

Cibo e Tempo

Il cibo è un bene prezioso, che richiama il profondo. Può far compiere un viaggio emotivo nel tempo, riportare alla mente l'infanzia (un tempo perduto esteriormente, ma assolutamente vivo dentro ognuno di noi), oppure rimandare a luoghi, situazioni, emozioni, momenti diversi della vita. Le produzioni, come la vita dell'uomo, si compiono secondo cicli scanditi dal tempo, dalla natura.

Per produrre e conservare al meglio i cibi occorre tempo. La terra ha bisogno di tempo per dar vita ai suoi prodotti.

E così, in questi tempi di frenesie e di corti circuiti economici, è ragionevole pensare che sia giunto il tempo di considerare altre possibilità, altri modelli, nuovi valori.

E' dunque tempo di riconciliarsi con il pianeta in cui viviamo. Di usare le risorse in modo ragionevole. Di ridurre, di non sprecare, di riciclare.

E' tempo di tornare a produrre e consumare i cibi secondo i loro tempi, secondo le loro stagioni, di semina, di raccolta e di conservazione.

E' tempo di considerare preziose la natura, le sementi, i territori e le persone che in questi luoghi producono.

E' tempo di condividere il cibo con chi ne ha meno. Di ridistribuirlo.

E' tempo di fare attenzione alla qualità e alla bellezza. Di ciò che mangiamo, di ciò che ci circonda.

E' tempo di riprenderci il tempo per cucinare e consumare i cibi. Per vivere.

Di farlo senza fretta, con passione, con amore.

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, borgo sardo della pasta da oltre 50 anni, permettendo ai visitatori di scoprire anche le sue risorse culturali e ambientali, le sue tradizioni, la sua identità, il territorio della Mammilla tutta, che è terra dolce agli occhi, ed al cuore.

Appetitosamente è poi un luogo d'incontro, di scambio, di condivisione, di collaborazione. Un punto di riferimento regionale dove si parla di cibo come espressione di culture, modi di vivere, identità. Uno spazio nel quale 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.

Un modo per concorrere a costruire una nuova consapevolezza della cultura alimentare.

Un modo per favorire le produzioni agroalimentari d'eccellenza, sarde e no.

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

**VENERDI 01
AGOSTO
2014**

Ore 19.00 Piazza L. Da Vinci Buon appetito!!!

Saluti iniziali e apertura della manifestazione.
Inaugurazione degli spazi e delle mostre.

Ore 19.30 Piazza L. Da Vinci Previsioni del tempo

O delle sue influenze sul vivere umano.
Partecipano Stefano Puddu (Sindaco di Siddi), Francesco Orsini (ricercatore Facoltà di Agraria Università di Bologna), Corrado Casula (Libera Mente).

Con i giusti intermezzi musicali di Mauro Sigura, suonatore di corde etniche (band Agricutantus di Tonj Acquaviva).

Ore 21.00 Parco Sa Fogai Cose buone nel bosco**

Fra la penombra di lecci secolari, una cena dal gusto speciale creata da chef internazionali, veri maestri della cucina.

A cura dell'Associazione "Cuochi per l'Isola". La cena chiuderà il tour degli chef. "Serviamo la Solidarietà", le serate di beneficenza per la popolazione sarda colpita dal nubifragio.

Ore 22.30 Piazza L. Da Vinci "The Colour Identity"

Mauro Sigura quartet in concerto.
Con Mauro Sigura (oud)
Gianfranco Fedele (Piano, Diamonica, Elettronica) Alessandro Cau (Batteria, Sirofono, Elettronica) Tancredi Emmi (Contrabbasso).

★ Attività su prenotazione.

★★ Attività su prenotazione e a pagamento.

★★★ Attività senza prenotazione e a pagamento.

★★★★ Ticket in vendita presso: **Box Office Cagliari**
Circuito Box Office in tutta la Sardegna.

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 il Festival in modo determinante.

**SABATO 02
AGOSTO
2014**

Ore 10.30 Oratorio - Parco San Michele Lo spasso è servito

Laboratorio sul cibo, per i più piccoli.

