

SABATO 19 & DOMENICA 20

SPETTACOLI

Sabato 19 dicembre > Mercato Civico > ore 18:30



CNQ CANTINAQUSTICA in concerto

(in collaborazione con il Festival Abbabula)

Matteo Sau - voce, chitarra e clarinetto, Stefano Salis - batteria e percussioni, Carlo Impagliazzo - basso, Nicola Argiento - fisarmonica, tamorra.

Domenica 20 dicembre
Centro Storico > dalle ore 18
**CONCERTI DI MUSICA
FOLK SASSARESE**



Palchi allestiti in: **Piazza Azuni, Piazza Duomo, Piazzetta Barisone, Mercato Civico.**

Si esibiranno:

Zeppara (Battista Nuvoli - voce, Salvatore Nuvoli - chitarra, Tore Santona - chitarra solista, Giuseppe Cubeddu - tastiera, Michele Ruiu - percussioni)

Ammenti Passati (Giuseppe Sanna - voce e chitarra, Stefano Vidili - fisarmonica, Gianni Manca - chitarra ritmica, Renato Desole - chitarra solista)

Giuseppe Poddighe e il suo Folk (Giovanni Poddighe - voce e chitarra, Giuseppe Pintus - chitarra solista, Angelo de Negri - chitarra ritmica, Mauro Maccioccu - basso)

Lu Monti (Fabrizio Casu - voce, Cristiano Fois - chitarra, Giacomo Cossu - chitarra, Michele Petretto - basso, Antonio Migheli - batteria)

DOMENICA 20

IL TRENINO DEL GUSTO

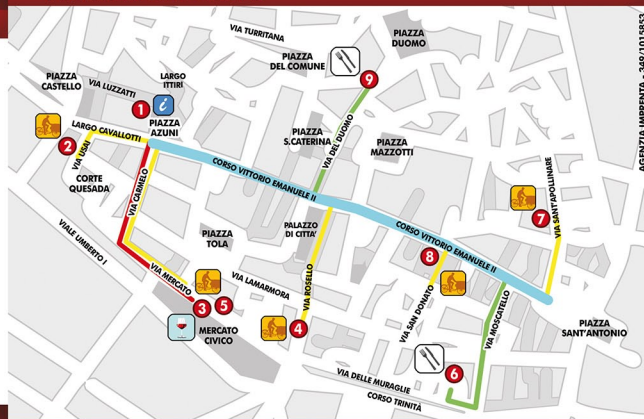
Dalle ore 17:30

I siti di degustazione potranno essere raggiunti anche col trenino del gusto che effettuerà le seguenti fermate:



Piazza Azuni Via Luzzatti Mercato Civico Corso Trinità Piazza S. Antonio San Donato Via Duomo

I LUOGHI DEL GUSTO



- 1 - INFOPOINT - Vendita Coupon
Piazza Azuni
- 2 - FAINÈ SASSU - Corte Quesada
- 3 - MERCATO DEI VINI - Vendita Coupon
Mercato Civico
- 4 - FAINÈ COCCO - Via Rosello
- 5 - FAINÈ DA TZIZZU - Via Mercato

- 6 - L'ANGOLO DELLA CUCINA SASSARESE
Piazzetta Barisone
- 7 - FAINÈ DA BENITO - Via Sant'Apollinare
- 8 - FAINÈ SAN DONATO - Via San Donato
- 9 - LARGO DEL DOLCE SASSARESE
Piazza Duomo



...albo, vino e tempo da perdere
Direzione artistica e organizzazione
www.taribari.org - 079/2822015



LE RAGAZZE TERRIBILI
Organizzazione Spettacoli
www.leragazzaterribili.com
079/278275



COMUNE DI SASSARI
ASSESSORATO ALLE CULTURE



...albo, vino e tempo da perdere



Week End del Gusto



FAINÈ, CUCINA SASSARESE E VINO BUONO
NEL CUORE DELLA CITTÀ

SASSARI

19 DICEMBRE 2009 > MERCATO CIVICO
20 DICEMBRE 2009 > CENTRO STORICO

WeekEnd del Gusto

3^a Edizione
SASSARI 2009

Con le festività natalizie ritorna il Week - End del Gusto, la due giorni dedicata alle tradizioni culinarie sassaresi. Un'altra occasione per stare insieme nelle strade e nelle piazze del centro storico, finalmente recuperato ed esteticamente rinnovato.

