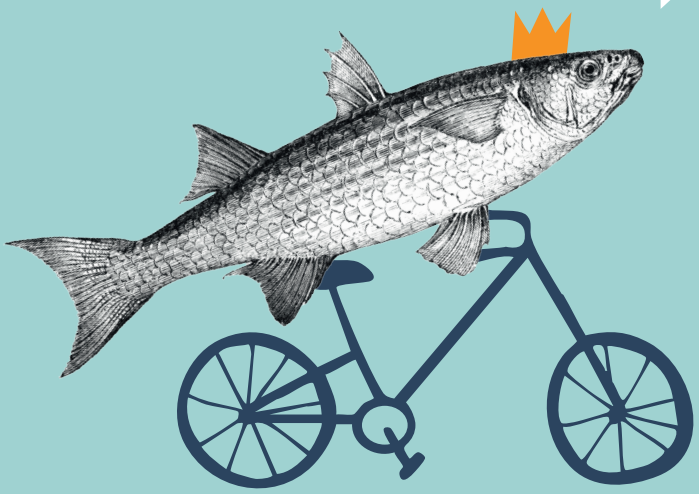
FESTIVAL 2025

# BOTTARGA

CABRAS - SINIS

**ALCHIMIE DI GUSTO**

IO ♥ DEGUSTARE



19 20 21

settembre 2025

**Festival della Bottarga**
**ALCHIMIE DI GUSTO**
**19. 20. 21 settembre 2025**

**PROGRAMMA**

## 19

**VENERDÌ**
**19 SETTEMBRE**

**PESCHIERA**
**MAR'E PONTIS**
16:00
**WORKSHOP**
***Il segreto dell'oro del Sinis***
**Il Presidio della Bottarga di muggine e pesca tradizionale dello Stagno di Cabras**
Esperienza "le mani (e i piedi) in acqua" – pesca ai muggini nei lavorieri". Fasi di lavorazione della Bottarga di Cabras: selezione, pulizia, salatura, conservazione con **Maria Elisabetta Casu**, Presidente Slow Food Terre Oristanesi APS, **Giuliano Cossu**, Presidente Nuovo Consorzio Pontis, **Alessandro Murana**, Presidente Gal Sinis, **Carlo Urrai**, Vicepresidente Nuovo Consorzio Pontis
a cura di Nuovo Consorzio Pontis, Gal Sinis, Slow Food Terre Oristanesi APS
**SU PRENOTAZIONE**



17:00
**APERTURA ISTITUZIONALE**
**La laguna nel sistema produttivo, ambientale e turistico del Sinis: un dialogo con le comunità locali, le istituzioni e gli operatori della filiera**
apertura del Festival alla presenza della Presidente della Regione Sardegna, **Alessandra Todde**

18:30
**INCONTRO CON L'AUTORE**
---
**DEGUSTAZIONE**
***Bottarga e parole***
con **Michele Giuseppe Mozzatti** (Gino&Michele), Autore Zelig, direttore di Smemoranda, autore per Baldini+Castoldi presenta "Acqua fuoco trottola" in abbinamento con Spinello Spritz
*a cura delle Distillerie Silvio Carta*
modera **Francesco Bruno Fadda**, The Over Magazine

20:00
**MUSICA**
**DEGUSTAZIONE**
***Sound e gusto tra i riflessi della laguna***
Tra le note del Jazz, 6 bartender si alterneranno al bancone in guest session dove presenteranno ricette storiche, con un twist che prevede la bottarga come elemento di connessione.
a cura del team di **Sardinia Cocktail Week**, Bottarga&Friends e Distillerie Silvio Carta

**MUSICA**
***J.P. Bimeni & The Black Belts in concerto***
*in collaborazione con Dromos*

21.30
**MUSICA**
**Dj Knuf**
*in collaborazione con Dromos*

## 20

**SABATO**
**20 SETTEMBRE**

**PIAZZA DON STURZO**
***Piazza del Gusto***

17:00
**FOOD**
---
**AREA ESPOSITIVA**
**Apertura area food dei ristoratori locali con menu speciali a base di bottarga e prodotti del territorio**
---
**Apertura mercato dei produttori a cura del GAL Sinis**

