



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASSESSORATO DEL TURISMO, ARTIGIANATO E COMMERCIO

SARDEGNA
isola senza fine



COMUNE DI SASSARI
ASSESSORATO ALLA CULTURA

taribari
EVENTI



Tre giorni di degustazioni ed eventi
NEL CUORE DI SASSARI



Weekend
dei
Gusti

11^a
EDIZIONE

7 DICEMBRE

CENTRO STORICO
DALLE 18.00

itinerario enogastronomico
4 percorsi a scelta

7,8,9 DICEMBRE

MERCATO CIVICO STORICO
DALLE 18.00

mercato delle birre artigianali
e del cibo di strada



GIOVEDÌ 7

dalle ore 18.00 alle 23.00 > Centro storico

4 ITINERARI ENOGASTRONOMICI PER LE VIE DEL CENTRO

Degustazioni di cibi di strada, zuppe e piatti
della tradizione in giro per il centro storico

dalle ore 18 > Mercato civico storico

INAUGURAZIONE DI PAB, IL MERCATO DELLA BIRRA ARTIGIANALE

Stand con birre prodotte artigianalmente in Sardegna, Italia e Polonia

ore 18.30 > Mercato civico storico

PANADAS, ANGUILLE, MOSTACCIOLI E ALTRE AVVENTURE

Brevi letture a voce alta sulla cucina sarda-campidanese
con laboratorio-live di preparazione della PANADA DI UTA
Con Flavio Soriga, Bachisio Bachis e Maristella Pani.

ore 20.30 > Mercato civico storico

APERITIVO COL VERMOUTH MADE IN SARDEGNA* 2 Vermouth e un gin con erbe botaniche sarde.

Laboratorio condotto dal produttore di Vermouth **Emilio Rocchino**
Abbinamenti proposti:

- Vermouth bianco con formaggio Ovinforth
- Vermouth rosso con cioccolato fondente
- Gin con crostino con crema di Pecorino e salsiccia fresca





VENERDÌ 8

dalle ore 18 > Mercato civico storico

PAB, IL MERCATO DELLA BIRRA ARTIGIANALE

Stand con birre prodotte artigianalmente in Sardegna, Italia e Polonia e cibo di strada made in Sardegna

ore 18.30 > Mercato civico storico

BIRRE & SALUMI ARTIGIANALI SARDI*

3 birre artigianali abbinata a 3 salumi differenti

Laboratorio condotto dal ricercatore Luca Pretti

ore 20.30 > Mercato civico storico

BIRRE E CIOCCOLATO*

3 birre artigianali abbinata a 3 diversi cioccolati

Laboratorio condotto dalla degustatrice Alessandra Agrestini



IL PIÙ GRANDE PUB DELLA SARDEGNA!





SABATO 9

dalle ore 18.00 > mercato civico storico

PAB MEETS HOMEBREWERS

I birrifici del Weekend dei Gusti incontrano i produttori casalinghi di birra.
Un confronto a base di degustazioni e scambi di ricette. Conduce Fermento Sardo

ore 19.00 > Mercato civico storico

BIRRA E SUSHI*

3 birre abbinata a 3 assaggi di sushi

Incontro condotto da Alessandra Agrestini

ore 20.30 > Mercato civico storico

BIRRE IN SALOTTO

All'interno del salottino di PAB, la degustatrice Alessandra Agrestini, supportata dai birrai produttori, racconterà le birre e i birrifici presenti al festival





ALTRI EVENTI

7 DICEMBRE

dalle ore 18 > Centro storico

MEDAFUNKY MARCHIN' BAND

Spettacolo itinerante per le vie della città vecchia

dalle ore 18 > Centro storico

I FENISTRUZZI

performance comico viaggiante

a cura della Ditta Vigliacci

Metà fenicottero dello stagno di Molentargius, metà struzzo di Pirri, nonostante nelle uscite pubbliche, nelle parate e negli eventi dove sono stati presenti, i più fantasiosi li abbiano scambiati per cammelli, galline, elefanti e cavalli.



8 DICEMBRE

ore 20.30 > Centro storico

DOUBLE DOSE ACOUSTIC SET SPETTACOLO A TAPPE

Quartetto che propone, in chiave acustica, la rivisitazione di brani popolari della tradizione americana, attingendo dal blues e folk con escursioni nella musica irlandese.

