

# COMUNE DI SIDDI - SU

Sardegna



**La festa che parte dal buon cibo, e coinvolge lo spirito e la mente**

**Diciassettesima Edizione**

Due giorni dedicati al cibo e alle produzioni di qualità.

Con incontri, laboratori, concerti, mostre d'arte, proiezioni, degustazioni, cene in strada, mostra mercato, convivi ed altro.

## **Cibo e Arte**

Con il cibo si può fare arte, certo. In vari modi e forme.

La cucina ha infatti un processo creativo che può variare. Un alimento nasce dalla combinazione delle proprietà estetiche e sensoriali dei singoli ingredienti che si hanno a disposizione, dalla cultura e dal luogo dove ci si trova, dalla capacità creativa di accostarli per dare forma a qualcosa di nuovo e così via. E lo si può fare anche in forma d'arte.

Il cibo permette dunque di raggiungere delle importanti espressioni artistiche, attraverso impiattamenti, abbinamenti, uso dei colori e tanto altro.

Come la manualità di chi prepara i cibi in modo artigianale, che spesso riesce a toccare vette estetiche elevatissime, creando dei pezzi unici, dei veri pezzi d'arte.

Momenti di fantasia e gusto sicuramente brevi (cucinare è un'arte plastica effimera poiché il cibo, con il suo consumo, sparisce), ma veri, sinceri.

E infatti il cibo, come varie forme d'arte, può emozionare, colpire, evocare, provocare, comunicare, conquistare... Creare piacere, empatia, sentimento, conoscenza, condivisione, memoria...

Il cibo può anche essere uno strumento per fare arte.

Da sempre infatti artisti di ogni genere hanno trovato nel cibo ispirazione. Esso è stato ed è un mezzo utile per creare, anche con funzioni simboliche.

Altrettanto, attraverso l'arte si possono raccontare il cibo e i territori, con la possibilità di aprire nuove strade per il racconto di sapori, produzioni, luoghi, persone.

Cibo e arte, arte e cibo, il cibo nell'arte, l'arte nel cibo. Un connubio ormai consolidato, a sancire che la tavola è molto più che "semplice" nutrimento fisico.

La tavola come specchio di un'epoca, dell'anima anche artistica di una comunità.

## **La filosofia del Festival**

Il Festival Appetitosamente, ideato nel 2006 da Comune di Siddi, Cooperativa Villa Silli e Condotta Slow Food di Oristano, racconta e offre le produzioni enogastronomiche della comunità di Siddi, da oltre 70 anni borgo rurale sardo della pasta.

La sua dimensione itinerante e diffusa permette poi ai visitatori di scoprirne le risorse storico - artistiche, archeologiche e ambientali, le attività artigianali e produttive, le persone. In una terra ricca di storia e buon cibo, la Marmilla, dolce agli occhi ed al cuore.

Appetitosamente è ancora un luogo d'incontro, di scambio, di condivisione. Un punto di riferimento nel quale dialogare di cibo come espressione di culture, modi di vivere, identità. Una festa di popolo aperta, inclusiva e divulgativa dove ragionare, in maniera profonda e leggera, di tematiche legate agli alimenti di qualità, al loro legame con i territori, alle modalità di produzione e vendita, al rapporto col ciclo delle stagioni, al rispetto dell'ambiente, alla ricchezza delle diversità.

Uno spazio per favorire i prodotti agroalimentari d'eccellenza, dare voce a chi produce e a chi questi prodotti li trasforma in cibo.

Un modo per concorrere a costruire una nuova consapevolezza della cultura alimentare, e a migliorare la qualità della vita di tutti.

Un'occasione di valorizzazione e crescita anche economica per una comunità ed il suo patrimonio, per un intero territorio.

Una scintilla per innescare nuovi processi gastronomici, produttivi, culturali, umani.

Appetitosamente è inoltre un luogo dove praticare il piacere, la convivialità, la diversità, l'amicizia, l'etica, il dubbio, la curiosità, la felicità, la bellezza.

