE MARMILLE | SARCIDANO | ARCI | GRIGICHE

PROGETTO: STUDIO NOU - STRATEGIE DI COMUNICAZIONE VISIVA CRISTIANO • FOTO: MARIA PAU - SIDDI