

## Cibo e Identità

“Siamo ciò che mangiamo”, recita un celebre adagio. In effetti, oltre alla dimensione fisiologica legata al sostentamento del corpo, l'alimentazione rappresenta anche un vero e proprio sistema di comunicazione ed espressione dell'identità di un popolo. Ogni cultura ha un codice di condotta alimentare (chi predilige alcuni alimenti rispetto ad altri, chi ne vieta certi ed altri no e così via), influenzata in questo da componenti geografiche, ambientali, economiche, storiche, territoriali.

Il cibo è però anche una delle vie principali per entrare in contatto con culture diverse, un ponte verso gli altri, attraverso il quale si può instaurare un rapporto di fiducia.

Ed è pure un modo, fin dai tempi più antichi, per contaminarsi, condividere, includere. Infatti, capita di parlare di cibo identitario per scoprire poi che, frequentemente, i confini sono labili, le origini incerte, le fusioni continue.

Anche perché le identità (di un cibo, di un individuo, di un luogo ed altro), spesso non sono unitarie. La molteplicità, risultato di incontri, scambi e legami, è al contrario una ricchezza con cui confrontarsi.

Gli italianissimi spaghetti al pomodoro, ad esempio, esisterebbero senza le “contaminazioni” esterne che ne hanno favorito l'ideazione?

L'identità espressa dal cibo è apolide, passa per il corpo, racconta storie di popoli che più o meno pacificamente si sono incontrati e amalgamati, lasciando nei nostri palati e nelle nostre ricette solo il bello di queste vicende.

Forse il vero arricchimento umano sta quindi nel confronto e nell'apertura verso ciò che è diverso da noi, pienamente consapevoli che non esiste un'identità culturale senza alterità.

Siamo un'umanità in viaggio, e senza mutamenti, anche nel cibo, non c'è identità.

### 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 scoprire le risorse culturali 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 crescita, anche economica, per una comunità e 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.

**VENERDÌ**  
04 • AGOSTO  
2023

**Ore 17.30. Piazza L. Da Vinci**  
**Buon appetito!!!**  
Saluti iniziali e apertura della manifestazione.

**Ore 18.00. Piazza L. Da Vinci**  
**Ricette di identità**  
Dialoghi sul tema 2023 del Festival.  
Partecipano  
Leonardo Becchetti, professore di Economia politica presso l'Università di Roma Tor Vergata.  
Don Pasta, dj, economista, appassionato di gastronomia.  
Viviana Sirigu, azienda Kentos, Il Pane dei Centenari, solo grano Cappelli biologico della filiera sarda - Orroli.  
Presenta Marco Pisanu, Sindaco di Siddi.

**Ore 21.00. Parco Sa Fogaia**  
**Prometeo nel bosco \*\***  
Storia di un'allegria compagnia di cuochi che con l'aiuto del fuoco preparò una bella festa.  
A cura di Pierluigi Fais – ristorante Josto Cagliari,  
e Errico Recanati – ristorante Andreina – Loreto.

**Ore 22.30. Piazza L. Da Vinci**  
**Food Sound System**  
Don Pasta ed il suo spettacolo di cucina, musica dal vivo, racconto popolare, immagini.

- \* **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.

**SABATO**  
05 • AGOSTO  
2023

**Ore 10.30. Parco San Michele**  
**Spezialità del giorno**  
Attività creativa legata al cibo e all'identità.  
Per i più piccoli, ma non solo.

**Ore 11.00. Casa Pau (loggiate)**  
**Scrigno da mangiare \***  
La panada, antica arte del piatto unico con tre “capitali” identitarie sarde: Assemmini, Cuglieri, Oschiri. Per dialogare e assaporare.  
Con Tiziana Collu, azienda domestica del Fatu In Domo “a Silvia piace” - Assemmini, Rita Fenu e Sonia Angotzi, azienda Le Dolci Note - Cuglieri.  
Presenta Veronica Matta, antropologa e presidente associazione culturale Sa Mata - Assemmini.

