Sassari celebra la tradizione a tavola
Sabato 10 da *Identità in cucina* all'arrostita di *A fora li brasgeri*

Una giornata interamente dedicata alla cultura gastronomica sassarese, dalla riflessione sul rapporto tra cibo, identità e turismo alla dimensione più popolare e conviviale della grande arrostita nel cuore della città. Sabato 10 ottobre Sassari unisce ***Identità in cucina*** e ***A fora li brasgeri*** in un programma che dalla mattina alla sera coinvolgerà il Teatro Civico, Palazzo Ducale e le vie del centro storico, mettendo al centro tradizioni, prodotti, persone e luoghi della città.

Identità in cucina. Gli appuntamenti del 10 ottobre prenderanno il via alle 9.30 al Teatro Civico con ***Identità in cucina: la tradizione a tavola come leva di destinazione turistica***, tavola rotonda curata dal CCN Stelle del Centro, in rete con il CCN Incentru Sassari, nell'ambito del progetto *L'identità in vetrina*. Tema del confronto: come una tradizione gastronomica fortemente identitaria può diventare una risorsa capace di raccontare un territorio e aumentarne l'attrattività turistica senza perdere autenticità. Il dibattito metterà in relazione gastronomia, filiere produttive, storia, formazione, comunicazione e turismo. A condurre l'incontro saranno Giuseppe Melis, docente ordinario di Marketing all'Università di Cagliari ed esperto di turismo e sviluppo territoriale, e Jessica Cani, consulente di comunicazione specializzata nel settore enogastronomico e nella narrazione territoriale. L'incontro si aprirà con i saluti istituzionali del sindaco Giuseppe Mascia, dell'assessora comunale alla Cultura Nicoletta Puggioni e della presidente del CCN Stelle del Centro Giusy Mura. Quindi Alessandra Polo, co-ideatrice del progetto e responsabile di *Turismo Sassari*, presenterà attraverso un breve video alcune delle attività realizzate nell'ultimo anno sui canali social dedicati alla valorizzazione della destinazione turistica. Il confronto coinvolgerà lo chef Fabio Zago e la docente dell'Istituto alberghiero di Sassari Sabrina Manunta che, in rappresentanza della dirigente Antonietta Piras, parlerà dell'importanza della formazione nei settori dell'accoglienza per il territorio del Nord Sardegna. Interverranno poi il giornalista e gastronomo Giovanni Fancello, lo storico ed ex direttore dell'Archivio storico comunale Paolo Cau, il docente e consulente di comunicazione, marketing, turismo e cultura Gianluigi Tiddia, conosciuto sul web come @insopportabile, i produttori Agnese Cabigliera e Giacomo Manca dell'azienda Cabigliera & Zidda, Gian Piero Saccu di Podere 45 ed Elena Cornalis, assessora alla Cultura, Turismo e Attività produttive del Comune di Sennori e consigliera nazionale di Città del Vino. La partecipazione alla tavola rotonda è gratuita, previa registrazione sui canali social di *Identità in vetrina*.

Segui tutti gli eventi di **Destinazione Sassari** sui canali social di **@turismosassari**

Dalla riflessione alla degustazione. Al termine della tavola rotonda, nel cortile di Palazzo Ducale Fabio Zago curerà uno show cooking e un pranzo in cui prodotti e preparazioni della cucina sassarese saranno reinterpretati in chiave contemporanea. Zago sarà affiancato dallo chef Pietro Canu insieme agli studenti dell'Alberghiero. Saranno coinvolti anche gli allievi di Sala bar della classe III B guidati dai docenti Antonio Mura e Gianuario Masia, mentre a ricevere gli ospiti saranno le alunne e gli alunni della III A Accoglienza turistica accompagnati dalla docente Paola Correddu. Sui tavoli saranno presenti anche alcune creazioni della giovane artista e ceramista sassarese Viola Cusimano, fondatrice del marchio *La vie en Violette*. Al pranzo, a numero chiuso, parteciperanno le 50 persone che si sono prenotate nei giorni scorsi tramite i canali social.

La sera si accendono i bracieri. Dalla cucina raccontata, studiata e reinterpretata durante la mattina si passerà quindi alla sua dimensione più popolare. Dalle 18.30 la città vecchia si animerà per ***A fora li brasgeri***, l'arrostita diffusa organizzata dal Comune di Sassari insieme all'associazione Eat&Buffas e giunta alla terza edizione. Dieci postazioni distribuite in nove luoghi del centro storico formeranno due circuiti gastronomici, contraddistinti dai colori rosso e blu, trasformando piazze, slarghi e vicoli in un itinerario tra i sapori della tradizione e, allo stesso tempo, in luoghi di incontro e socialità. Fondamentali, nella macchina organizzativa, i circoli storici della città, con circa cento operatori impegnati davanti alle graticole. Quest'anno parteciperanno Raggio d'Oro, Bocciofila Sacro Cuore, Circolo Bocciofilo Sassari, ACLI Latte Dolce, Circolo Ferroviario, La Lucciola, Culleziu e Associazione Centro Storico, cui si aggiungono come da tradizione i consiglieri comunali, che per un giorno svestono la giacca per indossare il grembiule da grigliatori. Il coinvolgimento dei circoli accompagna la manifestazione fin dalla sua nascita nel 2024 e ne rappresenta uno dei tratti distintivi. Per una sera queste realtà trasferiscono all'esterno delle proprie sedi quella dimensione di comunità e socializzazione che le caratterizza durante tutto l'anno, contribuendo a mantenere vivo il rapporto con Sassari Vecchia e confermandosi come autentici presìdi del centro storico.