# PROGRAMMA

## SABATO 27 LUGLIO 2024

**Ore 10.00. Piazza L. Da Vinci**

**Buon appetito!!!**

Saluti iniziali e apertura della manifestazione.

**Ore 10.15. Ex Ospedale Managu (Aula Consiliare)**

**Cibo e Arte**

Dialoghi e proiezioni sul tema 2024 del Festival.

Con

Marco Pisanu, Sindaco di Siddi

Marina Ravarotto, chef ristorante ChiaroScuro, Cagliari

Battistina Casula, artista

Antonello Zanda, direttore Società Umanitaria - Cineteca Sarda, Cagliari.

**Ore 10.45. Casa Garau**

**Ingredienti creativi**

Laboratorio collettivo sul tema cibo e arte, con la realizzazione di un'opera e sua installazione nel centro storico del paese.

Per grandi e piccoli.

Con l'artista Battistina Casula, la comunità di Siddi e i visitatori del Festival, in collaborazione con l'Associazione Generazioni Solidali APS di Siddi.

**Ore 11.00. Casa Pau (loggiato)**

**Avanzi? \***

L'arte di mangiar bene recuperando i cibi in cucina.

Per non sprecare e rispettare le materie prime, le produzioni ed il lavoro attraverso preparazioni originali e responsabili.

Con

Chiara Cogotti, cuoca

Giovanni Fancello, giornalista e studioso di storia della gastronomia.

**Ore 16.30. Casa Pau (loggiato)**

**Tema libero \***

Le insalate e l'arte della composizione creativa e di qualità.

Con

Chiara Cogotti, cuoca

Gianpaolo Demartis, Calarighe - Libera Scuola di Erboristeria Popolare Sarda

Elena Frau, azienda agricola L'orto di Gian Piero di Elena Frau.

**Ore 19.00 Tomba di giganti Sa Domu 'e s'Orcu**

**MAURO PAGANI 2024 CRÊUZA DE MĂ IN TOUR \*\*\*\***

Unica tappa in Sardegna del tour che celebra i 40 anni dello storico album scritto con Fabrizio De André.

Al calar del sole... cibo per lo spirito. Si accende il cielo, si accendono i cuori.

**Ore 21.00 - 24.00. Chiesa parrocchiale (sagrato)**

**Da mangiare con gli occhi**

Video - diario giornaliero del Festival.

A cura di Terra de Punt.

**Ore 22.15. Vie del centro storico**

**Aggiungi un posto a tavola \*\***

La comunità di Siddi “apre” ai visitatori imbandendo tavoli e pietanze.

**Ore 22.45. Piazza L. Da Vinci**

**Claudia Aru trio in concerto**

Canzoni buone a mangiare.

**Ore 23.00. Ex pastificio Puddu (cortile)**

**Bond vivre \***

A Siddi c'è un agente e un cocktail segreto.

Di e con Corrado Casula, gastronomo curioso.

**Ore 00.59. Parco San Michele**

**Guarda ch'è l'una**

Un gustoso DJ set.

Con Laura P DJ.

A cura della Consulta Giovanile di Siddi.

## **DOMENICA 28 LUGLIO 2024**

### **Ore 6.00. Tomba di Giganti Sa Domu 'e s'Orcu**

#### **Colazione da...l'Orco!**

Al primo sorgere del sole l'arpista Raoul Moretti, in una tappa del suo tour Harp4Green, reinterpreta in musica i silenzi della giara, dell'imponente monumento nuragico, delle antiche divinità.

Al termine gli ospiti saranno confortati da una ricca e arcaica colazione.

### **Ore 11.00. Casa M**

#### **Pezzi unici \***

Le paste tradizionali della Sardegna e la loro preparazione attraverso la conoscenza delle materie prime, la storia e l'importanza del lavoro, la valorizzazione economica e il consumo.

Un sapere artigianale che spesso raggiunge espressioni artistiche elevate.