17:00
**INAUGURAZIONE**
**Presentazione Festival della Bottarga 2025**

17:20
**INCONTRO CON L'AUTORE**
---
**DEGUSTAZIONE**
***Bottarga e parole***
con **Michela Cimatoribus** autrice di "Effervescenze Diverse" - Trentaeditore - in accompagnamento gli idromele di Aldo Buiani
modera **Alessandra Iannello**, Cibo Today

18:30
**SHOW COOKING**
---
**DEGUSTAZIONE**
***Laguna d'autore***
con **Chef Salvatore Camedda**, Cascioni Retreat, Arzachena
presenta **Carlo Passera**, Identità Golose
**POSSIBILITÀ DI DEGUSTAZIONE GUIDATA A € 15,00**
*acquisto ticket in Piazza Don Sturzo*

19:30
**SHOW COOKING**
---
**DEGUSTAZIONE**
***Il Sinis a tavola***
***I nuovi interpreti della cucina sarda***
con **Chef Salvatore Ticca**, Shardana, Nuoro
presenta **Luciana Squadrilli**, F&W
**POSSIBILITÀ DI DEGUSTAZIONE GUIDATA A € 15,00**
*acquisto ticket in Piazza Don Sturzo*

20:30
**SHOW COOKING**
---
**DEGUSTAZIONE**
***Andata e Ritorno***
***Un viaggio di gusto e identità: la cucina sarda nel mondo***
con **Chef Giovanni Pilu**, Pilu at Freshwater, Australia e **Chef Roberto Paddeu**, Frades, Porto Cervo
presenta **Ivan Paone**, Corriere dello Sport
**POSSIBILITÀ DI DEGUSTAZIONE GUIDATA A € 15,00**
*acquisto ticket in Piazza Don Sturzo*

21:30
**SHOW COOKING**
---
**DEGUSTAZIONE**
***Cambia-Menti***
con **Ciccio Vitiello**, Pizzaiolo dell'Anno 2025, Top ten 50 Top Pizza Italia 2025, vincitore 4 Ristoranti
presenta **Lara De Luna**, IlGusto - Repubblica

22.30
**MUSICA**
***Concerto dei Sikitikis***
***Produzione Mis Factory***

## PIAZZA ELEONORA

17:00
**AREA ESPOSITIVA**
**Apertura**
**Infopoint**
**Bottega del Sinis**
**Fondazione**
**Mont'e Prama**

dalle 17:30
**ANIMAZIONE**
**Attività di animazione, musica e spettacoli**

dalle 22:30
**MUSICA**
**Dj Francesco Zeta**

## PESCHIERA MAR'E PONTIS

11:00
**LABORATORIO DEL GUSTO**
***Su Pisci Affumau, da "gregario" a protagonista di fresche ricette***
con **Giuseppe Izza,** esperto Slow Food a cura di Slow Food Terre Oristanesi APS
Modera **Enrico Gaviano**
**SU PRENOTAZIONE**

12:00
**LABORATORIO DEL GUSTO**
***"Su Pisci Affumau, pesce e frutta??? Ma veramente??"***
con **Raimondo Mandis,** esperto Slow Food a cura di Slow Food Terre Oristanesi APS
Modera **Ivan Paone**, Corriere dello Sport
**SU PRENOTAZIONE**

12:15
**LABORATORIO DEL GUSTO**
***La Vernaccia e la bottarga, il Sinis che emoziona.***
Laboratorio di degustazione a cura di The 'Over Magazine. Conduce **Lara De Luna**, IlGusto - Repubblica
**SU PRENOTAZIONE**

12:15
**LABORATORIO DEL GUSTO**
***La Vernaccia e la bottarga, il Sinis che emoziona.***
Laboratorio di degustazione a cura di The 'Over Magazine. Conduce **Francesco Bruno Fadda**, The 'Over Magazine
**SU PRENOTAZIONE**

16:00
**LABORATORIO DEL GUSTO**
***"Frutta di mare"***
***La bottarga incontra la ricotta mustia, il miele e i frutti della laguna***
*con* **Pietro Paolo Arca** Vice Presidente Slow Food Terre Oristanesi APS, **Maria Elisabetta Casu**, Presidente Slow Food Terre Oristanesi APS, **Pierpaolo Matta** esperto Slow Food a cura di Slow Food Terre Oristanesi APS
Modera **Giulia Salis,** Gastronomika
**SU PRENOTAZIONE**

