

Il Festival sarà presentato da **Elena Marconi**, ideatrice e coordinatrice del Sant'Elia Food Festival nonché progettista della Fondazione Carlo Enrico Giulini, insieme a **Gerardo Ferrara** artista e portatore di storie.

**BIKE FOR FOOD** - Noleggio bici della Ciclofficina di Sant'Elia per raggiungere il FOODFESTIVAL dal centro della città **7 euro al giorno invece di 10 euro**

Le **ATTIVITA'** sono tutte gratuite, quelle segnate con **##** sono da prenotare attraverso l'invio di una mail a [foodfestival@fondazioneceg.org](mailto:foodfestival@fondazioneceg.org)

Un grazie speciale a chi ha creduto in noi e ha voluto finanziare questo evento: La Fondazione di Sardegna, Fondazione Cesvi, Intesa San Paolo e la Fondazione Carlo Enrico Giulini.



G. C. - myposter.sucks.it

**H 10.00-19.00**  
**DEGUSTAZIONI LIBERE** Bancarelle, assaggi, narrazioni e acquisti diretti dai produttori.

**H 10.00-16.00**  
**I PRODUTTORI SI RACCONTANO:** GAL, FLAG E PRODUTTORI presentano i loro prodotti e il loro territorio

**H 10.00-13.00**  
**GITA al COLLE DI SANT'IGNAZIO** accompagnati dai cittadini di Sant'Elia e da Massimiliano Deidda, un botanico che vi farà scoprire le erbe del colle che troverete nel LIQUORE del MONATTO

**H 10.00**  
Laboratorio | **IL PANE PINTAU (pane cerimoniale, rituale e votivo) a cura di Maria Vittoria Viale**, ## prenotazione obbligatoria max 10 persone

**H 10.00**  
Laboratorio **WILD FOOD- cibo selvatico per gente selvatica** ## prenotazione obbligatoria per 20 bambini

**H 10.00-13.00 GIOCA COME MANGI** Laboratorio per bambini a cura di **Tuttestorie** con Federica Buglioni vincitrice del premio Andersen 2022 ed Evelise Obinu

**H 10.00**  
Laboratorio **LEZIONI DI CUCINA: I "MARRACONIS FIBAUS DI SIDDI"** in collaborazione con il **Festival APPETITOSAMENTE Sidi** ## prenotazione obbligatoria

**H 10.00-12.00**  
**CIBI STRAVAGANTI** Laboratorio per bambini a cura Dell'Associazione **Punti di Vista** che indaga sui cibi più strani di cui si nutrono gli animali, sugli insetti impollinatori, e sulle forme di semi e frutti che ingrandiamo in diretta con un microscopio digitale. Per 15 partecipanti

**H 11.00**  
Bambin\* **SPETTACOLO TEATRALE - STORIE IN VALIGIA** - Teatro Arjuna

**H 11.30**  
**SENZA GRAVITÀ** - La Olga, gruppo musicale dal Trentino

**H 12.00-14.00**  
**SHOW-COOKING LE RICETTE RITROVATE** - Chef Argiolu, Chef Paulis

**H 15.00-16.30**  
**INVITALIA RESTO AL SUD** - Resto al Sud è l'incentivo che sostiene la nascita e lo sviluppo di nuove attività imprenditoriali e libero professionali - Gianmarco Verachi presenterà buone pratiche finanziate dal fondo, relative al settore agricoltura, alimentazione.



