



COMUNE DI SASSARI
ASSESSORATO ALLE CULTURE



taribari

...cibo, vino e tempo da perdere

WEEKEND dei GUSTI



Fainè, vino buono ed altri cibi dal mondo
NEL CUORE DELLA CITTA'

SASSARI - 15 e 16 DICEMBRE 2012

WEEKEND dei GUSTI



6^a Edizione
SASSARI 2012

Torna nei vicoli della città vecchia il Weekend dei gusti, irrinunciabile appuntamento prenatalizio dedicato all'enogastronomia.

Due giornate da passare nel cuore della città alla scoperta dei piatti della tradizione, dei nostri cibi di strada, dalla fainè fino al dolce, accompagnati da un bicchiere di vino o di birra artigianale sassarese e da un po' di buona musica.

Ci sarà spazio anche per i gusti dei nostri concittadini che arrivano da lontano: Senegal, Etiopia, Romania, Malesia, Brasile, Cina e Serbia che presenteranno i loro piatti nel Pranzo dei Popoli in programma domenica.

Il percorso per i vicoli più curiosi del centro storico non sarà solo alla scoperta dei piatti ma anche dei più simpatici aneddoti e cenni storici grazie all'appuntamento domenicale con "pedalando con gusto" una visita guidata in bicicletta del centro storico.



Dolores Lai

Assessore alle Culture

Gianfranco Ganau

Sindaco di Sassari



DOVE ACQUISTARE I COUPON?

SABATO 15 e DOMENICA 16

presso l'infopoint che sarà aperto per informazioni:

- sabato in piazza Azuni e al Mercato Civico dalle 16 alle 21
- domenica in Piazza Azuni dalle 9.30 alle 13 e al Mercato Civico dalle 11

**I COUPON DEL SABATO
SONO VALIDI
ESCLUSIVAMENTE
DALLE ORE 18 ALLE ORE 23
E FINO AD ESAURIMENTO
PRODOTTO**

SABATO 15 - Centro Storico

dalle ore 18.00 alle 22.00

ITINERARI ENOGASTRONOMICI PER LE VIE DEL CENTRO

La sesta edizione della manifestazione prevede due diversi itinerari.

Acquistando il kit da degustazione (tracolla e bicchiere di vetro) e il carnet di assaggi, si potrà scegliere tra:



l'ITINERARIO ROSSO con: la fainè del forno San Donato in via San Donato, la pizzetta della pizzeria Cocco in Via Rosello, un bicchiere di spuma, due bicchieri di vino al Mercato Civico, la focaccia farcita dell'Angolo della focaccia di via Arborea, in Piazza Tola il vino cagnulari della Cantina Panzali di Usini offerto dalla Vineria Tola, la zuppa di ceci offerta dalla Pizzeria Terzo Tempo, la zuppa di lenticchie cozze e menta del ristorante Liberty in piazza Nazario Sauro e per finire in via Duomo il caratteristico croccante sassarese del Bar Manca.



Scegliendo **l'ITINERARIO GIALLO** vi verranno invece offerte: la fainè e la pizzetta della pizzeria Cocco, un bicchiere di birra artigianale del primo birrifico di Sassari P3Brewing Company, un bicchiere di spuma e un bicchiere di vino al Mercato Civico; in Piazza Tola la birra offerta dal Bar Daniele, la baguette farcita della "Baguette d'Autore" e la favata offerta dal ristorante "Le due Lanterne"; un assaggio di zuppa di Mores (*mineshtra de corru e becca*) del Vecchio Mulino in via Frigaglia e il croccante sassarese del Bar Manca in via Duomo.

Il bar Leone in via Rosello offrirà a tutti i partecipanti le fave a ribisari fino a esaurimento prodotto.

Inoltre i Librai al centro (Libreria Azuni - Messaggerie Sarde - Mondadori Dessi - Odradek Inter-no 4) offriranno un digestivo in collaborazione con l'Enoteca Enosarda, le distillerie Lussurgesi e la cooperativa Il Tralcio di Thiesi.