Fainè e cucina sassarese sono gli ingredienti che ci accompagnano durante le degustazioni, grazie anche al prezioso contributo degli storici forni di Sassari che mettono a disposizione i loro saperi e i nostri antichi sapori.

Le viuze del centro ritornano ad animarsi come una volta con concerti di musica folk sassarese all'insegna del divertimento e dello stare insieme.

Sono particolarmente contento che tra i "luoghi del gusto" sia stato scelto il mercato civico, per l'occasione trasformato in "Mercato dei Vini".

Auguro a tutti un buon Week End del Gusto!

Il Sindaco di Sassari
GIANFRANCO GANAU



SABATO 19 MERCATO CIVICO

INAUGURAZIONE MERCATO DEI VINI dalle ore 18.00 alle 21.30



Il Mercato Civico si trasformerà nel Mercato dei Vini e aprirà le sue porte nell'inconsueta ora serale. Acquistando il kit da degustazione (tracolla e bicchiere) e il carnet di assaggi, sarà possibile degustare a scelta 4 vini tra le numerose proposte delle migliori cantine sarde, 2 assaggi di fainè nei vicini forni (da Tzizzu in via Mercato e da Cocco in via Rosello) e 1 bicchiere di spuma, la tradizionale bevanda che accompagna la fainè.

* Prezzo del coupon € 5,00

DOMENICA 20 CENTRO STORICO

FAINE' & CUCINA SASSARESE dalle ore 17.00 alle 21.30



Vi proponiamo di trascorrere un pomeriggio nel cuore del centro storico alla scoperta dei suoi sapori più veri. In piazzetta Barisone potrete assaggiare un tris di piatti con la gustosa trippa, gli sfiziosi piedini di maiale e le immancabili fave a ri bisari proposti in collaborazione con il Gremio dei Macellai. In piazza Duomo il "Bar Pasticceria Al Duomo" offrirà un assaggio del Croccante, tipico dolce sassarese. Nei cinque forni aderenti alla manifestazione potrete gustare la fainè. L'acquisto del coupon vi darà inoltre diritto alla degustazione di due vini sardi a scelta e di un bicchiere della tradizionale spuma.

* Prezzo del coupon € 5,00

I LUOGHI DI DEGUSTAZIONE:

MERCATO DEI VINI - Mercato Civico

Fainè SASSU - Corte Quesada

Fainè TZIZZU - Via Mercato

Fainè COCCO - Via Rosello

Fainè DA BENITO - Via Sant. Apollinare

Fainè SAN DONATO - Via San Donato

L'angolo della CUCINA SASSARESE - Piazza Barisone

Largo del DOLCE SASSARESE - Piazza Duomo

DOVE ACQUISTARE I COUPON?

SABATO 19 presso il mercato civico.

DOMENICA 20 presso l'infopoint in piazza Azuni e presso il mercato civico.