**H 15.00-18.00**  
**I consulenti di Invitalia** vi supporteranno nell'elaborazione del vostro progetto imprenditoriale **RESTO AL SUD**

**H 15.00**  
Laboratorio | **IL PANE PINTAU (pane cerimoniale, rituale e votivo) a cura di Maria Vittoria Viale** ## prenotazione obbligatoria max 10 persone

**H 15.00-18.00**  
**GIOCA COME MANGI**

**H 16.00**  
**IS MASCAREDDAS** - Spettacolo sul Grano

**H 17.00**  
**MARIA PIETRA STORIA DI PANE E MAGIA**  
Laboratorio per adulti di Giuditta Sireus

**H 17-19**  
**CIBO PER EXTRA-TERRESTRI**  
Laboratorio per adolescenti (14-17 anni) a cura di Fanny Pisu - Palestra Centro Macrobiotico ASD SU ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA E NATURALE (spazio: CUCINA LAZZARETTO) promosso da MALIK nell'ambito del progetto SKILL4LIFEREVOLUTION, sostenuto dalla Presidenza del Consiglio dei Ministri a valere sul Fondo politiche della famiglia. Breve introduzione teorica sui principi alimentazione equilibrata e presentazione dei prodotti stagionali da agricoltura biodinamica forniti da Sa Laurera, Azienda Agricola Ecosostenibile della Marmilla. Segue una parte pratica in cui ragazzi/e saranno guidati/e nella preparazione di alcuni semplici piatti con l'utilizzo dei prodotti dell'Azienda sarda.

**H 17.00**  
Corso di **PANADAS** per massimo 20 persone ## prenotazione obbligatoria

**H 18.00**  
**Show-cooking**  
**LE RICETTE RITROVATE-S FEMINAS** Maria Carta

**H 18.00**  
**La Birra** degustazione, a cura di SlowFood

**H 19.30**  
**CIBO PER EXTRA-TERRESTRI** -ASSAGGI SUL PALCO E PREMIAZIONE MIGLIOR PIATTO/RICETTA

**Ore 21.00**  
**LE STORIE I CANTI E IL CIBO DI CARLOFORTE** con **BATTISTA DAGNINO** voce, chitarra, bouzouky e armonica accompagnato da **SASHA** autore di "Fuoco mediterraneo. Ricette, storie, amicizie e saperi sopra e intorno alle braci dell'isola di San Pietro".

**CIBO COME:  
RIVOLUZIONE  
LIBERAZIONE CURA  
SOLIDARIETÀ  
COMUNITÀ  
PIACERE  
FELICITÀ**



**15-16 OTTOBRE '22**  
**SANT'ELIA**  
**FOOD FESTIVAL**

**LAZZARETTO DI CAGLIARI**

## \* GIOVEDÌ 13 OTTOBRE

### SANT'ELIA, LA COMUNITÀ DEL BUON GUSTO RESTO AL SUD – IN COLLABORAZIONE CON INVITALIA

#### H 15.00

Animazione territoriale con murales aperto alla partecipazione dei giovani residenti su muro di proprietà della Marina Militare nella strada che conduce alla spiaggia di S.Elia

#### H 16.30

Incontro/convegno “Sant’Elia: un territorio che si ripensa” con cittadini e i referenti delle istituzioni individuate

#### H 17.30

Presentazione murales

#### H 18.00

Tavola rotonda sulla promozione della rigenerazione sociale:

- La rete istituzionale: Il Comune, la Regione Autonoma della Sardegna, Invitalia
- La rete sociale: esperienze e progettualità che stanno coinvolgendo il quartiere
- La rete imprenditoriale: il Lazzaretto come incubatore. Coop Sant’Elia 2003, Accademia del buon gusto, Accademia d’Arte
- La rete privata di sostegno: Intesa San Paolo, Fondazione Cesvi, Fondazione Giuliani, Fondazione con il Sud, Fondazione di Sardegna, Intesa San Paolo



#### H 19.30

Aperitivo Accademia del Buon Gusto

#### H 20.30

Serata musicale

## \* VENERDÌ 14 OTTOBRE

### RETI E TERRITORIO

**Un sistema del cibo alternativo al modello agro-industriale è possibile e necessario**

La giornata è dedicata ai produttori, vogliamo conoscerli, capire chi sono, dove stanno andando e conoscere le loro strategie di sviluppo. Vorremo conoscere i sogni e la realtà di chi, come noi e come tanti produttori e cittadini, lavora per dare un valore al cibo.