*** Prezzo del coupon € 8,00**



DOMENICA 16 - Mercato Civico

dalle ore 12.00

PRANZO DEI POPOLI



Pranzo etnico al Mercato Civico con le cucine di: Senegal, Etiopia, Romania, Malesia (con una pietanza vegetariana e una biologica), Brasile, Cina e Serbia. Con l'acquisto del carnet di degustazione il partecipante riceverà una tracolla personalizzata con bicchiere di vetro e i coupon che gli consentiranno di assaggiare un tris di piatti e un vino.

Sarà presente inoltre il Piccolo Mercatino dei Prodotti Biologici.

*** Prezzo del coupon € 5,00**



I PRODUTTORI PRESENTI AL MERCATO CIVICO



MELIS

AZIENDA AGRICOLA MELIS
Terralba



CONTINI

AZIENDA VINICOLA
ATTILIO CONTINI
Cabras



AZIENDA VINICOLA
GIOVANNI CHERCHI
Usini

RIGATTI
Cantina

CANTINA RIGATTI
Alghero



CANTINA LI DUNI
Badesi

Poderosa

CANTINA PODEROSA
Thiesi

ARGIOLAS
TANTE LA VIGNA IL VINO

CANTINE ARGIOLAS
Serdiana



CANTINE DI DOLIANOVA
Dolianova



PODERI PARPINELLO
Alghero



TENUTA MASONE MANNU
Monti



DETTORI

TENUTE DETTORI
Sennori



TENUTE SELLA & MOSCA
Alghero



VIGNE DERIU
Codrongianus



VIGNE
SURRAU

VIGNE SURRAU
Arzachena



BIRIFICIO ARTIGIANALE
P3BREWING COMPANY
Sassari

DOMENICA

LABORATORI

VINI DIVERSI E L'ECCELLENZA DEI FORMAGGI SARDI

Durata 1h 30
A pagamento

ore 11 - ore 18.30
per info e prenotazioni
331/8474024

in collaborazione con

Gale & Pepe
"La Salumeria"
SASSARI

Il Laboratorio, che si svolgerà al mattino alle ore 11 e in replica il pomeriggio alle ore 18 e 30 negli spazi della Cantina by Liberty in piazza Nazario Sauro, vuole promuovere la conoscenza di un altro modo di fare vino. Verranno descritti, con la guida del sommelier Piero Careddu, sei campioni di altrettante aziende sarde che hanno iniziato un percorso sul fronte di una viticoltura che riduce al minimo l'utilizzo di prodotti chimici e/o lieviti selezionati nelle loro produzioni. La degustazione guidata verrà preceduta da un'introduzione sull'impatto ambientale dell'agricoltura convenzionale e dalla descrizione delle principali forme di agricoltura alternativa.

ALTEA BIANCO 2010, ALTEA ILLOTTO - Sordiana | Pecorino fresco - COOP. SAN LEONARDO - Ittiri
GÀINU 2011, CANTINA PODEROSA - Thiesi | Caprino Cuor D'or - ARGIOLAS - Dolianova
DETTORI BIANCO 2011, TENUTE DETTORI - Sennori | Ricotta Mustia PULINAS - Osilo
MAMAIOA 2011, VINI CONTINI - Cabras | Pecorino Semistagionato PULINAS - Osilo
PICCADÈ 2011, VINI MANCA - Nurri | Granglona - Coop. SAN PASQUALE - Nulvi
BARROSU 2009, GIOVANNI MONTISCI - Mamoiada | Fiore sardo CUGUSI - Gavoi



Piero Careddu: 53 anni. Chêf-Sommelier ambientalista.

Da anni in prima linea nelle battaglie per le forme di agricoltura e vitivinicoltura rispettose dell'ambiente e della salute dei consumatori. Autore di libri e pubblicazioni sull'argomento è attualmente chef del Club L'Altro Mondo a Sassari.

