



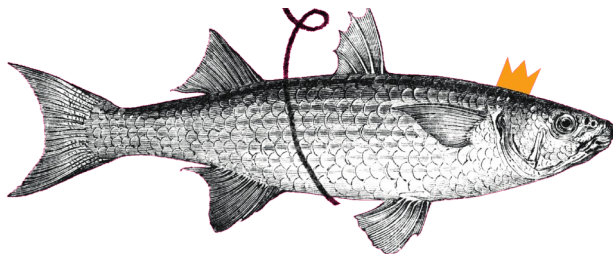
RELAZIONI DI GUSTO

PROGRAMMA COMPLETO

Quinta edizione

18 · 19 · 20 SETTEMBRE 2026

Cabras · Penisola del Sinis



PROMOSSO DA



CON IL CONTRIBUTO DI



IN COLLABORAZIONE CON



COORDINAMENTO ORGANIZZATIVO



VENERDÌ

18 settembre 2026

18:00	ESPERIENZE Apertura mercato dei produttori e area food Mercato dei produttori a cura del GAL Sinis Area food dei ristoratori locali con menù speciali a base di bottarga e prodotti del territorio	Piazza Don Sturzo
18:00	Apertura della Bottega del Sinis	Centro storico
18:30	APERTURA ISTITUZIONALE Apertura istituzionale della 5ª edizione	Piazza Don Sturzo
18:45	CONFERENZA · DEGUSTAZIONE Radici d'acqua Augusto Navone, Presidente della Fondazione IMC di Oristano Gianluigi Bacchetta, Università di Cagliari Coordina Lara De Luna, giornalista Il Gusto La Repubblica Accompagnati da un calice di vino raccontato dalla sommelier Sandra Ciciriello Intervengono inoltre Gianfranco Pascucci, chef Pascucci al Porticciolo, e Bernard Bédarida, giornalista corrispondente di TF1	Piazza Don Sturzo
19:30	CONFERENZA Cambiamento climatico e aree umide Mario Tozzi, primo ricercatore CNR e divulgatore scientifico	Piazza Don Sturzo
20:20	SHOW COOKING Chiacchiere in cucina Gianfranco Pascucci, chef Pascucci al Porticciolo, Fiumicino Sandra Ciciriello, patron e sommelier 142 Restaurant, Milano Dialogano con Luciana Squadrilli, giornalista Food&Wine Italia	Piazza Don Sturzo
21:30	MUSICA · SPETTACOLO Il Klan — Best Rock Soundtrack Show <i>Quando il cinema alza il volume</i>	Piazza Don Sturzo

SABATO

19 settembre 2026

10:00	APERTURA Apertura spazi espositivi	Piazza Eleonora d'Arborea
10:00	LABORATORIO DEL GUSTO · DEGUSTAZIONE Laboratori del Gusto A cura di Slow Food, Terre Oristanesi Possibilità di degustazione su prenotazione Gratuito · su prenotazione	Piazza Eleonora d'Arborea
11:00	APERTURA ISTITUZIONALE Apertura mercato dei produttori e area food Mercato dei produttori a cura del GAL Sinis Area food dei ristoratori locali con menù speciali a base di bottarga e prodotti del territorio	Piazza Don Sturzo
11:15	LABORATORIO DEL GUSTO · DEGUSTAZIONE Laboratori del Gusto A cura di Slow Food, Terre Oristanesi Possibilità di degustazione su prenotazione Gratuito · su prenotazione	Piazza Eleonora d'Arborea
12:30	SHOW COOKING · DEGUSTAZIONE Traiettorie. La nuova cucina sarda Live cooking con lo chef Angelo Biscotti, Le Dune Piscinas, Arbus Valeria Usala, autrice Manuel Golin, sommelier Le Dune Piscinas, Arbus Coordina Chiara Maria Gargioli, giornalista The Over Magazine Degustazione (piatto + calice) € 15,00 · su prenotazione	Piazza Don Sturzo
13:40	SHOW COOKING · DEGUSTAZIONE Traiettorie. La nuova cucina sarda Live cooking con lo chef Alessandro Cabona, Le Terrazze, Baja Sardinia Fabrizio Abis, sommelier Ilenia Zedda, autrice Coordina Lara De Luna, giornalista Il Gusto La Repubblica Degustazione (piatto + calice) € 15,00 · su prenotazione	Piazza Don Sturzo
16:00	DIALOGHI · DEGUSTAZIONE Birra e Bottarga <i>L'oro di Cabras alla prova della birra artigianale</i> Fabiù Scintu, sommelier UnionBirrai Taster della birra, in dialogo con Manolo Orgiana, autore de Identità Golose In collaborazione con i birrifici BAM, Barley e Puddu Degustazione guidata (3 birre + bottarga) € 5,00 · su prenotazione	Piazza Don Sturzo

