

**4-5-6** Agosto

**Piazza mia bella piazza:**

Mostra mercato dei produttori locali con degustazioni libere e possibilità di acquisto.

**Lavori in corso:**

Gli artigiani siddesi al lavoro

PER I BAMBINI

**La piazz(ett)a rossa**

**4** Agosto ore 18:30/19:30 **"Pane amore e fantasia"**

Il cibo nelle fiabe con un racconto interattivo che stimoli un sano appetito per una sana merenda a base di pane e.... zucchero, pane e pomodoro olio e sale, ecc.

**5** Agosto ore 18:30/19:30 **"Pane amore e fantasia"**

Il cibo nei dipinti dei grandi pittori della storia dell'arte, con la riproduzione da parte dei piccoli artisti per stimolare un sano appetito che si conclude con una sana merenda.

**6** Agosto ore 18:30/19:30 **"Pane amore e fantasia"**

Il racconto di fiabe a tema mangereccio seguito da una merenda della memoria.

PER TUTTI

**4** Agosto ore 21:00/21:45 **"L'appetito vien parlando"**

Piera Perria racconta quanto cibo c'è nella nostra parlata comune.

**6** Agosto ore 21:00/21:45 **"L'appetito vien parlando"**

La gola nella letteratura Italiana, citazioni colte di Piera Perria

Nel corso dei tre giorni si organizzano escursioni e visite guidate ai musei e ai siti di maggior interesse del territorio siddese, mostre all'aperto, pranzi tipici.\*

Per informazioni:

Comune di Siddi

070.939800 - 9390148 • [csiddi@tiscali.it](mailto:csiddi@tiscali.it)

(\*) Prenotazioni:

070.939800 • 9390148

**appetitosamente**  
1<sup>a</sup> EDIZIONE

L'Amministrazione Comunale ringrazia vivamente quanti hanno collaborato e collaborano alla realizzazione della manifestazione.



PROVINCIA DEL MEDIO CAMPIDANO

 Banco di Sardegna



Slow Food®  
Sardegna

PROGETTO: STUDIO NOU - STRATEGIE DI COMUNICAZIONE VISIVA ORISTANO • STAMPA: LITHOSGRAFICHE CAGLIARI • FOTO: MARIA PAU - SIDDI

appetitosamente

Nel centro storico di Siddi tre giorni di incontri, laboratori attivi, percorsi dedicati e convivi sul tema cibo e cucina contadina

COMUNE DI SIDDI,  
IN COLLABORAZIONE CON:  
PROVINCIA DEL MEDIO CAMPIDANO  
BANCO DI SARDEGNA  
SLOW FOOD



# appetitosamente



venerdì **4** agosto

Ore 18.00: Apertura della manifestazione

Ore 18.30: Convegno **Sapori e saperi di una terra antica**  
*Idee e proposte per un'offerta turistica alternativa*

Saluti del Sindaco di Siddi e del Presidente della  
Provincia del Medio Campidano

«**I prodotti agroalimentari tipici come sostegno allo  
sviluppo turistico locale**»

relatore prof. **Paolo Fadda**, storico dell'economia

«**Un'offerta gastronomica di qualità come elemento  
di richiamo turistico**»

relatore dott. **Giancarlo Deidda**, presidente della Camera di  
Commercio di Cagliari

«**Caratteristiche e pregi delle produzioni alimentari  
della Marmilla per una cucina genuina**»

relatore dott. **Corrado Casula** Fiduciario Slow Food Oristano

Apertura dibattito

Conclusione del Convegno con il saluto dell'Assessore  
Regionale degli Enti Locali

Ore 21.00: «**Mangia come parli**», in piazza degustazione  
delle paste e dei piatti tipici della Marmilla.

Ore 23.00: «**Not(t)e di degustazione**»

concerto del trio **Archipelagos** (violino, viola e contrabbasso).

sabato **5** agosto

Ore 18.30: «**L'altro mercato: i prodotti agroalimentari  
di eccellenza della Marmilla**»

«**Le produzioni di qualità da vitigni autoctoni**»

Dott. **Enzo Biondo**, enologo cantina sociale di Mogoro;

«**Qualcosa è cambiato: verso una nuova qualità nelle  
produzioni olearie in Marmilla**»

Dott. **PierPaolo Arca**, ERSAT Oristano, capo panel.

«**Dolce come il miele, dolci con il miele**»

**Luigi Manias**, azienda "Liccu Manias" di Ales.

Ore 19.00: «**Impasta che ti passa**» laboratorio attivo sui  
pani tradizionali. Partecipano le donne di Siddi.

Ore 21.00: «**Mangia come parli**», in piazza degustazione  
delle paste e dei piatti tipici della Marmilla.

Ore 23.00: «**Storia del vino**»

Racconto di e con **Gianluca Medas** accompagnato dal  
chitarrista **Marco Lutzu**.

Ore 21.00 «**Nodidas**», il menù delle feste in una cena  
laboratorio condita dal racconto su origini, ritualità  
e aneddotica delle ricette contadine.

(Presso la Casa Puddu - solo su prenotazione \*)

domenica **6** agosto

Ore 18.30: «**Per un pugno di donna. L'altra pasta**»  
*percorso ideale che dai campi coltivati a grano porta ai  
primi piatti della tradizione siddese.*

«**I grani tradizionali della Marmilla tra passato e..futuro**»

Dott. **Marcello Onorato**. Ersat Oristano:

«**Semole e farine nella panificazione tradizionale e  
nella cucina del territorio**»

Dott. **Pier Paolo Matta**, agronomo ed esperto Slow Food:

«**La riscoperta delle tradizioni alimentari della  
Marmilla come progetto di recupero di identità e di  
sviluppo economico**».

Dott.ssa **Roberta Muscas**, responsabile Azione "I sapori di ieri"  
GAL Marmille:

Ore 19.00: «**A pass(t)eggio nel centro storico**»,  
laboratorio attivo sulla pasta di semola. Partecipano le  
donne di Siddi.

Ore 19.00 circa: Esibizione di vari gruppi folk

Gruppo folk **Kopanos** (Grecia)

Gruppo folk **Kiev** (Ucraina)

Gruppo folk **Guasila** (Sardegna)

Gruppo folk **Lunamatrona** (Sardegna)

Gruppo folk **Serbariu** (fraz. Carbonia-Sardegna)

Gruppo folk **Siddi** (Sardegna)

Ore 21.00: «**Mangia come parli**», in piazza degustazione  
delle paste e dei piatti tipici della Marmilla.

Ore 22.00: chiusura della manifestazione