Percorsi e pietanze. Nel circuito rosso, a piazza San Donato il Raggio d'Oro preparerà lo zimino; a Pozzu di Bidda si troverà la Bocciofila Sacro Cuore con il capocollo; in piazza Quadrato Frasso il Circolo Bocciofilo Sassari con le verdure; nello slargo davanti all'ex bar Aroni l'ACLI Latte Dolce con la pancetta, mentre in piazza della Frumentaria i consiglieri comunali saranno impegnati con la carne di cavallo. Nel circuito blu, il Circolo Ferroviario preparerà lo zimino in piazza della Stazione, La Lucciola il salsiccione in vicolo delle Campane, il Raggio d'Oro sarà presente con una seconda postazione dedicata alle verdure in piazza San Donato, Culleziu cucinerà la pancetta in piazza Pescheria e l'Associazione Centro Storico preparerà gli attesissimi lumaconi arrosto in piazza Duomo.

La musica della festa. Come da tradizione sassarese, nelle serate di festa non può mancare la musica. Per questo sono stati allestiti due palchi su cui il 10 ottobre si esibiranno artisti rappresentativi della tradizione cittadina: in piazza Azuni suoneranno i Sintonia, i Sassari Vecciu e Mauro Galleri, mentre in porta Sant'Antonio ci saranno gli Zeppara e i Cantendi Sassari. La musica sassarese sarà protagonista anche il giorno precedente, il 9 ottobre alle 21, con il concerto dei Sonos de Manos in piazza Azuni.

I biglietti per *A fora li brasgeri* costano 15 euro e comprendono cinque coupon per altrettanti assaggi, con pane e un bicchiere di vino a ogni tappa. Al momento dell'acquisto sarà necessario scegliere uno dei due percorsi. I ticket saranno disponibili nell'apposito stand in piazza Azuni venerdì 9 e sabato 10 ottobre dalle 10.30 alle 23.

Le modifiche alla viabilità. Per consentire l'allestimento, lo svolgimento e lo smontaggio delle postazioni, dalle 15 di venerdì 9 ottobre alle 8 di domenica 11 ottobre sarà in vigore il divieto di fermata, dove indicato dall'apposita segnaletica, in via San Cristoforo da via Moscatello a via Alessio Fontana; piazza della Frumentaria; largo Pozzo di Villa; piazza Quadrato Frasso; corso Vico, nel tratto iniziale da piazza Santa Maria, davanti all'ex bar Aroni; largo Pescheria; piazza della Stazione davanti all'ingresso del Dopolavoro; vicolo delle Campane; piazza Pescheria e piazza del Duomo. Per le postazioni musicali, in piazza Azuni, venerdì 9 e sabato 10 ottobre dalle 16 a mezzanotte saranno istituiti il divieto di fermata negli stalli dietro l'edicola e il divieto di accesso alla piazza dall'intersezione con via al Carmine, o, secondo le esigenze, a largo Cavallotti da piazza Cavallino de Honestis. A Porta Sant'Antonio, sabato 10 ottobre dalle 12 a mezzanotte sarà vietata la fermata nelle corsie laterali, mentre dalle 14 a mezzanotte sarà chiusa al traffico la corsia centrale di corso Vittorio Emanuele II tra via Sant'Apollinare e via Saffi. Dalle 12 di sabato 10 ottobre alle 6 di domenica 11 sarà inoltre vietata la fermata, dove indicato dalla segnaletica, in via Alessio Fontana, via Vittorio Angius, via Moscatello, via Maddalenedda tra via Santa Elisabetta e corso Vico, via Isabelline, via Santa Elisabetta, via La Marmora da vicolo delle Campane a traversa Alivesi, via Sant'Apollinare da via San Carlo a Porta Sant'Antonio e sul lato destro discendente di corso Vittorio Emanuele II, da via Pais a piazza di Porta Sant'Antonio. Dalle 18 a mezzanotte del 10 ottobre sarà infine istituito il divieto di accesso a via Mercato dall'intersezione con via del Fiore; largo Pescheria da via Mercato e da via La Marmora; piazza della Frumentaria da via delle Muraglie; via delle Muraglie dall'intersezione con via San Donato; traversa Alivesi da via La Marmora; vicolo delle Campane di San Donato da via La Marmora; corso Vittorio Emanuele II dall'intersezione con via Pais; Porta Sant'Antonio da via Aurelio Saffi; largo Pozzo di Villa da via Sant'Apollinare; via Isabelline da corso Vico; via Guascone Capra da corso Vico; via San Carlo da largo Monache Cappuccine; largo Monache Cappuccine da largo Infermeria

San Pietro; via Sant'Apollinare da via Gazometro, via del Gran Condotto e vicolo Cogno; via Maddalenedda da corso Vico e dall'intersezione con via Frigaglia; piazza del Duomo dalle intersezioni con via Decimario e via Turritana. In caso di alta concentrazione di traffico pedonale, la Polizia locale potrà disporre ulteriori chiusure al traffico veicolare nelle vie interessate dal percorso.