**INFOPOINT
PIAZZA AZUNI**

Per qualsiasi informazione

I PRODUTTORI PRESENTI AL MERCATO DEI VINI

AZIENDA AGRICOLA PALA

ELIMA - Monica di Sardegna DOC

SALNICO - Sardegna Nuragus di Cagliari DOC

6 MURA SOCIETÀ AGRICOLA

GIBA ROSSO - Carignano del Sulcis DOC

AZIENDA VINICOLA CONTINI

SARTIGLIA - Cannonau di Sardegna DOC

PARGILIA - Vermentino di Sardegna DOC

COMPONIDORI - Vernaccia di Oristano DOC

AZIENDA VINICOLA GIOVANNI CHERCHI

CAGNULARI - Cagnulari Isola dei Nuraghi IGT

PIGALVA - Vermentino di Sardegna DOC

AZIENDA VITIVINICOLA CHEMA

MATTARIGA - Vermentino di Sardegna DOC

CAGNULARI - Cagnulari Isola dei Nuraghi IGT

AZIENDA VITIVINICOLA FRANCESCO FIORI

SERRA JUALES - Cagnulari Isola dei Nuraghi IGT

CANTINA IL NURAGHE MOGORO

SAN BERNARDINO - Monica di Sardegna DOC

ANASTASIA - Sardegna Semidano di Mogoro DOC

CANTINA MESA

PRIMO BIANCO - Vermentino e Nuragus Isola dei Nuraghi IGT

BUIO BUIO - Carignano del Sulcis Isola dei Nuraghi IGT

MALOMBRA - Carignano del Sulcis e Syrah Isola dei Nuraghi IGT

CANTINA SANTA MARIA LA PALMA

CABIROL - Cagnulari e Cabernet Sauvignon Alghero DOC

VALMELL - Cannonau di Sardegna DOC

CANTINE DI DOLIANOVA

BLASIO - Cannonau di Sardegna DOC

NAELI - Vermentino di Sardegna DOC

CANTINE SURRAU

ROSSO JUANNISOLU - Carignano Isola dei Nuraghi IGT

ROSSO SURRAU - Isola dei Nuraghi IGT

BARRIU - Isola dei Nuraghi IGT

SINCARU - Cannonau di Sardegna DOC

CAR.PAN.TE. USINI

CANNONAU - Cannonau di Sardegna DOC

CAGNULARI - Cagnulari Isola dei Nuraghi IGT

FEUDI DELLA MEDUSA

LADONE - Cagnulari IGT Isola dei Nuraghi

BIDDAS ARRUBIAS - Cannonau, Bovale sardo, Cagnulari IGT

MELIS VINI

DOMINARIU - Sardegna Terralba Bovale DOC

NABJ - Bovale e Sangiovese Sardegna Terralba DOC

TENUTA MASONE MANNU

PETRIZZA - Vermentino di Gallura DOCG

TENUTE DETTORI

TENORES 2005 - Cannonau di Sardegna Romangia IGT

DETTORI 2005 - Cannonau di Sardegna Romangia IGT

TENUTE SELLA & MOSCA

TERRE RARE - Carignano del Sulcis DOC Riserva

CANNONAU - Cannonau di Sardegna DOC Riserva

TANCA FARRÀ - Cannonau e Cab. Sauvignon DOC

TANCA GIOIA CARLOFORTE

U-TABARKA ROUSSOU - Carignano, Muriellu Isola Dei Nuraghi IGT

U-TABARKA GIANCU - Vermentino di Sardegna Isola Dei Nuraghi IGT

VIGNE DERIU

VIGNE DERIU - Cannonau di Sardegna DOC.

VIGNE DERIU - Vermentino di Sardegna DOC

VINI BASTIANO LIGIOS

CARAMMARE - Cannonau di Sardegna DOC

CAMPAMARA - Cabernet Sauvignon Isola Dei Nuraghi IGT

CARYS - Syrah Isola dei Nuraghi IGT

VITIVINICOLA ALBERTO LOI

LEILA - IGT Isola dei Nuraghi Bianco (Cannonau Vinificato in Bianco)

ROSEMONTI - Cannonau di Sardegna DOC Jerzu Rosato

SA MOLA - Cannonau di Sardegna DOC Jerzu Rosso

VITIVINICOLA GOSTOLAI

SOS USOS DE UNA 'IA - Cannonau di Sardegna DOC Nepente

PITZINNO - Cannonau di Sardegna Isola Dei Nuraghi IGT