Con Marco Dettori, esperto settore cerealicolo AGRIS Sardegna

Giannetta Murru Corrigan, antropologa Università degli Studi di Cagliari

Isabella Karina Trailescu, pastificio Sa Lorighitta Longa, Morgongiori

Marina Ravarotto, chef ristorante ChiaroScuro, Cagliari, che presenterà anche un assaggio di "su filindeu", rara pasta nuorese.

### **Ore 16.00. Casa Steri (loggiato)**

#### **In arte...Gattou! \***

La produzione dolciaria sarda si esprime in uno dei suoi massimi esempi.

Con

Ermelinda Zedda e Veronica Manca, artigiane del gattou, Furtei

Giovanni Fancello, giornalista e studioso di storia della gastronomia.

### **Ore 17.00. Casa Garau**

#### **Ingredienti creativi \***

Laboratorio collettivo sul tema cibo e arte, con la realizzazione di un'opera e sua installazione nel centro storico del paese (fase conclusiva).

Per grandi e piccoli.

Con l'artista Battistina Casula, la comunità di Siddi e i visitatori del Festival, in collaborazione con l'Associazione Generazioni Solidali APS di Siddi.

Allieterà lo spirito una merenda finale a base di pane, pomodoro, olio e sale.

### **Ore 17.30. Casa M**

#### **Le cucine di babele**

Conversazioni di etnogastronomia. Per trovarsi con culture altre, scoprendone similitudini e peculiarità alimentari. Un modo per raccontare gli altri attraverso il cibo...e l'arte.

Con

Patricia Vidotto, cantina Gibadda - Arbus (SU)

Vincenzo Sorvillo, Amano ristorante - Cagliari

Tommaso Sanguedolce, Gli Uffici ristorante - Cagliari

Andrea Balleri, cantine Contini - Cabras (Or)

Coordina Alessandra Guigoni, antropologa culturale e giornalista.

**Ore 19.30. Chiesa romanica San Michele (sagrato)**

**Uno storico dell'arte tra i *primi***

Riflessioni sul cibo, sull'arte, sulla vita.

Incontro con il prof. Claudio Strinati, storico dell'arte.

A cura di Corrado Casula, gastronomo curioso.

**Ore 21.00. Piazza L. Da Vinci**

**Mangia come parli \*\*\***

Degustazione delle paste e dei cibi tipici di Siddi e della Sardegna, preparati dalla comunità in condivisione.

Anche con l'impiego di piatti fatti di pane.

A cura dell'Associazione Turistica Pro Loco di Siddi.

**Ore 21.00 – 24.00. Chiesa parrocchiale (sagrato)**

**Da mangiare con gli occhi**

Video - diario giornaliero del Festival.

A cura di Terra de Punt.

**Ore 22.00. Piazza L. Da Vinci**

**Hope! Hope! Hopla!!**

Risate per l'anima e per il corpo, in uno spettacolo d'arte di strada ricco di sorprese, stupore e meraviglia.

Di e con Pasquale Imperiale e Vincenzo De Rosa.

Produzione a cura di Teatro del Sottosuolo.

**Ore 24.00. Piazza L. Da Vinci**

**Saludi e trigu**

Saluti finali e chiusura della manifestazione.

**Asterischi**

**\* Gratuito e su prenotazione.**

**\*\* A pagamento e su prenotazione.**

**\*\*\* A pagamento e senza prenotazione.**

**\*\*\*\* A pagamento con biglietti in vendita presso circuito Box Office.**

**Vicino agli asterischi**

Gli incassi di tutte le attività a pagamento contribuiscono a sostenere i costi del Festival, che richiede un grande impegno economico ed un enorme sforzo organizzativo.

Chi vi prende parte, aiuta Appetitosamente in modo determinante.

## **SPAZI**

Durante il Festival.

### **MOSTRA MERCATO. Piazza L. Da Vinci e vie del centro**

#### **L'altro mercato. Il bello del fare**

I produttori e gli artigiani di Sididi e della Sardegna.

