



SIDDI

27•28
Luglio
2024
diciassettesima edizione



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
Assessorato della pubblica istruzione,
beni culturali, informazione, spettacolo e sport
Assessoradu de s'istruzione pubblica,
benes culturales, informatzione, ispetàculu e isport



COMUNE DI SIDDI

Comitato
Appetitosamente
2021

COOPERATIVA
VILLASILLI
SERVIZI TURISTICI e CULTURALI

ASSOCIAZIONE
TURISTICA
PROLOCO
SIDDI

appetitosamente

Festival Regionale del Buon Cibo

Due giorni dedicati al cibo e alle produzioni di qualità.
Con incontri, laboratori, concerti, mostre d'arte, proiezioni,
degustazioni, cene in strada, mostra mercato, convivii ed altro.

Cibo
e Arte

IN COLLABORAZIONE CON



COMPAGNIA
BARRACELLARE
SIDDI



PARROCCHIA
VISITAZIONE
DI MARIA VERGINE



MEDIA PARTNERS

SARDEGNAEVENTI24.IT



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 (loggiate)

Avanzi? *

L'arte di mangiare 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 (loggiate)

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 CRÉUZA DE MÀ 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.

Special Guest - migliori collaborazioni

con elrow music e relief

A cura della Consulta Giovanile

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 Corriga, 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 (loggiate)

In arte...Gattou! *

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

Con: Emelinda 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, Amanò ristorante - Cagliari;
Tommaso Sanguedolce, Gli Uffici ristorante - Cagliari;
Andrea Balleri, cantine Contini - Cabras (OR);
Coordina Alessandra Guigoni, antropologa culturale e giornalista.

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.

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

Saluti e trigu

Saluti finali e chiusura della manifestazione.

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 Siddi e della Sardegna.

LUOGHI D'INTERESSE. A Siddi 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 chiacchiere 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, Via Cagliari, 3: 340 7917132
- Trattoria Da Zia Luciana, Via San Daniele, 12: 377 4019706
- Punto Ristoro, Piazza L. Da Vinci: 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.

* Gratuito e su prenotazione.

** A pagamento e su prenotazione.

*** A pagamento e senza prenotazione.

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

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.

Organizzazione
Generale e Direzione Artistica
Comune di Siddi
Comitato Appetitosamente 2021
Società Cooperativa Villa Silli

Testo
Cooperativa Villa Silli
(Tutti i diritti sono riservati)

Grafica e Stampa
Nuove Grafiche Puddu - Ortacesus

INFO E ALTRE PRENOTAZIONI

070.939888
347.7380831
(9.00 - 14.00 / 16.00 - 20.00)



www.facebook.com/appetitosamente
appetitosamente_festival Instagram
festivalSIDDI twitter
www.comune.siddi.su.it
appetitosamente@gmail.com