ALDO GALLIZZI – ANTONIO MISCALI

CLAUDIO SPANU – ANDREA SCANU

ELEONORA PILI – GIADA MOSCHELLA

FEDERICO PINTUS

9 DICEMBRE

dalle ore 18 > Centro storico

MEDAFUNKY MARCHIN' BAND

Spettacolo itinerante le per vie della città vecchia

PMP ACOUSTIC TRIO SPETTACOLO A TAPPE

Concerto itinerante per le vie della città vecchia

ELEONORA PILI – GIADA MOSCHELLA

FEDERICO PINTUS



ACQUISTANDO IL KIT DA DEGUSTAZIONE

(tracolla, calice di vetro e carnet di assaggi)

SI POTRÀ SCEGLIERE TRA:

Da Piazza Tola a Porta Sant'Antonio

ITINERARIO ROSSO

T.D. Lemon - Piazza Tola - **Salsiccia e Fagioli**

Mariscos - Piazza Tola - **Zuppa di ceci e pesce del golfo**

Trattoria Le due lanterne - Piazza Tola - **Fave a ribisari**

Pizzeria Cocco - Via Rosello - **Fainè**

Cafè & Cake - Piazza Mazzotti - **Biscotti di Natale**

Pizzeria da Gianni - Corso V. Emanuele - **Pizzetta**

Bar 155 - Corso V. Emanuel - **Tripa al sugo**

Raggio d'oro - Corso V. Emanuele - **Gnocchetti alla campidanese**

Circolo i 4 Cinghiali - Porta Sant'Antonio - **Coratella**

La Divinoteca - Via Sant'Apollinare - **Vino**

Mercato dei Vini - Mercato Civico - **Vino**



VENDITA COUPON NEGLI INFOPOINT DALLE 17.30
in piazza Castello e Mercato civico storico



GLI ITINERARI DEL GUSTO

Per le vie del centro storico > dalle **18.00** alle **23.00**

Da Piazza Castello a Piazza Mazzotti

ITINERARIO GIALLO

Cafè Castello - P.za Cavallino De Honestis - **Polpette al sugo**

Coffee Break - Piazza Azuni - **Focaccia al Pomodoro**

Republik - Piazza Tola - **Pasta e Fagioli**

BNO Birreria di Nord Ovest - Piazza Tola - **Chiacchiere dolci**

Bar Friendly - Via Mercato - **Formaggi e salumi**

Il Civico - Via Pettenadu - **Trancio di pizza**

Bar Leone - Via Rosello - **Fave a ribisari**

IBeer - Piazza Santa Caterina - **Frittata di cipolle**

Mercato dei Vini - **Mercato Civico**

Bar pasticceria al Duomo - Via Duomo - **Croccante sassarese**

Cantina Mazzotti - Piazza Mazzotti - **Vino**



I LUOGHI DEL GUSTO



1. **Benevè Beer & Burger** - Piazza Tola - Zuppa di ceci
2. **Caffè Set** - Via Roma - Fregula purpuzza e antunna
3. **Bidda Bar** - Piazza d'Italia - Polenta purpuzza e funghi
4. **Caffè Vittorio Emanuele II** - Piazza d'Italia - Vellutata di zucca e ceci
5. **Panefratteria** - Via Carlo Alberto - Su Pane cottu
6. **La Gourmeri** - Via Cagliari - Insalata Beef&Co.
7. **Family Affair** - Via Brigata Sassari - Zuppa di drago
8. **Pizzeria Cocco** - Emiciclo - Fainè
9. **Le Botticelle di Bacco** - Via Torre Tonda - Vino
10. **Caffè Accademia** - Via Torre Tonda - Zuppa fagioli e cozze
11. **Birreria Turondola** - Via Torre Tonda - Polenta
12. **Gusta vinho's** - Via Arborea - Zuppa di Fagioli
13. **Cafè Castello** - P.za Cavallino De Honestis - Polpette al sugo
14. **Libreria Dessi** - Largo Cavallotti - Muffin
15. **Caffè 1903** - Largo Ittiri - Fave a ribisari
16. **Caffetteria Gelateria il Bacio Nero** - Largo Ittiri - Dolce mousse
17. **Coffee Break** - Piazza Azuni - Focaccia al Pomodoro
18. **Cesi's Bakery** - Largo Cavallotti - Dolce sorpresa
19. **Pizzeria da Giò** - Via Mercato - Pizzetta
20. **Mercato dei Vini** - Mercato Civico - Vino
21. **Mariscos** - Piazza Tola - Zuppa di ceci e pesce del golfo
22. **La Bottega** - Piazza Tola - Trancio di Pizza
23. **Vineria Tola** - Piazza Tola - Vino
24. **Trattoria Le due lanterne** - Piazza Tola - Fave a ribisari
25. **T.D. Lemon** - Piazza Tola - Salsiccia e Fagioli
26. **BNO Birreria di Nord Ovest** - Piazza Tola - Chiacchiere dolci
27. **Republik** - Piazza Tola - Pasta e Fagioli
28. **Trattoria l'Assassino** - Via Pettenadu - Fave a ribisari
29. **Il Civico** - Via Pettenadu - Trancio di pizza
30. **IBeer** - Piazza Santa Caterina - Frittata di cipolle
31. **Bar pasticceria al Duomo** - Via Duomo - Croccante sassarese
32. **Cafè & Cake** - Piazza Mazzotti - Biscotti di Natale
33. **Cantina Mazzotti** - Piazza Mazzotti - Vino
34. **Bar Friendly** - Via Mercato - Formaggi e salumi
35. **Pizzeria Cocco** - Via Rosello - Fainè
36. **Bar Leone** - Via Rosello - Fave a ribisari
37. **Pizzeria da Gianni** - Corso V. Emanuele - Pizzetta
38. **Bar 155** - Corso V. Emanuele - Trippa al sugo
39. **Raggio d'oro** - Corso V. Emanuele - Gnocchetti alla campidanese
40. **La Divinoteca** - Via Sant'Apollinare - Vino
41. **Circolo i 4 Cinghiali** - Porta Sant'Antonio - Coratella



