



I FORNI

- 1 **DA BENITO ***
via Sant'Apollinare
- 2 **SAN DONATO ***
via San Donato
- 3 **SASSU ***
via Usai
- 4 **COCCO**
via Rosello
- 5 **LA DEA**
c.so Reg. Margherita
- 6 **LUISELLA**
via San Donato
- 7 **MANUEL PILO**
via Università

I CHIOSCHI

- 1 Vendita coupon - Fainè Sassu
P.zza Cavallino De Honestis
- 2 Vendita coupon - Chiosco bevande
Mercato Civico
- 3 Vendita coupon - Chiosco bevande - Fainè Da Benito
P.zza Sant'Apollinare
- 4 Vendita coupon - Chiosco bevande
L.go Macao
- 5 Fainè San Donato
C.so Vitt. Emanuele angolo San Donato

* la fainè di questi forni
verrà servita nei vicini chioschi

Direzione artistica e organizzazione:



taribari
...cibo, vino e tempo da perdere!

www.taribari.org
079/2822015

Organizzazione spettacoli
Le Ragazze Terribili soc. coop.
www.leragazzeterribili.com
079/278275

Per i vini si ringrazia:

- Antichi Poderi Jerzu
- Azienda Vitivinicola Cherchi
- Azienda Vitivinicola Ferruccio Deiana & C.
- Azienda Vitivinicola Francesco Fiori
- Azienda Vitivinicola F.lli Pala
- Cantine Argiolas
- Cantine di Dolianova
- Cantina Il Nuraghe di Mogoro
- Cantina Mesa
- Cantina Santa Maria La Palma
- Cantina del Vermentino di Monti
- Cantine Sardus Pater
- Romangia Coop.
- Tenute Dettori
- Tenute Sella e Mosca
- Vini Mura
- Vitivinicola Gostolai

Per le birre si ringrazia:



FAINÈ

**DI FORNO IN FORNO
PER LE VIE DEL CENTRO**

Un weekend dedicato alla fainè
con assaggi nei forni del centro storico,
degustazione di birre e vini sardi,
musica e teatro per strada.

8-9 DICEMBRE 2007

SASSARI - ORE 17.30 / 21.00

Farina di ceci, acqua e olio. La fainè ha pochi ingredienti ma tanti nomi. A lei e alle diverse lingue che parla dedichiamo il primo weekend del gusto in programma a Sassari l'8 e 9 dicembre. Due serate per assaggiare tutte le fainè dei forni del centro storico, insieme alla *farinata* genovese e alla *fainò* carlofortina cucinate dai fornai d'origine. Con l'acquisto di un coupon sarà possibile assaggiarle tutte, insieme ad uno dei tre abbinamenti: il sabato con una buona birra; la domenica con un buon vino sardo; entrambi i giorni con la tradizionale spuma, per riassaporare un connubio caro ai sassaresi.

Il week-end del gusto è un viaggio tra gastronomia, musica e teatro. Un viaggio da affrontare a passeggio per i vicoli meno conosciuti e più suggestivi del nostro centro storico. Del resto non dimentichiamo che la fainè è cibo da strada, antenato nobile e sano delle consumazioni da fast-food.

Per gustarla fino in fondo vi proponiamo di immergervi nelle atmosfere che la accompagnano con la musica di un cantastorie livornese, Pardo Fornaciari, di un chitarrista genovese, Armando Corsi, di un duo carlofortino, i Marenostrom, della Uanciù ... free Marching Band e del trio di chitarre sassaresi. Gli aneddoti e i personaggi della fainè sassarese saranno raccontati attraverso una produzione originale - L'oro di Sassari - messa in scena appositamente per il week-end del gusto dalla compagnia Mab Teatro. Uno spettacolo divertente, per scoprire come la *farinata* è approdata in città al termine del suo lungo viaggio nel Mediterraneo.

Per chi ama saperne di più proponiamo due laboratori del gusto: uno dedicato all'abbinamento tra la fainè e la birra artigianale sarda, il secondo a una curiosa sfida tra birra e vino alla caccia del titolo di "miglior abbinamento della fainè".

FAINÈ

DI FORNO IN FORNO PER LE VIE DEL CENTRO

SASSARI IL WEEK-END DEL GUSTO dalle ore 17.30 alle 21.00

La fainè: di forno in forno per le vie del centro

Sabato 8

DEGUSTAZIONE DI FAINÈ IN ABBINAMENTO A BIRRA O SPUMA

Dietro l'acquisto di un coupon* in vendita nei chioschi indicati in cartina sarà possibile assaggiare la fainè di tutti i forni aderenti all'iniziativa e degustare una bevanda a scelta tra birra e spuma. Il coupon include la possibilità di assaggiare la variante tabarkina della fainè, chiamata *fainò*, che verrà cucinata nel forno La Dea da Gerolamo Pomata della pizzeria Da Gerolamo di Carloforte.