16:00
**LABORATORIO DEL GUSTO**
***Bottarga di Cabras e Olio EVO del Sinis***
Degustazione al bicchiere e proposte di abbinamento a cura della Rete Olio del Sinis – **Manuela Corrias** (ATI Olio del Sinis) e **Alessio Fanar**i.
**SU PRENOTAZIONE**

# 21

**DOMENICA**
**21 SETTEMBRE**

**PIAZZA DON STURZO**
***Piazza del Gusto***
10:30
**ESPERIENZE**
---
**FOOD**
---
**AREA ESPOSITIVA**
**Apertura area food dei ristoratori locali con menù speciali a base di bottarga e prodotti del territorio**

**Apertura mercato dei produttori a cura del GAL Sinis**

11:00
**LABORATORIO DEL GUSTO**
***Bottarga di Cabras e Olio EVO: abbinamenti territori del Sinis***
a cura di Rete Olio del Sinis e Slow Food Terre Oristanesi APS con **Pietro Paolo Arca**, Coordinatore Regionale guida Oli extravergini, **Maria Elisabetta Casu,** Presidente Slow Food Terre Oristanesi
**SU PRENOTAZIONE**

12:00
**SHOW COOKING**
---
**DEGUSTAZIONE**
***Il Sinis a tavola***
***I nuovi interpreti della cucina sarda***
con **Chef Vincenzo Sorvillo**, Amano, Cagliari presentano **Enrico Gaviano**, La Nuova Sardegna, e **Giulia Salis**, Gastronomika
**POSSIBILITÀ DI DEGUSTAZIONE GUIDATA A € 15,00**
*acquisto ticket in Piazza Don Sturzo*

13:00
**SHOW COOKING**
---
**DEGUSTAZIONE**
***Il Sinis a tavola***
***I nuovi interpreti della cucina sarda***
con **Chef Imma Diana**, Hostaria Via Aemilia, Cagliari presentano **Lara De Luna**, IlGusto - Repubblica, e **Alessandra Iannello**, Cibo Today
**POSSIBILITÀ DI DEGUSTAZIONE GUIDATA A € 15,00**
*acquisto ticket in Piazza Don Sturzo*

14:30
**CONTEST**
***III edizione***
***"Colpi di Vernaccia"***
**Contest con i migliori barman della Sardegna** in collaborazione con il Consorzio della Vernaccia, Cantine Contini e Distillerie Silvio Carta Conducono **Francesco Bruno Fadda**, The Over Magazine, e **Manolo Orgiana,** Spirito Autoctono
**POSSIBILITÀ DI DEGUSTAZIONE GUIDATA A € 15,00**
*acquisto ticket in Piazza Don Sturzo*

16.45
**INCONTRO CON L'AUTORE**
---
**DEGUSTAZIONE**
***Bottarga e Parole***
con **Cristina Nadotti**, autrice de "Il Turismo che non paga", in accompagnamento il Gin&Tonic di Silvio Carta modera **Lara De Luna**, IlGusto - Repubblica

18:00
**SHOW COOKING**
---
**DEGUSTAZIONE**
***Il Sinis a tavola***
***I nuovi interpreti della cucina sarda***
con **Chef Simona Balia**, Racines, Sant'Antioco presenta **Giulia Salis**, Gastronomika
**POSSIBILITÀ DI DEGUSTAZIONE GUIDATA A € 15,00**
*acquisto ticket in Piazza Don Sturzo*

19:00
**SHOW COOKING**
***Sulle orme della Bottarga***
con **Chef Max Mariola**, conduttore e showman presentano **Carlo Passera**, Identità Golose, e **Manolo Orgiana**, The Over Magazine

20:00
**SHOW COOKING**
***La cucina Pop di Davide Oldani***
con **Chef Davide Oldani**, 2 stelle Michelin, Ristorante D'O e Ristorante OLMO presenta **Lara De Luna**, IlGusto - Repubblica

21.30
**CONTEST**
***Premiazione del contest social "Pasta d'Oro – Festival della Bottarga 2025"***
Selezionato dalla giuria popolare tra i migliori ristoranti di Cabras

22.00
**MUSICA**
**Funky Jazz Orkestra "Orchestra stabile e itinerante" Berchidda**
In collaborazione con **Dromos**