Ore 11.15 Casa Puddu Crespellani Del lavoro operaio*

Laboratorio di degustazione con una delle produzioni di qualità della Sardegna: il miele.

Con Luigi Manias (Miele Manias) e Corrado Casula (Libera Mente).

Ore 16.00 Parco Sa Fogai Neve al limone*

All'ombra di lecci antichi, racconto con degustazione del sorbetto sardo, sa carapigna.

Con Sebastiano Pranteddu (azienda Sa Carapigna) e Giovanni Fancello (giornalista e studioso di storia della gastronomia).

Ore 19.00 Tomba di Giganti Sa Domu de s'Orcu

Cibo per lo spirito ****

NDA in "Love Medicine Tour". Concerto per Appetitosamente con

Noa (Voce e Percussioni)

Gil Dor (Chitarre e Direzione Musicale)

Adam Ben Ezra (Contrabbasso)

Gad Serj (Percussioni)

Ore 22.15 Vie del centro storico Aggiungi un posto a tavola**

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

Ore 23.30 Parco San Michele Guarda ch'è corto

Selezione di cortometraggi ad alto contenuto nutritivo.

A cura dell'Associazione Sa Matta Soba e dello Skepto International Film Festival.

Ore 01.00 Parco San Michele Guarda ch'è l'Una

Per i tiratardi...

I piatti li vogliono suonare loro.

Degustazioni musicali e contorni visivi preparati dagli "chef" Dj Raggs, Andrewz e Shardub.

**DOMENICA 03
AGOSTO
2014**

Ore 6.00 Tomba di Giganti Sa Domu de s'Orcu

Colazione da... l'Orco

Al primo sorgere del sole, i Tenores di Neoneli reinterpretano in musica i silenzi della giara, delle grandi pietre e delle antiche divinità.

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

Ore 10.30 Ex Ospedale Managu Le ricette del tempo

Incontro - dibattito sul tempo, sui tempi.

Con Daniela Ducato e Monica Saba (banca del tempo e dei saperi, filiera produttiva La Casa Verde CO2.0), Don Angelo Pittau (delegato per la Mondialità Caritas Sardegna), Andrea Motroni (Agrometeorologo ARPA Sardegna).

Da i tempi Corrado Casula (Libera Mente).

Ore 11.30 Museo Casa Steri Pepite della terra*

Degustazione guidata con una delle produzioni di pregio della Sardegna: le patate.

Con Gianmarco Malica, Pierluigi Carreras e Andrea Zurru (Associazione Biodiversità Gonnese, Comunità del Cibo Slow Food di Gonnosfanadiga).

Ore 16.30 Casa Pau Nel loggiato di Maria. In fermento*

Laboratorio di degustazione con una nuova produzione artigianale: lo yogurt.

Con Giuseppe Izza (agronomo, esperto di analisi sensoriali), Michele Cuscusa (Fattoria Cuscusa) e Monica Saba (Minicasificio Ganne' Scita).

Ore 17.00 Museo Casa Steri 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. Kronos e kairos: il tempo 'altro' in cucina.

Con Amit Kumar, fisico (India), Santiago Garrido Rius, regista (Argentina),

Tomoko Fujita, chef (Giappone).

Coordina Alessandra Guigoni, antropologa culturale Università di Cagliari.

Ore 18.00 Oratorio - Parco San Michele Divertirsi a merenda

Giochi tradizionali, e no, legati al cibo.

Ore 19.30 Sagrato chiesa San Michele Un economista tra i Primi

Riflessioni sul cibo, sulla decrescita felice, sulla vita.

Anna Cossu (Slow Food Cagliari) incontra Serge Latouche.

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

Degustazione delle paste e dei cibi tipici di Siddi e della Sardegna.

Anche con l'impegno di piatti fatti di pane.

Ore 22.30 Piazza L. Da Vinci (e dintorni) A passo di banda

Soul, jazz e funky in allegria compagnia. Con la Mogoro Marching Band.

Ore 24.00 Piazza L. Da Vinci Saludi e trigu

Saluti finali e chiusura della manifestazione.

appetitosamente Mente