ACQUISTANDO IL KIT DA DEGUSTAZIONE

(tracolla, calice di vetro e carnet di assaggi)

SI POTRÀ SCEGLIERE TRA:

Da Piazza d'Italia al Mercato civico

ITINERARIO BLU

Bidda Bar - Piazza d'Italia - **Polenta purpuzza e funghi**

Caffè Vittorio Emanuele II - Piazza d'Italia - **Vellutata di zucca e ceci**

La Gourmeri - Via Cagliari - **Insalata Beef&Co.**

Family Affair - Via Brigata Sassari - **Zuppa di drago**

Le Botticelle di Bacco - Via Torre Tonda - **Vino**

Caffè Accademia - Via Torre Tonda - **Zuppa fagioli e cozze**

Libreria Dessì - Largo Cavallotti - **Muffin**

Pizzeria da Giò - Via Mercato - **Pizzetta**

Caffè 1903 - Largo Ittiri - **Fave a ribisari**

Caffetteria Gelateria il Bacio Nero - Largo Ittiri - **Dolce mousse**

Mercato dei Vini - Mercato Civico - **Vino**



VENDITA COUPON NEGLI INFOPOINT DALLE 17.30
in piazza Castello e Mercato civico storico



GLI ITINERARI DEL GUSTO

Per le vie del centro storico > dalle **18.00** alle **23.00**

Dall'Emiciclo al Mercato civico

ITINERARIO ARANCIONE

Pizzeria Cocco - Emiciclo - **Pizzetta**

Birreria Turondola - Via Torre Tonda - **Polenta**

Gusta vinho's - Via Arborea - **Zuppa di Fagioli**

Panefratteria - Via Carlo Alberto - **Su Pane cotto**

Benevè Beer & Burger - Piazza Tola - **Zuppa di ceci**

Caffé Set - Via Roma - **Fregula purpuzza e antunna**

Cesi's Bakery - Via del Carmelo - **Dolce sorpresa**

La Bottega - Piazza Tola - **Trancio di Pizza**

Trattoria l'Assassino - Via Pettenadu - **Fave a ribisari**

Vineria Tola - Piazza Tola - **Vino**

Mercato dei Vini - Mercato Civico - **Vino**



PAB - LA CARTA DELLE BIRRE



P3 BREWING COMPANY – Sassari (SS)

SPEED – Golden Ale - Alc. 5,0 %
50 NODI – I.P.A. – Alc. 5,8%
100 NODI – Double I.P.A. – Alc. 8,0%
TURKUNARA – Imperial Stout – Alc. 7,0%
RIFF – Session White IPA – Alc. 4,5%
TURANDOLA APA – American Pale Ale – Alc. 5,3%



RUBIU – Sant’Antioco (CI)

LIDO – Golden Ale - Alc. 5,5 %
TRIGA – Biere Blanche - Alc. 4,5 %
RATS – English Ale - Alc. 4,7 %
FLAVIA – Golden Strong Ale - Alc. 7,9 %
MORESCA – Belgian Dark Ale - Alc. 7,9 %



QUATTRO MORI – Guspini (SV)

POZZO 16 – Lagher - Alc. 4,7 %
POZZO 9 – Vienna Lagher - Alc. 5,5 %
POZZO 5 – Dunkel Bock – Alc. 6,7 %



BIRRIFICIO DI CAGLIARI – Cagliari (CA)