17:00	CINEMA A tavola con il cinema <i>"Sale nel Sangue", con la presenza del regista Franco Brogi Taviani</i> Introduce Rossella Sanna, Associazione Paesaggio Gramsci Dopo Baroni in laguna: stagni, pescatori e comunità dell'Oristanese fra gli anni '60-'70 e il XXI secolo. Fra realtà e immaginario, memorie, culture. La lingua sarda, il lessico lagunare.	Piazza Don Sturzo
18:00	Apertura della Bottega del Sinis	Centro storico
18:00	MASTERCLASS · DEGUSTAZIONE Pane, formaggio e Vernaccia giovane: sapori pop Degustazione curata da Michele Cherchi, selezionatore e assaggiatore esperto di formaggi de I Cherchi, Cagliari Moderano Ivan Paone, giornalista de Il Corriere dello Sport, ed Enrico Gaviano, giornalista de La Nuova Sardegna	Piazza Eleonora d'Arborea
18:40	DIALOGHI · DEGUSTAZIONE · SHOW COOKING Il Cibo incontra lo spazio <i>Un viaggio oltre i confini della Terra</i> Marcello Spagnulo, ingegnere aeronautico, consigliere scientifico di Limes Eva Giovannini, giornalista RAI Alessandro Aresu, autore e geopolitico Bernard Bédarida, giornalista corrispondente di TF1 Gianluca Buttarelli, maître Fradis Minoris, Pula Dialogano con Lorenzo Cresci, giornalista Il Gambero Rosso	Piazza Don Sturzo
19:30	ANIMAZIONE Gioco dell'Oca-Muggine <i>Il grande gioco da tavolo del Festival: si avanza a colpi di dadi, domande e assaggi</i> Con Laura Fortuna e Andrea Fulgheri, Accademia d'Arte di Cagliari	Piazza Eleonora d'Arborea
19:40	SHOW COOKING · DEGUSTAZIONE Traiettorie. La nuova cucina sarda Live cooking con lo chef Francesco Stara, Fradis Minoris, 1 stella Michelin Sandra Ciciriello, patron e sommelier 142 Restaurant, Milano In dialogo con Lara De Luna, giornalista Il Gusto La Repubblica, e Salvatore Camedda, chef del ristorante Ulia, Arzachena Degustazione (piatto + calice) € 15,00 · su prenotazione	Piazza Don Sturzo
20:30	PRESENTAZIONI Il Sinis si racconta: produttori a tavola <i>I produttori del territorio si presentano al pubblico: volti, storie e sapori della penisola del Sinis</i>	Piazza Eleonora d'Arborea
21:00	DIALOGHI · SHOW COOKING A cena tra le stelle — i grandi chef ospiti Live cooking con Chef Hiro Andrea Fulgheri, docente di scrittura creativa Luca Gardini, sommelier e curatore editoriale Le Guide de L'Espresso In dialogo con Francesco Bruno Fadda	Piazza Don Sturzo

