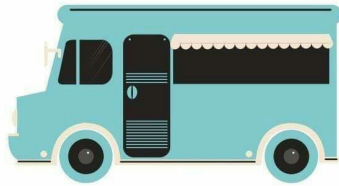


EAT&BUFFAS
SARDINIA
FOOD PARADE



Associazione culturale Eat&buffas

Via del Gran Condotto n°8, 07100 Sassari

C.F. 92157820900

Mobile: Davide Facci 3387684283;

[mail eatebuffas@gmail.com](mailto:eatebuffas@gmail.com)

PRESENTA
Eat&buffas
VialeEATalia
food line

Viale Italia, Sassari 20-21-22 e 23 dicembre 2019

Premessa

Sono trascorsi tre anni dalla prima edizione di Eat&buffas ed anche quest'anno ci saremo, con i cibi colorati e saporiti della nostra terra e del mondo. In questi anni abbiamo trascorso insieme giornate speciali, intense, intrise di allegria e bellezza. Una festa per tutti, per le tante famiglie che hanno vissuto le piazze e per le migliaia di turisti che hanno affollato la città trascorrendo il loro tempo tra i nostri truck e i nostri stand. Un punto di orgoglio per noi organizzatori, che dimostra ancora di più quanto possa essere efficace la collaborazione tra operatori culturali nel creare esternalità positive per la città, per le persone che lavorano con noi, per le imprese e per tutti i cittadini. In virtù di questo gradimento sociale abbiamo deciso di continuare il nostro cammino, aprendo l'evento a nuove idee e progetti. Negli ultimi anni si sta diffondendo la cultura del cibo di strada. Un'idea di cucina semplice e povera che in Italia è sempre esistita, basti pensare al *panino con il lampredotto*, agli *arancini*, al *pane cunzato* e alla stessa *pizza*. Lo scorso anno nel convegno che organizzammo direttamente sulla piazza la professoressa Paola Ruggeri e il Professor Attilio Mastino ci mostrarono come già in epoca romana i cibi di strada dei romani fossero: *veloci e saporiti*

spuntini dai vicoli della Suburra alle tabernae del centro di Roma. Un fenomeno che ha trovato linfa vitale nella riscrittura delle tradizioni culinarie del passato, che rivivono oggi grazie alla capacità di innovare con fantasia. Il cibo è da sempre, - soprattutto nel nostro paese-, un fattore di aggregazione sociale in grado di abbattere la maggior parte dei pregiudizi etnici e culturali. Grazie al cibo, le culture si incontrano, si mischiano e si contaminano, producendo un valore positivo che va aldilà di un pasto o di una ricetta. Come la lingua e la musica, anche il cibo può essere un veicolo di stabilità in grado di aggregare i popoli. Il cibo può diventare anche produttore di pace, nel momento in cui si rispetta la terra e chi la terra ogni giorno la coltiva; ed il rispetto passa anche attraverso il classico fluire delle stagioni, con un'agricoltura di tipo biodinamico che punta di più alla qualità che alla quantità. La terra si rispetta altresì, contrastando l'inquinamento delle falde acquifere, comprando e mangiando non solo prodotti genuini, ma anche dotati di certificazioni etiche che dimostrino la mancanza di sfruttamento dell'uomo sull'uomo. Perché mangiare un pomodoro figlio del caporalato significa accettare che sia rosso non solo perché baciato dal sole, ma perché in esso c'è il sudore e il sangue di una donna o di un uomo morti nei campi della Puglia. Noi crediamo che il cibo sia invece, energia per la vita, una vita che non può e non deve essere fatta di sfruttamento né della terra e tanto meno dell'uomo. Dobbiamo sforzarci di promuovere ogni giorno di più l'idea per cui nella semplicità delle materie prime ci sia la via per vivere in modo più sano ed equilibrato. Occorre ripartire dalle nostre tradizioni, elaborando sistemi di fruizione del cibo innovativi, che assecondino i ritmi frenetici della vita attuale, senza snaturare la natura e la convivialità del pasto. In questa ottica nasce l'idea di valorizzare ancora di più il cibo strada; un cibo semplice, genuino, fantasioso, colorato e rispettoso del territorio. Il cibo di strada su ruota è uno strumento accattivante per allontanare i giovani dal cibo spazzatura, avvicinando le persone ad un tipo di cucina rapida, ma allo stesso tempo di qualità. Se gli scorsi anni abbiamo cercato di porre l'accento sulla differenza che esiste tra il cibo spazzatura e lo street food e sui disturbi alimentari legati al cibo come anoressia, bulimia e obesità. Tutte malattie i cui i disturbi alimentari sono l'espressione di un disagio profondo che non può non essere ascoltato e compreso.

Quest'anno invece la nostra attenzione si sposterà maggiormente sul rapporto tra cibo e sostenibilità ambientale. I piatti di strada che proporremo saranno come nostra abitudine genuini, stagionali e tutti serviti con materiale **Biocompostabile** venendo incontro a una esigenza oramai planetaria, quella del rispetto dell'ambiente e dell'impatto zero, e in linea con la normativa prevista dal Comune di Sassari che per regolamento prevede l'obbligo dell'uso di oggetti monouso compostabili negli eventi **pubblici**. Come negli anni precedenti **prima degli spettacoli musicali serali andremo in piazza cercando di** sensibilizzare i nostri ospiti su queste tematiche in modo da avere l'opportunità di portare le nostre idee fuori dalle i soliti spazi di discussione.