#### H 10.30

**Il diritto al cibo: è possibile un modello alternativo all’attuale sistema agro-industriale?** Questo incontro fa parte delle attività previste dal protocollo d’intesa tra l’impresa sociale Lavoro Insieme - Caritas Cagliari per una economia etica e l’Agenzia regionale Agris.

### I produttori si raccontano: sogni e realtà di chi lavora per dare un valore al cibo.

Tanti argomenti verranno affrontati in un incontro/ confronto dal titolo: **“CIBO, IDENTITÀ CULTURALE, PRESIDIO SOCIALE E AMBIENTALE”**, in collaborazione con la Caritas diocesana di Cagliari, AGRIS Sardegna, Laore, GAL SGT, la Rete dei Semi Rurali, i produttori che afferiscono a Terre Ritrovate, il GAS Birulò Genova ed altri attori e partner istituzionali.

#### H 13.00

Pranzo con pietanze condivise dai produttori.

#### H 14.30-16.00

**Definizione di strategie, riflessioni e contributi per il tema della Food Policy**

#### H 18.00-19.30

**FERMIAMO L’ESODO RURALE IN SARDEGNA.**

**Esperienze di giovani agricoltori a confronto tra crisi climatica e crisi geopolitica.**

Incontro organizzato da SlowFood Youth Network

#### H 19.00

Cena condivisa con cibo portato dagli addetti ai lavori e con LE PANADAS a cura dell’Accademia Del Buon Gusto e dei suoi allievi

#### H 20.00

**Cinéma du Désert** – Film “Domani” un film di CYRIL DION e MÉLANIE LAURENT

## \* SABATO 15 OTTOBRE

### FOOD POLICY, COMUNITÀ & CONVIVIALITÀ

Cagliari può sviluppare una **FOOD POLICY equa, inclusiva e sostenibile**, attraverso la valorizzazione di progetti virtuosi di innovazione sociale in agricoltura e che favoriscono l’inclusione sociale di nuovi cittadini. La **FOOD POLICY** che desideriamo, costituisce un potenziale punto di svolta per rispondere alle sfide che ci impongono le attuali crisi climatiche, ambientali, economiche e sociali. Vogliamo agire localmente per determinare un effettivo cambiamento del sistema alimentare nel suo complesso e intervenire lungo tutta la filiera: dalla produzione alla distribuzione, al consumo.

#### H 09:00 – 13.00

Incontro **“FOOD POLICY NELLE CITTÀ: SOSTENIBILITÀ, OPPORTUNITÀ E FELICITÀ”** organizzata dalla Condotta di SLOW FOOD CAGLIARI, modera i lavori Damiano Petruzzella, CIHEAM Bari

**H9:30** • Apertura dei lavori – Raimondo Mandis, Fiduciario di Slow Food Cagliari

**H 9.45** • La Food policy nella programmazione della Città

Metropolitana di Cagliari – Umberto Ticca, Consigliere  
**H 10.00** • Stato di attuazione delle Food Policy in Italia e il progetto Città di Bari – Damiano Petruzzella, CIHEAM Bari  
**H 10.20** • Slow Food come attivatore delle Food Policy sostenibili – Raoul Tiraboschi, Vice Presidente Slow Food Italia

**H 10.40** • Buone pratiche attivate nella Città di Trento – Paola Fontana, Capo progetto food policy Comune di Trento

**H 11.00** • Smart Food nel Piano Strategico della Città Metropolitana di Cagliari – Isabella Ligia, Città Metropolitana di Cagliari

**H 11.20** • Ruolo dei Sustainable Food Systems nell’UE – Roberto Flore, Esperto Food Lab, Sky Lab, DTU Copenhagen

**H 11.40** • La valutazione delle mense scolastiche – Francesca Rocchi, Vice Presidente Food Insider

**H 12.00** • Dal Patto di Milano a soluzioni del Global Forum – Anna Scavuzza, Vice Sindaco e Assessora all’Istruzione, Comune di Milano – Coordinamento Food Policy