21:00	ANIMAZIONE · SPETTACOLO Cia Anna Confetti — A la fresca! / Spagna <i>Spettacolo itinerante</i> Un'esplosione di energia e comicità che attraversa le strade e gli spazi del festival In collaborazione con Spazio-T / Mamatita Festival	Centro storico
22:15	SPETTACOLO SFERA — Compagnia eVenti Verticali <i>Danza acrobatica aerea</i> Spettacolo sospeso a 20 metri d'altezza in cui l'universo teatrale si fonde con la danza verticale per affrontare una tematica cruciale: la relazione tra uomo, tecnologia e ambiente	Piazza Stagno
23:15	MUSICA I Patagarri in concerto <i>La band milanese, con il suo gipsy jazz gioioso e coinvolgente</i>	Piazza Don Sturzo

DOMENICA

20 settembre 2026

10:00	APERTURA Apertura spazi espositivi	Piazza Eleonora d'Arborea
10:00	LABORATORIO DEL GUSTO · PRESENTAZIONI Laboratori del Gusto A cura di Slow Food Terre Oristanesi Possibilità di degustazione su prenotazione Gratuito · su prenotazione	Piazza Eleonora d'Arborea
11:00	ESPERIENZE Apertura mercato dei produttori e area food Mercato dei produttori a cura del GAL Sinis Area food dei ristoratori locali con menù speciali a base di bottarga e prodotti del territorio	Piazza Don Sturzo
11:15	LABORATORIO DEL GUSTO · PRESENTAZIONI Laboratori del Gusto A cura di Slow Food Terre Oristanesi Possibilità di degustazione su prenotazione Gratuito · su prenotazione	Piazza Eleonora d'Arborea
12:30	SHOW COOKING · DEGUSTAZIONE · DIALOGHI Traiettorie. La nuova cucina sarda Live cooking con gli chef Vito Senes e Luigi Senes, Ristorante Da Vito, Sennori Sandra Ciciriello, patron e sommelier 142 Restaurant, Milano Modera Francesco Bruno Fadda, direttore editoriale The Over Magazine Degustazione (piatto + calice) € 15,00 · su prenotazione	Piazza Don Sturzo
13:35	SHOW COOKING · DEGUSTAZIONE · DIALOGHI Traiettorie. La nuova cucina sarda Live cooking con gli chef Bruna Melis e Cristian Carboni, Ristorante Arkè, Quartu Sant'Elena Fabrizio Abis, sommelier Modera Enrico Gaviano, giornalista La Nuova Sardegna Degustazione (piatto + calice) € 15,00 · su prenotazione	Piazza Don Sturzo
16:00	DIALOGHI · DEGUSTAZIONE Frutta, Bottarga e aperitivo <i>L'abbinamento che non ti aspetti: la dolcezza della frutta incontra la sapidità dell'oro di Cabras</i> Lo chef Luca Marciano interpreta l'aperitivo Conduce Giulia Mancini, Il Gusto La Repubblica	Piazza Don Sturzo
17:00	MASTERCLASS · DEGUSTAZIONE La vernaccia: il colore del sole, il gusto della tradizione Luca Gardini, sommelier e curatore della Guida ai 1000 Vini d'Italia de L'Espresso Coordina Manolo Orgiana, collaboratore le Guide de L'Espresso	Piazza Don Sturzo