**PIAZZA ELEONORA**
17:00
**AREA ESPOSITIVA**
**Apertura**
**Infopoint**
**Bottega del Sinis**
**Fondazione**
**Mont'e Prama**

dalle 17:30
**ANIMAZIONE**
**Attività di animazione, musica e spettacoli**

19.00
**MUSICA**
***Esibizione itinerante Funky Jazz Orkestra "Orchestra stabile e itinerante" Berchidda***
in collaborazione con
**Dromos**

dalle 22:30
**MUSICA**
**Dj Francesco Zeta**

**PESCHIERA MAR'E PONTIS**
11.00
**LABORATORIO DEL GUSTO**
***Tradition und Innovation – Bottarga in der sardischen Küche***
***Tradizione e innovazione – Bottarga nella cucina sarda***
Moderator: **Hans-Peter Broeckerhoff** deutscher Journalist
Conduttore: **Hans-Peter Broeckerhoff** giornalista e autore tedesco
**Raimondo Mandis**, esperto Slow Food
*a cura di Slow Food Terre Oristanesi APS*
**SU PRENOTAZIONE**
**IN LINGUA TEDESCA**

15.00
**LABORATORIO DEL GUSTO**
**Laboratorio del gusto**
**La Vernaccia e la bottarga, il Sinis che emoziona.**
Laboratorio di degustazione a cura di The 'Over Magazine. Conduce **Francesco Bruno Fadda**, The Over Magazine
**SU PRENOTAZIONE**

16:00
**LABORATORIO DEL GUSTO**
**Laboratorio del gusto**
Dedicato a olio, pasta, riso, bottarga e altri prodotti del territorio
*a cura di Slow Food Terre Oristanesi APS*
**SU PRENOTAZIONE**

17:00
**WORKSHOP**
***Il segreto dell'oro del Sinis***
Workshop dedicato alla produzione della bottarga
*a cura di Slow Food Terre Oristanesi APS*

**19. 20. 21 SETTEMBRE**
---
**PIAZZA STAGNO**
**ESPERIENZE**
dalle ore 9 a fine evento
***Sinis dall'alto***
Ammirare Cabras e la laguna dall'alto di una ruota panoramica

**20-21 SETTEMBRE**
---
**PESCHIERA MAR'E PONTIS**
**ESPERIENZE**
***Dove nasce la bottarga***
Visite guidate della peschiera Mar 'e Pontis, un'esperienza guidata tra biodiversità lagunare, saperi della pesca e segreti della bottarga a cura di Alea, Area Marina Protetta e Legambiente
**SU PRENOTAZIONE**
**Birdwatching:**
9-11 / 17-19.
Max 15 iscritti per turno
**Escursione in kayak**
Stagno di Cabras
9-11 / 17-19.
Max 15 iscritti per turno
**Info e iscrizioni**
Prenotazioni entro venerdì 19 settembre
Tel: 0783299033
dalle 10 alle 13
tour@aleambiente.it

**ESPOSITORI DI**
**PIAZZA DON STURZO**
***Piazza del Gusto***

**R**

**RISTORANTI**
**R1 SA BELL'E CRABASA**
**R2 MALUENTU**
**R3 DEA MADRE**
**R4 RISTOCRAFT**

**P**

**PRODUTTORI**
**P1 PINO SPANU THARROS PESCA**
**P2 OLEIFICIO GIOVANNI MATTEO CORRIAS**
**SP3 AZIENDA VINICOLA ATTILIO CONTINI**
**P4 GIOVANNI SPANU BOTTARGA**
**P5 SARDO SOLE SINIS AGRICOLA**
**P6 RISO I FERRARI**
**P7 TENUTE EVARISTIANO**
**P8 SA MARIGOSA**
**P9 NUOVO CONSORZIO COOP. PONTIS FONDAZIONE MONT'E PRAMA**
**P10 LA LAVANDA DI ELVIO**
**P11 AZ. AGRICOLA MANUNZA MASSIMO MONT'E TRIGU**