**Ore 16.30. Casa Pau (loggiate)**  
**L'albero nel cortile \***  
Il limone, un classico delle case storiche e dei gusti tradizionali sardi, ma con origini assai lontane. Viaggio nel suo mondo alla scoperta di varietà, sapori, curiosità.  
Con Gianmario Mallica e Pierluigi Carreras, Associazione Biodiversità Gonnese.

**Ore 19.00. Tomba di giganti Sa Domu 'e s'Orcu**  
**Tosca Quintet \*\*\*\***  
Concerto per violoncello, chitarra, pianoforte, percussioni e voci.  
Al calar del sole... cibo per lo spirito. Si accende il cielo, si accendono i cuori.

**Ore 22.15. Vie del centro storico**  
**Aggiungi un posto a tavola \*\***  
Pierluigi Fais e la comunità di Siddi “aprono” ai visitatori imbandendo un lungo tavolo e cucinando pietanze.

**Ore 22.30. Ex pastificio Puddu (cortile)**  
**Monsieur Cognac \***  
Quando i sardi salirono sulle barricate!  
La vera storia del Cognac in Sardegna.

Dalla voce di Gabriella Belloni, erede della famiglia Meloni dell'omonima storica distilleria, con le degustazioni guidate da Marco Delugas, sommelier ed esperto di enologia francese, e Corrado Casula, di Cognac (in) vestito

**Ore 23.30. Parco San Michele**  
**Linguine ai frutti di mare**  
Mostra e performance artistica con live painting digitale su cibo e identità di genere, con piccolo assaggio finale.  
A cura di Giacomo Cau e Lorenzo Polese (aka Lopolese).

**Ore 00.59. Parco San Michele**  
**Guarda ch'è l'una**  
Un gustoso DJ set con Maxim Catena.  
A cura della Consulta Giovanile - Siddi.

**DOMENICA**  
06 • AGOSTO  
2023

**Ore 6.00. Tomba di Giganti Sa Domu 'e s'Orcu**  
**Colazione da...l'Orcu!**  
Al primo sorgere del sole, Moses Concas (fisarmonica a bocca) e Dado Leo (chitarra), reinterpretano 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 Pau (loggiate)**  
**Sapore di mare \***  
La bottarga: un antico prodotto identitario sardo e del Mediterraneo attraverso racconti, degustazioni, approfondimenti.  
A cura di Giovanni Fancello, giornalista e studioso di storia della gastronomia.

**Ore 16.30. Casa Steri (loggiate)**  
**Cose dell'altro mondo \***  
Laboratorio sulle spezie, ingredienti preziosi del nostro cibo provenienti da altre parti del pianeta, e anche no. Un incontro esperienziale di condivisione, contaminazione, gusto.  
Con Archna Banger Kaul, ristorante Tandoori Indian Food - Cagliari, Sandro Picchedda, azienda Sirissi, zafferano Itria - Turri.  
Presenta Giovanni Fancello, giornalista e studioso di storia della gastronomia.

# Appetitosamente

## Ore 17.00. Parco San Michele ConservAzioni

Attività creativa legata al cibo e all'identità.  
Per i più piccoli, ma non solo.  
Con merenda finale a base di pane, pomodoro, olio e sale.

## Ore 19.30. Chiesa romanica San Michele (sagrato) Una fumettista tra i primi

Riflessioni sull'identità, sul cibo anche per la mente e per l'anima, sulla vita.  
Incontro con Takoua Ben Mohamed.  
Presenta Corrado Casula, GoCu, goloso curioso. Di tutto.

## Ore 21.00. Piazza L. Da Vinci Mangia come parli \*\*\*

Degustazione delle paste e dei cibi tipici di Siddi e della Sardegna, preparati in condivisione dalla comunità.  
Anche con l'impiego di piatti fatti di pane.  
A cura dell'Associazione Turistica Pro Loco - Siddi

## Ore 22.15. Piazza L. Da Vinci Circo all'arrembaggio

Giocolerie, manipolazioni e parole.  
Di e con Adolire. Produzione a cura di Teatro del Sottosuolo.