17:45	SHOW COOKING · DEGUSTAZIONE · DIALOGHI Traiettorie. La nuova cucina sarda Live cooking Osteria de' Mercati, Sassari Salvatore Cadeddu, Simone Pinna e Federica Ghiani, patron e maître di sala Osteria de' Mercati, Sassari Nicola Muscas, scrittore In dialogo con Luciana Squadrilli, giornalista Food&Wine Italia Degustazione (piatto + calice) € 15,00 · su prenotazione	Piazza Don Sturzo
18:00	Apertura della Bottega del Sinis	Centro storico
18:00	MASTERCLASS · DEGUSTAZIONE Pane, formaggio e Vernaccia giovane: sapori pop Degustazione curata da Michele Cherchi, selezionatore e assaggiatore esperto di formaggi de I Cherchi, Cagliari Moderano Ivan Paone, giornalista de Il Corriere dello Sport, ed Enrico Gaviano, giornalista de La Nuova Sardegna	Piazza Eleonora d'Arborea
19:00	DIALOGHI · SHOW COOKING A cena tra le stelle — i grandi chef ospiti <i>La cucina italiana incontra l'intelligenza artificiale</i> Live cooking con Davide Scabin, in dialogo con Alessandro Aresu di Limes e Bernard Bédarida, giornalista corrispondente di TF1 Federica Ghiani, patron e maître di sala Osteria de' Mercati, Sassari In dialogo con Lara De Luna, giornalista de Il Gusto La Repubblica	Piazza Don Sturzo
19:00	ANIMAZIONE Gioco dell'Oca-Muggine <i>Il grande gioco da tavolo del Festival: si avanza a colpi di dadi, domande e assaggi</i> Con Laura Fortuna e Andrea Fulgheri, Accademia d'Arte di Cagliari	Piazza Eleonora d'Arborea
20:10	DIALOGHI · SHOW COOKING A cena tra le stelle — Quattro mani di gusto <i>Due chef, due mari, due piatti</i> Pasquale Torrente, Ristorante Al Convento, Cetara, e Salvatore Camedda, Ristorante Ulià, Arzachena Modera Giulia Mancini, Il Gusto La Repubblica Degustazione (piatto + calice) € 20,00 · su prenotazione	Piazza Don Sturzo
20:30	ANIMAZIONE "I cinque sensi del... muggine" Di e con Laura Fortuna, attrice, e Andrea Fulgheri, scrittore I più piccoli scoprono il cibo giocando con vista, olfatto, tatto, udito e gusto	Piazza Eleonora d'Arborea
21:00	ANIMAZIONE · SPETTACOLO Spettacoli itineranti Shedan — Parallel Universe. Un viaggio tra realtà parallele, movimento e immaginazione Rodamundos — Duo Va Pa I / Uruguay. Un racconto poetico e sensoriale in cui il circo è protagonista, tra acrobazie combinate, bicicletta artistica e ruota Cyr In collaborazione con Spazio-T / Mamatita Festival	Centro storico

21:25	DIALOGHI · SHOW COOKING A cena tra le stelle — Moreno Cedroni <i>La bottarga di muggine interpretata dallo chef Moreno Cedroni, Ristorante La Madonnina del Pescatore, 2 stelle Michelin</i> Luca Gardini, direttore editoriale Le Guide de L'Espresso In dialogo con Lara De Luna, giornalista de Il Gusto La Repubblica Con la partecipazione straordinaria di Arrogalla Degustazione (piatto + calice) € 20,00 · su prenotazione	Piazza Don Sturzo
22:30	MUSICA Arrogalla Live	Piazza Don Sturzo
22:30	ANIMAZIONE · SPETTACOLO Bandakadabra — Techno Brass Band <i>Spettacolo live itinerante</i>	Centro storico

INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI

Gli appuntamenti con degustazione espressamente indicati come “su prenotazione” sono a numero chiuso e si prenotano online.

www.festivalbottarga.it

info@festivalbottarga.it

Gli appuntamenti per i quali non è richiesta la prenotazione sono liberamente accessibili fino a esaurimento dei posti disponibili.

I LUOGHI DEL FESTIVAL

Piazza Don Sturzo

Il palco principale: apertura istituzionale, conferenze, show cooking, degustazioni, concerti serali e il mercato dei produttori con l'area food.

Piazza Eleonora d'Arborea

Spazi espositivi, Laboratori del Gusto di Slow Food, masterclass, giochi e attività per i più piccoli.

Piazza Stagno

Lo spettacolo di danza acrobatica aerea di sabato notte.

Centro storico

La Bottega del Sinis e gli spettacoli itineranti che attraversano le vie del paese.

QUINTA EDIZIONE

Festival della Bottarga · Cabras · 18, 19 e 20 settembre 2026