**H 12:20** • Le reti dei giovani produttori al servizio della crescita – Paolo Costa, Coordinatore SFYN Sardegna

• *Lettura del MANIFESTO elaborato dalla rete dei contadini, allevatori, cuochi, cittadini, bambini sul tema: CHE POLITICA DEL CIBO VOGLIAMO PER LA NOSTRA CITTÀ?*

**H 12.40** • Conclusioni – Damiano Petruzzella, CIHEAM Bari

#### H 11.00

Laboratorio **WILD-FOOD, CIBO SELVATICO PER GENTE SELVATICA** a cura di Massimiliano Deidda.

#### H 11.00-21.00

**DEGUSTAZIONI LIBERE** Bancarelle, Assaggi, narrazioni e acquisti diretti dai produttori

#### H13.00

**SHOW-COOKING LE RICETTE RITROVATE - Chef Cozzina**

#### H 14.00

**SENZA GRAVITÀ** – Aperitivo Musicale, La Olga, gruppo musicale dal Trentino

#### H 15.00-18.00

**I PRODUTTORI SI RACCONTANO:** GAL, FLAG E PRODUTTORI presentano i loro prodotti e il loro territorio

#### H 15.00 -18.00

**I CONSULENTI DI INVITALIA** vi supporteranno nell’elaborazione del vostro progetto imprenditoriale  
RESTO AL SUD ## prenotazione obbligatoria

#### H 15.00

Laboratorio | **IL PANE PINTAU (pane cerimoniale, rituale e votivo)** a cura di **Maria Vittoria Viale**, ## prenotazione obbligatoria max 10 persone

#### H 15:00 -17.00

**“SANT’ELIA SI RACCONTA”**

#### H 16.00

**MARIA PIETRA STORIA DI PANE E MAGIA**

Laboratorio per Bambin\* di Giuditta Sireus max 15 bambini

#### H 16.00-19.00

**GIOCA COME MANGI**

Laboratorio per bambini a cura di **TUTTESTORIE** con **Federica Buglioni** vincitrice del premio Andersen 2022 ed Evelise Obinu

#### H 16.00 – 17.00

Laboratorio **LEZIONI DI CUCINA: CULURGIONES** a cura dell’Accademia del Buon Gusto – William Pitzalis

#### H 16.30

Bambin\* **SPETTACOLO TEATRALE - STORIE IN VALIGIA** - Teatro Arjuna

#### H 17.00- 19.00

**Laboratorio di Fior di Sale**, a cura di SlowFood

#### H 19.30

**SHOW-COOKING LE RICETTE RITROVATE** – William Pitzalis e Joe Perrino

#### H 20.00

**CINÉMA DU DÉSERT** – Film in collaborazione con il Festival Tuttestorie “RATATOUILLE” – portate un cuscino o una sedia

#### H 21.00

Performace **“ALLACCI E PANI CALIATU”** - di **Giacomo Sferlazzo** e Gianni Luca un artista, cantautore, cuntastorie militante politico di Lampedusa e un cuoco poeta. Continuità musicale e territoriale tra **Giacomo Sferlazzo** e i virtuosismi di chitarra e mandolincello di **Tonino Macis**

## \* DOMENICA 16 OTTOBRE

### COMUNITÀ & CONVIVIALITÀ

#### H 10.00 - 12.00

**ARCHEO FOOD** Aperitivo culturale - Associazione culturale Itzokor in collaborazione con il Sardinia Archo Festival: **STORIE DI SEMI, BREVETTI E LIBERTÀ** con la partecipazione di **Giuseppe Li Rosi**, fondatore di Simenza, Cumpagnia siciliana sementi contadine, un’associazione culturale nata nel 2016 per difendere uno dei più preziosi patrimoni della Sicilia, la biodiversità.