BIDDANO – Helles - Alc. 5,0 %
FIGU MORISCA – Blanche al Fico D’India – Alc. 5,2 %
TUVIXEDDU – Bitter Ale – Alc. 4,5 %
CREAM ELI – Cream Ale – Alc. 5,0 %
SANT’ELIA – Dubbel – Alc. 7,0 %
CASTEDDU – Stout – Alc. 4,5 %

In collaborazione con



BRUTON - Lucca (LU)

BIANCA - Blanche - Alc. 4,5%
BRUTON DI BRUTON - Golden Ale - Alc. 5,5%
LILITH - Pale Ale - Alc. 5,5%
ABIURA - Saison - Alc. 6,5%
MOMUS - Strong Scotch Ale - Alc. 7,0%
STONER - Strong Golden Ale - Alc. 8,0%



LA CASA DI CURA - Crognaleto (TE)

FLEBO - Brown Ale - Alc. 4,3 %
TAC - Saison - Alc. 5,5 %
TSO - I.P.A. - Alc. 7,0 %
PEACEMAKER - Scottish Ale - Alc. 7,2 %
NEURO - Irish Stout - Alc. 5,0 %



PRACOWNIA PIWA - Polonia

HADRA - West Coast IPA - Alc. 6,0%
400! - Double IPA - Alc. 8,6%
MR. HARD'S ROCKS COFFEE - Russian Imperial Stout - Alc. 10,0%
SOUR LABS - Sour / Gose / Fruit - Alc. 0,0%



TRZECH KUMPLI - Polonia

PILS - Pils - Alc. 4,4%
PAN IPAni DOUBLE - Double Wit IPA - Alc. 8,0%
CALIFIA - IPA - Alc. 7,0%
PIECE OF CAKE - Session IPA - Alc. 6,0%





LE CANTINE

GIOGANTINU > Berchidda

Krios - Vermentino di Sardegna Doc
Giogantinu Brut Spumante
Aldia Vermentino di Gallura Superiore DOCG
Tancarè Bianco Frizzante
Terra Saliosa Rosso IGT Isola dei Nuraghi

CANTINA FARA > Sennori

Ziu Pedru Rosso IGT
Jolzi Bianco IGT
Oro Passito
Zirone Passito

COOP. AGRICOLA THISSESE > TISSI

Cagnulari
Bianco

MASONE MANNU > Monti

Petritzia Vermentino di Gallura DOCG
Zurria Isola dei Nuraghi IGT Rosso

TENUTE GREGU > Olbia

Selenu Vermentino di Gallura Superiore DOCG
Rias Vermentino di Gallura DOCG
Animosu Cannonau di Sardegna DOC
Sirè Cannonau di Sardegna DOC Rosato

CANTINA SORRES > Sennori

Pensamentu Cannonau di Sardegna DOC

GALAVERA > Usini

Messadore Cannonau di Sardegna DOC
Galavera Cagnulari Isola dei Nuraghi IGT
Fiara Cagnulari Isola dei Nuraghi IGT





GIOVEDÌ 7

18.30 > Mercato civico storico

PANADAS, ANGUILLE, MOSTACCIOLI E ALTRE AVVENTURE

Brevi letture a voce alta sulla cucina sarda-campidanese con laboratorio-live di preparazione della PANADA DI UTA

L'utese DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA **Maristella Pani**, utese da quindici generazioni - giovane nonna che non ha mai risieduto fuori dal Comune di Uta e che per questo ha da sempre mostrato una fortissima propensione alla preparazione della panada, e che pur essendo coniugata con un uomo di Dolianova è assolutamente ligia alla tradizione e ai suoi riti culinari - preparerà DAL VIVO un'autentica panada ripiena alla maniera del Campidano e in particolare dei paesi bagnati dal fiume Cixerri (Uta, Assemini, Decimomanu e Elmas).



Ad accompagnare la lunga e laboriosa preparazione di uno dei piatti più buoni e misteriosi del mondo saranno uno scrittore pubblicato di UTA e un futuro narratore di SILIQUA: **Flavio Soriga** e **Bachisio Bachis** racconteranno storie di cucina, di nonne, di amaretti, malloreddus, mostaccioli - eccetera.

Quarantacinque minuti di racconti esilaranti, stralunati, bizzarri, assurdi e in certi momenti anche piacevoli. Con assaggio finale della panada, se viene bene.

Uno spettacolo in fieri, che sarà eseguito per la prima volta in occasione del WEEK END DEI GUSTI di Sassari.

A cura del collettivo letterario **Scrittori da palco**.



Organizzazione e direzione artistica

taribari
eventi

Per info e prenotazioni:
331 8474024



Facebook: Taribari



I laboratori del gusto

sono organizzati in collaborazione con



Partner