Chi siamo

Eat&buffas è un progetto culturale frutto della sintesi e dell'esperienza di due realtà associative con l'associazione Culturale Abbì, che opera da più di dieci anni nel settore della ristorazione e nel mondo dell'enogastronomia. A presiederla è da sempre Lillo Carboni, giovane imprenditore appassionato e attivo nella promozione di eventi enogastronomici che sono entrati a far parte del calendario degli appuntamenti più attesi della Sardegna, quali la **“Ciogghitta d'oro”**, la sagra/gara di suzione di lumachine, piatto principe della cultura popolare sassarese, giunta ormai alla nona edizione; **“BUCHIC bollicine al mercato”**, rassegna a base di spumanti sardi e nazionali, abbinati dallo chef blogger gastronomico Piero Careddu; **Event for MAGGIO, Sardinian Cheeses Exposition**, la prima mostra mercato degustazione di prodotti caseari dell'isola, tenutasi in occasione dell'ultima Cavalcata Sarda. Ultimo progetto presentato è relativo alla Birra dei Candelieri. L'associazione S'andala invece è nata nel 2013 dall'intuizione del giovane imprenditore Roberto Putzu, e dal 2016 è presieduta da Giovanni Cocco, ricercatore universitario (precario che più precario non si può), con la passione per la lettura e l'enogastronomia. In poco tempo S'Andala ha realizzato alcune delle più importanti rassegne brassicole dell'isola quali il **Sassari Beer Fest** e **Birre d'autunno in festa**, eventi che hanno portato l'associazione a collaborare con importanti realtà culturali e istituzionali della nostra isola quali **il Comune di Sassari, la Presidenza del Consiglio Regionale della Sardegna, l'Università degli studi di Sassari, la Fondazione Maria Carta, il MOS, la UNLUS Imago mundi di Cagliari, il gremio dei Macellai di Sassari, l'Associazione Verbavoglio di Macomer.**

Ogni iniziativa e collaborazione nasce dalla precisa idea promuovere e sviluppare la cultura del mangiare e del bere bene e con consapevolezza. Il rispetto del territorio, delle tradizioni, e dello scambio di culture sono da sempre i nostri punti di forza. Siamo convinti che il benessere della persona umana passi prima di tutto dal nutrirsi in modo equilibrato, seguendo i cicli della natura. La stagionalità dei prodotti, delle materie prime, fanno da sempre parte della cultura sarda. E ancora prima delle certificazioni di qualità, riteniamo sia giusto e doveroso promuovere la cultura del lavoro, rispettando chi dalla terra ci vive, coltivandola e accudendola. Il sentiero che vogliamo percorrere è impervio, e tuttavia degno di essere percorso. Ma per noi gli eventi non significano solo enogastronomia, vogliamo fare in modo che siano attraversati anche da musica, arti visive, e da tutto ciò che possa valorizzare le tradizioni sarde e del mediterraneo, creando una rete di collaborazioni con istituzioni e associazioni culturali che lavorano nel territorio.

Programma

Dopo tre anni di lavoro in piazza d'Italia, quest'anno **realizzeremo** il nostro progetto in **viale Italia**, nell'area delle piste **ciclopedonali** compresa tra via Risorgimento e viale Mancini nelle giornate che culmineranno con il Natale Sassarese. **Si terrà dal 20 al 23 dicembre, dalle 11 alle 24. 20 stand, quindici dedicati al cibo e 5 alle bevande, tutte made in Sardinia.**

Per l'occasione i negozi di viale Italia resteranno aperti con orario continuato. **L'iniziativa è organizzata in collaborazione con l'Amministrazione, che ha destinato spazi e risorse, e l'ha inserita nel programma degli eventi natalizi sassaresi.**

Come è solito nei nostri progetti all'aspetto del cibo affiancheremo una serie di spettacoli musicali in grado di accontentare un pubblico variegato durante tutto l'arco del giorno. A titolo esemplificativo citiamo la presenza di **Luca Martelli** musicista poliedrico e storico batterista dei **Litfiba** ed il progetto di Jazz itinerante **Unghiajazz** a cura di **Jacopo Careddu**. Tanti stand colorati si allineranno per quattro giorni in viale Italia con proposte culinarie originali, accattivanti e a prezzi contenuti.

Come sempre nei nostri eventi, ci piacerebbe coinvolgere le famiglie, per cui abbiamo pensato di ricreare uno spazio in cui i bambini possano giocare liberamente con un menù appositamente dedicato a loro. A grande richiesta sarà presente anche **Babbo Natale**, che dalla sua casetta esaudirà i desideri dei più piccini.

L'offerta culinaria come sempre sarà molto varia, dalla carne, al pesce sino ad arrivare alle zuppe vegetariane e ai dolci. Un occhio di riguardo sarà riservato alle persone con intolleranze alimentari con appositi stand per celiaci e non solo. Sarò dato spazio anche alla birra artigianale, al vino naturale e ai cocktails e sulla piazza sarà presente anche un *book shop* a tema enogastronomico.

Il presidente di Eat&buffas
Davide Facci