Anche con lavorazioni in diretta e degustazioni.

### **LUOGHI D'INTERESSE. A Sididi e nel suo territorio**

#### **Squisitezze siddesi**

Una comunità ed il suo patrimonio

- Museo delle Tradizioni Agroalimentari della Sardegna - Casa Steri  
Apertura con biglietto d'ingresso ridotto. Visite guidate ogni ora.
- Museo Ornitologico della Sardegna  
Apertura con biglietto d'ingresso ridotto.
- Parco Naturalistico Archeologico Sa Fogaia  
Apertura con biglietto d'ingresso ridotto.
- Chiesa San Michele (sec. XIII)
- Chiesa Parrocchiale Visitazione di Maria Vergine (sec XVIII)
- Tomba di Giganti Sa Domu 'e s'Orcu

### **ZONA RELAX**

- **Punto ristoro. Piazza L. Da Vinci**

Un luogo dove mangiare, bere e chiacchierare in amicizia.

- **Cibo conviviale. Parco San Michele**

Un'area dove rilassarsi all'ombra, mangiare, bere, riposare, stare in compagnia.

### **PUNTO INFO. Piazza L. Da Vinci**

Spazio dedicato alle informazioni sul Festival.

### **Appetitosamente**

Usa prodotti del territorio, materiali naturali, biocompatibili e da riciclo.

Fa la raccolta differenziata, impiega distillatori d'acqua ed energia pulita.

## **INFORMAZIONI UTILI**

### **DOVE MANGIARE**

Durante i giorni del Festival sarà disponibile un servizio di ristorazione vario per tipologia di menù e costi, realizzato con prodotti di qualità, del territorio e di stagione:

### **Su prenotazione**

- Ristorante Farris Casa Puddu: **340 7917132**
- Trattoria Da Zia Luciana: **377 4019706**
- Punto Ristoro: **388 6066284**  
A cura della Pro Loco di Siddi.

### **Senza prenotazione**

Bar, Vie del Centro, Parco San Michele.

### **DOVE DORMIRE**

B&B di Siddi e strutture ricettive del territorio.

### **INFO E ALTRE PRENOTAZIONI**

**070.939888 / 347.7380831**

**orari: 9.00 - 14.00 / 16.00 - 20.00**

[www.facebook.com/appetitosamente](https://www.facebook.com/appetitosamente)

appetitosamente\_festival Instagram

festivalSIDDI twitter

[www.comune.siddi.su.it](http://www.comune.siddi.su.it)

[appetitosamente@gmail.com](mailto:appetitosamente@gmail.com)

### **Organizzazione Generale e Direzione Artistica**

Comune di Siddi

Comitato Appetitosamente 2021

Società Cooperativa Villa Silli

### **Testo**

Cooperativa Villa Silli

Tutti i diritti riservati.



**Comune di Siddi**  
**Comitato Appetitosamente 2021**  
**Cooperativa Villa Silli**

**In collaborazione con**

Cittadini di Siddi  
Compagnia Barracellare Siddi  
Associazione Turistica Pro Loco Siddi  
Associazione Generazioni Solidali APS Siddi  
Consulta Giovanile Siddi  
Casa Steri, Museo delle Tradizioni Agroalimentari della Sardegna  
Parrocchia Visitazione di Maria Vergine Siddi

Grafiche Puddu

**Con il patrocinio di**

Regione Sardegna, Assessorato della pubblica istruzione ecc.

**Media Partners**

SardegnaEventi24  
Eya tv

Appetitosamente 2024 è organizzato dal Comune di Siddi, dal Comitato Appetitosamente 2021, dalla Cooperativa Villa Silli e dalla Pro Loco, in collaborazione con tutta la comunità siddese, varie altre figure professionali e specializzate, diversi produttori, numerosi volontari e associazioni locali e no.

Tante donne e tanti uomini che per un anno intero si impegnano, con vera passione e grande dedizione, nell'organizzazione di questo Festival.