Domenica 9

DEGUSTAZIONE DI FAINÈ IN ABBINAMENTO A VINI SARDI O SPUMA

Dietro l'acquisto di un coupon nei chioschi indicati in cartina sarà possibile assaggiare la fainè di tutti i forni aderenti all'iniziativa e degustare una bevanda a scelta tra i vini sardi in degustazione e spuma. Il coupon include la possibilità di assaggiare la variante genovese della fainè. La *farinata* verrà cucinata nella pizzeria Cocco dal fornaio Gianni Valle dello storico forno Veximà di Genova - Voltri.

* Il costo del coupon è di 3 euro

I laboratori

(Palazzo della Frumentaria - Sala convegni)

Sabato
ore 19.00

FAINE': VINO CONTRO BIRRA

Un sommelier e un degustatore di birra guidano i partecipanti alla scoperta del migliore abbinamento tra le diverse varianti di fainè e i vini e le birre scelte. Al termine della kermesse, i partecipanti voteranno il connubio meglio riuscito. A guidare i partecipanti alla scoperta dei vini sarà il sommelier Luigi D'Amelio. A promuovere l'abbinamento ideale con le birre sarà invece Lorenzo Dabove, in arte Kuaska, uno dei massimi esperti della bevanda a livello internazionale.

Sabato
ore 17.30

LE BIRRE ARTIGIANALI BARLEY

Degustazione guidata della gamma di birre artigianali del birrifico sardo Barley, a cura del mastro birraio Nicola Perra e dell'esperto degustatore Lorenzo Dabove, in arte Kuaska (www.kuaska.it).

Domenica
ore 19.00

Per info e adesioni: 079/2822015 - 347/3196007

Gli spettacoli

"L'ORO DI SASSARI" a cura di Mab Teatro di e con Cristina Fonnesu e Daniele Monachella

Sabato e domenica dalle ore 17.30 - P.zza De Honestis - Itinerante

Lo spettacolo nasce dalle parole e dai racconti di chi i forni li tiene accesi da moltissimi anni, da chi un tempo, d'inverno, andava in giro col carretto a vendere "l'abbrusgenti calda", amatissima dai sassaresi e non solo. Insomma dai protagonisti di ieri e di oggi, che hanno reso questa pietanza unica, diversa dalla *farinata* da cui proviene, fino a diventare cibo tipico della gastronomia locale. Testimonianze che verranno rese attraverso una rievocazione divertente di aneddoti, personaggi e racconti legati alla fainè, partendo dalle sue origini fino all'"approdo" fortunatissimo nella città di Sassari.



LE CHITARRE SASSARESÌ

Sabato e domenica dalle ore 17.30 - Itinerante

Tre chitarristi che si esibiranno in prossimità dei forni del centro storico nel loro repertorio di classici della musica folk sassarese alla ricerca dell'abbinamento ideale tra una fetta di fainè e le canzoni della tradizione.

PARDO FORNACIARI (Toscana)

Sabato dalle ore 17.30 - Largo Macao



Livornese del 1948. Cantastorie di provincia con una formazione filosofica, si dedica da tempo alla ricerca nel campo dell'incontro tra le due culture, ebraica e cristiana. Nel primo CD, "Porci poveracci e vecchi malvissuti", si ascolta Georges Brassens, maestro degli chansonniers del Novecento, rimodellato sull'ambiente toscano.

MARENOSTRUM DUO (Carloforte)

Domenica dalle ore 17.30 - Itinerante

Mario Brai e Mario Tocco, della band musicale carlofortina dei Marenostrom, propongono le loro canzoni ed alcuni classici della tradizione in dialetto tabarkino.

UANCIÙ...FREE MARCHING BAND (Sassari)

Domenica dalle ore 17.30 - Itinerante

L'orchestra, composta in gran parte da allievi del Conservatorio L. Canepa di Sassari, propone una gioiosa rivisitazione del repertorio dei primi anni del jazz.

ARMANDO CORSI (Liguria)

Sabato ore 18.00 - Mercato civico

"La chitarra che sorride", così gli addetti ai lavori definiscono questo musicista nato a Genova nel 1947. Quarant'anni di musica che iniziano nelle vecchie osterie di Genova dove gli anziani si radunavano la domenica tra ballate dialettali e brani classici e che passano attraverso l'America Latina. Tante le collaborazioni, da Paco De Lucia ad Ivano Fossati con il quale divide quattro anni di tournée.

