
Mar 17 Dic, 2013

La Piazza dei Sapori - Sassari, Piazza Castello 15-24 dicembre

Natale è l'occasione per presentare un'esposizione della cultura alimentare, gastronomica e vitivinicola. Piazza Castello, per una decina di giorni, da domenica 15 dicembre fino al 24, Vigilia di Natale, diventerà "La piazza dei sapori", un vero e proprio Villaggio dei Sapori con degustazioni guidate e dimostrazioni di cucina. Allestimenti in collaborazione con l'associazione "Orti Culturali", con il contributo e il patrocinio del Comune di Sassari e **il sostegno alle imprese da parte della Camera di Commercio di Sassari**.

L'evento si svilupperà all'interno di una sorta di villaggio con due aree distinte: la prima, espositiva, dedicata ad una selezione di proposte enogastronomiche del territorio, presenti produttori sardi (una decina) del settore agroalimentare e vitivinicolo. La seconda area, nello spazio coperto, a cura del comunicatore agroalimentare Tommaso Sussarello, ospiterà una rassegna di incontri con scrittori, giornalisti e artisti, compresi cuochi, gastronomi ed esperti. Faranno seguito attività di laboratorio e show-cooking con degustazione, tutto sempre in chiave gastronomica e vitivinicola.

Nei giorni dedicati alle Festività di Natale "La piazza dei sapori" sarà anche un'ottima occasione per regalare prodotti enogastronomici locali.

La manifestazione è stata inaugurata domenica pomeriggio dal sindaco di Sassari Gianfranco Ganau e dall'assessore comunale alle Culture ed al Turismo Dolores Lai. Subito dopo Gilberto Arru e Giovanni Fancello si sono confrontati sul tema "Vitigni autoctoni e tradizioni agroalimentari della Sardegna". La tavola rotonda è stata moderata da Tommaso Sussarello (Associazione Orti Culturali).

Il calendario degli incontri è consultabile sulla pagina Facebook "La piazza dei sapori". Il programma può inoltre essere seguito in tempo reale sull'app "Facciamo Centro", scaricabile gratuitamente su app store e play store, e su www.sassari.tv.

La Piazza dei Sapori - Sassari - 15-24 dicembre 2013

CALENDARIO EVENTI

- *Domenica 15 dicembre*

h 18.00 > "Gastronomia tradizionale e vitigni autoctoni": tavola rotonda con Gilberto Arru e Giovanni Fancello

- *Mercoledì 18 dicembre*

h 18.30 > "Le ricette per il recupero della cultura materiale di un territorio" - Maria Antonietta Mazzone, esperta di cucina tradizionale

>"Coltivare il cambiamento": fare politiche locali per il cibo - Stefano Sotgiu, esperto di politiche pubbliche

*h 20.00 > Show-cooking con Massimo Meloni, personal-chef: esecuzione di un piatto con materie prime locali – segue degustazione con ticket**

- *Giovedì 19 dicembre*

h 18.00 > "Pasta": storia e avventure di un cibo tra Sardegna e Mediterraneo - Giovanni Fancello, giornalista enogastronomo

h 19.00 > "Cozze e arselle del Golfo di Olbia, dalla produzione alla tavola": ricette e consigli di Luciano Bisogni, uomo di mare e ostinato gourmet

*h 20.00 > Show-cooking con Pasquale Tanda, pastificio Tanda & Spada: esecuzione di un piatto a tema – segue degustazione con ticket**

- *Venerdì 20 dicembre*

h 18.00 > "Formaggi di Sardegna": conoscere e assaggiare - Massimiliano Venusti, esperto del settore lattiero caseario

*h 20.00 > Consumare e abbinare i formaggi sardi: "Preparazioni e show-cooking" - Associazione Cuochi Provincia Sassari – segue degustazione con ticket**

- *Sabato 21 dicembre*

h 11.00 e h 12 > "Preparazioni e show-cooking": Il Biologico - Associazione Cuochi Provincia Sassari, con AIAB Sardegna

h 18.00 > "Il biologico tra vino e cibo" - Antonella Usai, coordinatrice Museo del Vino di Berchidda, con AIAB Sardegna

h 19.00 > "I vini della Sardegna" - Gian Mario Tosi, delegato ONAV Provincia Sassari

*h 20.00 > Show-cooking a cura di Gran Galà: esecuzioni gastronomiche con materie prime locali - degustazione con ticket**

- *Domenica 22 dicembre*

h 11.00 e h 12 > laboratorio sul pane (rivolto ai bambini) - Manuela Sanna, biologa alimentare

*h 18.00 > Il pane in cucina: "Preparazioni e show-cooking" - Associazione Cuochi Provincia Sassari - degustazioni con ticket**

h 19.00 > Il pane di Sardegna: riconoscere e assaggiare i pani locali, Associazione Pane al Pane

h 20.00 > "Chef per una Notte": concorso gastronomico per appassionati, anteprima evento di gennaio - Fabio Nurra, ristorante Fratelli Tola

- *Lunedì 23 dicembre*

h 18.00 e 19 > Il "finger-food" abbinato ai prodotti locali: laboratorio e degustazioni

** le degustazioni avranno un costo compreso tra i 3 e i 5 euro*

Tutti gli incontri saranno coordinati e moderati da Tommaso Sussarello, Associazione Stampa Agroalimentare Italiana.

Stampa in PDF

[PDF](#)

Ultima modifica

Gio 02 Ott, 2025