## Ore 24.00. Piazza L. Da Vinci Saludi e trigu

Saluti finali e chiusura della manifestazione.

## 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

- Cena venerdì 04 agosto Parco Sa Fogaia "Prometeo nel bosco" e Cena sabato 05 agosto "Aggiungi un Posto a Tavola": **345 2601189** (orari: 10.00 - 13.00 / 16.00 - 20.00)
- Pranzo e cena sabato 05 agosto Parco San Michele: **347 1995616**
- Trattoria Da Zia Luciana: **377 4019706**
- Ristorante Farris Casa Puddu: **340 7917132**

### Senza prenotazione

Piazze, Bar, Barracca, Vie del Centro.

### DOVE DORMIRE

B&B di Siddi e strutture ricettive del territorio.

## 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.  
Anche con lavorazioni in diretta e degustazioni libere.

### MOSTRA D'ARTE

- **Casa Garau**  
**Arte a tavola**  
Antichi ricami da cucina creati a mano da donne capaci.  
A cura dell'Associazione Generazione Solidale APS - Siddi
- **Museo Ornitologico della Sardegna**  
**Fruit on the loom**  
Cibo identitario attraverso altri occhi. A cura del Collettivo
- **Via Fiume**  
**Street food**  
Arte condivisa sul tema 2023 del Festival.  
Con i visitatori di passaggio, Giacomo Cau e Lorenzo Polese (aka Lopolese)

### 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.
  - 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

- **SA BARRACCA. Piazza L. Da Vinci**  
Da sempre il luogo delle feste sarde dove mangiare, bere e chiacchierare fino all'alba.
- **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.

### INFO E PRENOTAZIONI

**070.939888 / 347.7380831 (9.00 - 14.00 / 16.00 - 20.00)**  
[www.facebook.com/appetitosamente](https://www.facebook.com/appetitosamente)  
[festivaSIDDi twitter](https://twitter.com/festivaSIDDi)  
[appetitosamente\\_festival instagram](https://www.instagram.com/appetitosamente_festival)  
[www.comune.siddi.su.it](http://www.comune.siddi.su.it)  
[appetitosamente@gmail.com](mailto:appetitosamente@gmail.com)



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA  
ASSESSORATO DEL TURISMO, ARTIGIANATO E COMMERCIO  
ASSESSORATO DI ATTIVITÀ PUBBLICHE, SERVIZI CULTURALI, INFORMAZIONI, SPETTACOLI E SPORT  
ASSESSORATO DELLA PUBBLICA ISTRUZIONE, RICERCA CULTURALE, INFORMAZIONI, SPETTACOLI E SPORT

Comitato  
Appetitosamente  
2021



CON IL PATROCINIO DI



IN COLLABORAZIONE CON



COMPAGNIA BARRACELLARE  
SIDDi

PARROCCHIA VISITAZIONE  
DI MARIA VERGINE



FOOD PARTNERS



MEDIA PARTNERS

SARDEGNAEVENTI 24.IT



Appetitosamente 2023 è organizzato dal Comune di Siddi, dal Comitato Appetitosamente 2021, dalla Cooperativa Villa Silli e dall'Associazione Turistica Pro Loco Siddi 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.

### Organizzazione Generale e Direzione Artistica

Comune di Siddi  
Comitato Appetitosamente 2021  
Società Cooperativa Villa Silli  
Associazione Turistica Pro Loco Siddi

Testo  
Cooperativa Villa Silli

Grafica e Stampa  
Nuove Grafiche Puddu - Ortacesus

SIDDi  
4•5•6  
AGOSTO  
2023  
sedicesima edizione

Tre giorni dedicati al cibo e alle produzioni di qualità, con incontri, concerti, laboratori, proiezioni, mostra mercato, visite guidate, cene in strada, degustazioni, percorsi, convivi ed altro.

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

appetitosamente  
Festival Regionale del Buon Cibo

Cibo e  
Identità