**S**

**SPONSOR**
**S1 RISO FALCHI**
**S2 C.A.O. FORMAGGI**
**SP3 AZIENDA VITINICOLA ATTILIO CONTINI**
**S3 RISO JOLLY**

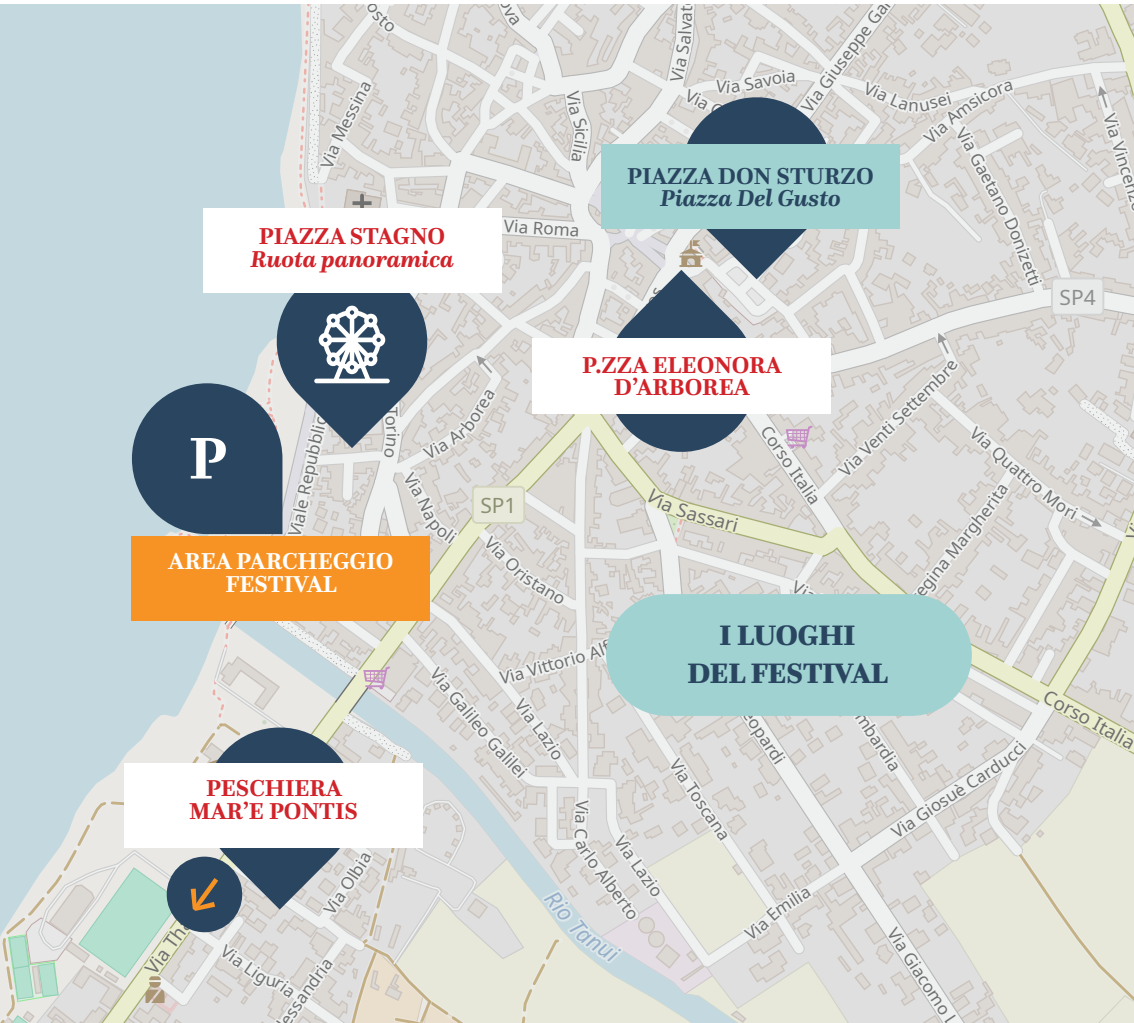
*Ruota panoramica*
**BIGLIETTI**
Adulti **7 €**
Bambini fino ai 10 anni **5 €**
*Sconto di 1 € presentando il biglietto di un altro sito della Fondazione Mont'e Prama acquistato nei giorni 19. 20. 21 settembre*