FACCIAMO IL PANE per bimbi dai 6 ai 10 anni

Durata 1h circa
Gratuito

ore 10
per info e prenotazioni
079/2822015



Dopo il successo del laboratorio per bambini "Le mani in pasta", svoltosi nell'edizione 2011, quest'anno proponiamo un laboratorio per i più piccini dedicato al pane. "Facciamo il pane" si svolgerà domenica mattina 16 dicembre alle ore 10 nei locali gentilmente concessi dalla pizzeria Terzo Tempo di Sassari. Il laboratorio, condotto dai panificatori Giampietro Pinto e Senem Sonmez, sarà anche l'occasione per un racconto sui grani del passato e sulla loro riscoperta di questi ultimi anni. I piccoli aspiranti panettieri potranno partecipare a tutte le fasi della preparazione dall'impasto alla cottura.

SABATO & DOMENICA

SPETTACOLI



Sabato 15 - dalle ore 18

Concerto itinerante del CORPO BANDISTICO LUIGI CANEPA

diretto dal maestro Luca Uras



Sabato 15 - dalle ore 18 | Domenica 16 - dalle ore 12

“TERRAROSS” (suonatori e menestrelli della Bassa Murgia)

Pizzica - Tarantella - Tammurriata Musica e Danza dalla Puglia e dal Sud Italia

Il gruppo, guidato magistralmente dal leader Dominique Antonacci, con la sua musica si fa portavoce, con passione e forte senso di responsabilità, delle tradizioni e della cultura della propria terra e di tutto il Sud Italia. Il loro spettacolo, attraverso la musica, la danza e l'intrattenimento comico, si pone come obiettivo quello di coinvolgere attivamente e far divertire il pubblico.

Formazione: Dominique Antonacci (voce, tamburello, percussioni), Giuseppe De Santo (voce, chitarra, armonica a bocca), Anna Rita Di Leo (voce, tamburello), Vito Gentile (fisarmonica), Giuseppe D'Amati (chitarra, mandolino), Daniela Mazza (danza).



“MESCLA” (Campania)

E' un collettivo nato da amici musicisti e unito dalla tenacia di Davide Della Monica, con l'intento artistico e politico di viaggiare per conoscere, abbattere barriere fisiche e mentali, effettuare ricerche etnologiche (musica, danza, cucina, stili di vita) e soprattutto creare rete.

A Sassari, oltre a Davide, il carrozzone sarà composto dal duo che anima il progetto Folkonauts, Riccardo Marconi e Osvaldo Costabile, fondatori progetto Mescla, dal nuovo arrivato nella famiglia, il polistrumentista Francesco Di Cristofaro, cuore del trio Brigant, nonché dai panificatori rivoltosi di Terra e Libertà (che non disdegnano organetti e tammore) Giovanni di Genua, Gianpietro Pinto e Senem Sonmez.



Domenica 16 - dalle ore 11

Concerto itinerante del FUNKY JAZZ ORKESTRA di Berchidda

L'ensemble di 27 elementi, diretto da Antonio Meloni, proporrà le sue esplosive performance e la loro miscela di brani funky, composizioni originali e citazioni da Herbie Hancock a Joe Zawinul.



taribari

...cibo, vino e tempo da perdere

Direzione artistica e organizzazione
www.taribari.org - 079/2822015



LE RAGAZZE TERRIBILI

Organizzazione Spettacoli

www.leragazzeterribili.com

079/278275

DOMENICA

PEDALANDO CON GUSTO



VISITA GUIDATA DEL CENTRO STORICO SU DUE RUOTE

Ritrovo e partenza del gruppo in bicicletta da Piazza Azuni alle ore 10 ed alle ore 11,30.
Tempo di percorrenza previsto: circa 80 minuti.

Al termine del tour, in piazza Duomo verrà offerto ai partecipanti un piccolo coffee break al Bar Manca accompagnato da un momento musicale della Funky Jazz Orkestra di Berchidda.

Per info e prenotazioni 079/2822015.

A cura delle Guide Turistiche: Francesco Ledda, Giovanni Manca, Paolo Spina.

