



UNDICESIMA EDIZIONE DEL WEEKEND DEI GUSTI CON 40 LUOGHI DEL GUSTO, 8 BIRRIFICI, 7 CANTINE, LABORATORI E SPETTACOLO

Dal 7 al 9 dicembre torna la manifestazione enogastronomica nel centro storico di Sassari

SASSARI. Quaranta punti di degustazione da piazza d'Italia a Porta Sant'Antonio per un'edizione da record del Weekend dei Gusti. Il tradizionale appuntamento enogastronomico di inizio dicembre si ripresenta quest'anno con un alto numero di adesioni degli esercenti del centro storico. Dal 7 al 9 dicembre la manifestazione proporrà per l'undicesima volta un'immersione tra i sapori del cibo tradizionale e di strada insieme alle birre artigianali, ai vini sardi, ai laboratori del gusto e un inedito spettacolo culinario. Il tutto, come sempre, a cura di Taribari con il contributo del Comune di Sassari e dell'assessorato regionale al Turismo.

Giovedì 7 dicembre dalle 18 alle 23 si parte con il tradizionale tour tra i sapori della città vecchia, con gli **itinerari enogastronomici** dedicati ai cibi di strada, a zuppe e piatti della tradizione e ai vini delle cantine del territorio. Si potrà scegliere tra quattro diverse tipologie di percorsi: dall'inizio di via Roma a piazza Sant'Antonio, da piazza Castello a piazza Mazzotti, da piazza d'Italia e dall'emiciclo Garibaldi al Mercato civico. Un momento per stare in compagnia riscoprendo le botteghe e gli esercenti che coraggiosamente continuano ad animare la città vecchia con entusiasmo e passione.

Il cuore della manifestazione sarà il Mercato civico storico, che **giovedì 7**, **venerdì 8** e **sabato 9** dicembre dalle 18 ospiterà il **PAB, Mercato delle birre artigianali**, organizzato con la collaborazione di Fermento Sardo, e i diversi eventi collaterali.

Nella tre giorni del Weekend ci sarà spazio anche per diversi eventi collaterali. **Giovedì 7 dicembre** al Mercato civico storico alle 18.30 lo scrittore Flavio Soriga proporrà un originale spettacolo intitolato "**Panadas, anguille, mostaccioli e altre avventure**", fatto di brevi letture a voce alta sulla cucina sarda-campidanese con laboratorio-live di preparazione della Panada di Uta. Parteciperanno l'artista Bachisio Bachis e la cuoca Maristella Pani. A seguire, alle 20 e 30, si terrà il laboratorio "**Aperitivo col vermouth made in Sardegna**" condotto dal produttore Emilio Rocchino.

Venerdì 8 dicembre, dopo l'apertura del PAB, si terranno altri due laboratori del gusto: alle 18 e 30 "**Birre & salumi artigianali sardi**" con il ricercatore Luca Pretti, alle 20 e 30 "**Birra e cioccolato**" condotto dalla degustatrice Alessandra Agrestini.

Sabato 9 dicembre alle 18 verrà riproposto un appuntamento che aveva suscitato interesse nella precedente edizione: "**PAB Meets Homebrewers**" il confronto tra i birrai presenti al Mercato civico storico e i produttori casalinghi, sotto la supervisione di Fermento Sardo. Alle 19 sarà la volta di un laboratorio dedicato all'abbinamento tra **Birra artigianale e Sushi** condotto da Alessandra Agrestini, che alle 20 e 30 racconterà le birre e i birrifici presenti al Weekend in "**Birre in salotto**".



La prevendita dei carnet utili per partecipare agli itinerari del gusto sarà disponibile il giorno 7 dicembre dalle 17,30 nell'infopoint in Piazza Castello e al Mercato Civico Storico. I laboratori del gusto sono a numero chiuso (max 30 persone) e a pagamento. Per info e prenotazioni 331/8474024.