**Orari 19. 20. 21 settembre**
Dalle ore 9 - 13 e dalle ore 14
fino al termine della manifestazione.

*Musei di Cabras*
---
**Per info e dettagli:**

**DA NON PERDERE:**
**CABRAS DALLA RUOTA PANORAMICA E UNA VISITA AI MUSEI**

**MUSEO CIVICO GIOVANNI MARONGIU**
10:00-20:00
ultimo ingresso 19:15
Biglietto **5 €**



**AREA ARCHEOLOGICA DI THARROS**
09:00-19:00 ultimo ingresso 18:15
Biglietto intero (18-64 anni) **9 €**
Biglietto ridotto (comitive di min. 20 persone, Over 65, studenti universitari U26) **7 €**

**AREA ARCHEOLOGICA Mont'e Prama**
tutti i giorni visite guidate
9:15 – 10:30 – 11:45
Biglietto intero (18-64 anni) **8 €**
Biglietto ridotto (comitive di min. 20 persone, Over 65, studenti universitari U26) - 7 €

**IPOGEO E CHIESA DI SAN SALVATORE**
**10:00 – 13:30**
**14:30 – 19:00**

**ARRATRATUS**
**Oggi come ieri, con gli abiti della tradizione Cabrarese.**
Mostra fotografica di Stefano Orrù.
A cura dell'Associazione Culturale e Folklorica "A sa Crabarissa"
Via Ozieri 5. **Ingresso libero**

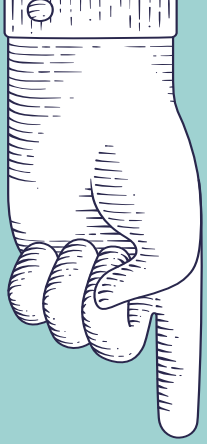


**P PRODUTTORI**
- P1 PINO SPANU THARROS PESCA
- P2 OLEIFICIO GIOVANNI MATTEO CORRIAS
- SP3 AZIENDA VINICOLA ATTILIO CONTINI
- P4 GIOVANNI SPANU BOTTARGA
- P5 SARDO SOLE SINIS AGRICOLA
- P6 RISO I FERRARI
- P7 TENUTE EVARISTIANO
- P8 SA MARIGOSA
- P9 NUOVO CONSORZIO COOP. PONTIS
- FONDAZIONE MONT'E PRAMA
- P10 LA LAVANDA DI ELVIO
- P11 AZ. AGRICOLA MANUNZA MASSIMO MONT'E TRIGU

**SPONSOR**
- S1 RISO FALCHI
- S2 C.A.O. FORMAGGI
- SP3 AZIENDA VITIVINICOLA ATTILIO CONTINI
- S3 RISO JOLLY

**R RISTORANTI**
- R1 SA BELL'E CRABASA
- R2 MALUENTU
- R3 DEA MADRE
- R4 RISTOCRAFT

RISTOCRAFT BANANA
DEA MADRE
SA BELLA 'E CABRASA
MALUENTU
PIAZZA DON STURZO Piazza del Gusto
*Piazza Del Gusto*
Via Dante Alighieri
Via Cagliari



**PROMOSSO DA**

COMUNE DI CABRAS

**CON IL CONTRIBUTO DI**

REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
ASSESSORADU DE SU TURISMU, ARTESANIA E COMMÉRTZIU
ASSESSORATO DEL TURISMO, ARTIGIANATO E COMMERCIO

Fondazione di Sardegna

fondazione monte prama

GAL SINIS

FEASR

REPUBBLICA ITALIANA

psr sardegna 2014-2020

FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI

SARDEGNA

**IN COLLABORAZIONE CON**

AREA MARINA PROTETTA PENISOLA DEL SINIS ISOLA DI MAL DI VENTRE

Slow Food Terre Oristanesi

Istituto Alberghiero Don Deodato Meloni

LEGAMBIENTE SARDEGNA

LEGACOOP

**MAIN SPONSOR**

BCC BANCA DI ARBOREA
GRUPPO BCC ICCREA

CRAI

**SPONSOR**

CAO FORMAGGI

CONTINI 1898

Tiso Jolly

Antonio Parchi

Arborea

Silvio Carta

**PARTNER TECNICI**

OLIO DEL SINIS

GOELDLIN Collection

LE CREUSET

**DIREZIONE ORGANIZZATIVA**

Associazione Enti Locali per le Attività Culturali e di Spettacolo

www.festivalbottarga.it