



SIDDI

19 • 20 • 21
SETTEMBRE
2025

diciottesima edizione

appetitosamente

Festival Regionale del Buon Cibo

CIBO e STORIA

La festa che parte dal buon cibo, e coinvolge lo spirito e la mente

Tre giorni dedicati al cibo e alle produzioni di qualità. Con incontri, laboratori, concerti, arte, degustazioni, cene in strada, mostra mercato, convivi ed altro.

Cibo e Storia

Il cibo è un fenomeno complesso profondamente intrecciato con la storia.

Una complementarità che, partendo da un bisogno primario che accomuna ogni essere vivente, il nutrirsi, ha plasmato le nostre abitudini, le nostre identità, i territori che abitiamo.

Tanto che la stessa evoluzione umana è stata spesso definita dalle risorse alimentari disponibili, come lo sviluppo fisico e di abilità complesse.

Pensiamo ad esempio al passaggio da uno stile di vita nomade (quando l'uomo era cacciatore-raccoglitore) a quello stanziale legato all'agricoltura, o alla scoperta del fuoco e alla cottura dei cibi, all'allevamento, alla lievitazione e alla fermentazione, al progresso delle tecniche di produzione e di conservazione degli alimenti, fino all'urbanizzazione e all'industrializzazione.

Vicissitudini che hanno segnato svolte epocali, influenzando la nostra esistenza, la struttura delle nostre società.

Il cibo, dunque, coinvolge nel profondo le esperienze di ognuno divenendo, per la sua forte componente evocativa, storia personale, storia collettiva.

Storia fatta di persone, di luoghi, di racconti, di suoni, di produzioni antiche, di scambi, di espressioni artistiche... Che attraversano i tempi, creano legami profondi, rivelano vite. Il cibo come potente strumento per raccontare storia e storie, preservare la cultura dei luoghi, realizzare connessioni tra le persone. Rendere la vita più bella.

La filosofia del Festival

Il Festival Appetitosamente, ideato nel 2006 da Comune di Siddi, Cooperativa Villa Silli e Condotta Slow Food di Oristano, racconta e offre le produzioni enogastronomiche della comunità di Siddi, da oltre 70 anni borgo rurale sardo della pasta.

La sua dimensione itinerante e diffusa permette poi ai visitatori di scoprirne le risorse storico - artistiche, archeologiche e ambientali, le attività artigianali e produttive, le persone. In una terra ricca di storia e buon cibo, la Marmilla, dolce agli occhi ed al cuore.

Appetitosamente è ancora un luogo d'incontro, di scambio, di condivisione. Un punto di riferimento nel quale dialogare di cibo come espressione di culture, modi di vivere, identità.

Una festa di popolo aperta, inclusiva e divulgativa dove ragionare, in maniera profonda e leggera, di tematiche legate agli alimenti di qualità, al loro legame con i territori, alle modalità di produzione e vendita, al rapporto col ciclo delle stagioni, al rispetto dell'ambiente, alla ricchezza delle diversità. Uno spazio per favorire i prodotti agroalimentari d'eccellenza, dare voce a chi produce e a chi questi prodotti li trasforma in cibo.

Un modo per concorrere a costruire una nuova consapevolezza della cultura alimentare, e a migliorare la qualità della vita di tutti. Un'occasione di valorizzazione e crescita anche economica per una comunità ed il suo patrimonio, per un intero territorio. Una scintilla per innescare nuovi processi gastronomici, produttivi, culturali, umani.

Appetitosamente è inoltre un luogo dove praticare il piacere, la convivialità, la diversità, l'amicizia, l'etica, il dubbio, la curiosità, la felicità, la bellezza.

INFO E PRENOTAZIONI

070.939888 / 347.7380831

Orari: 9.00 - 14.00 / 16.00 - 20.00

appetitosamente

appetitosamente_festival

www.appetitosamente.it

www.comune.siddi.su.it

appetitosamente@gmail.com

Appetitosamente 2025 è organizzato dal Comune di Siddi, dal Comitato Appetitosamente 2021, dalla Cooperativa Villa Silli e dalla Pro Loco, in collaborazione con la comunità siddese, varie altre figure professionali e specializzate, diversi produttori, numerosi volontari e associazioni locali e no. Testi: Cooperativa Villa Silli - ©Tutti i diritti riservati



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
Assessorato della Pubblica Istruzione, Beni Culturali, Informazione, Spettacolo e Sport
Assessorato del Turismo, Artigianato e Commercio
Assessorato dell'Agricoltura e Riforma Agro-Pastorale

Laore
Agenzia regionale per i rapporti in agricoltura
Agenzia regionale per lo sviluppo in agricoltura

Fondazione di Sardegna



Comitato appetitosamente 2021

VILLASILLI
COOPERATIVA
SERVIZI TURISTICI e CULTURALI

Associazione Turistica Pro Loco Siddi



Cittadini di Siddi

ASSOCIAZIONE CANTINAI S.S. - SIDI
ASSOCIAZIONE CANTINAI S.S. - SIDI

Casa Steri Museo delle Tradizioni Agroalimentari della Sardegna

Parrocchia VISITAZIONE DI MARIA VERGINE

Associazione Biodiversità Connesse

fattoria CUSCUSA

Terra di Vignali

Minicaseificio Senne' Sciria

fichia

Marco Carboni s.r.l.
Mercato Agroalimentare della Sardegna



SARDEGNAEVENTI24.IT
SISTEMI DI EVENTI TURISMO

SARDEGNA NOTIZIE 24
SARDEGNA NOTIZIE 24

appetitosamente

VENERDÌ 19 SETTEMBRE 2025

Ore 17.30. Piazza L. Da Vinci

Buon appetito!!!

Saluti iniziali e apertura della manifestazione.

Ore 18.00. Piazza L. Da Vinci

Cibo e Storia

Dialoghi sul tema 2025 del Festival.

Con Marco Pisanu, Sindaco di Siddi, Pierluigi Montalbano, divulgatore scientifico, Claudia Zedda, antropologa, scrittrice ed esperta di miti sardi, Betty Di Bernardo, vice sindaca di Carloforte, ente capofila IncoMunis, Antonio Furesi, Presidente Associazione Italiana Sommelier – Sardegna.

Ore 20.00. Piazza L. Da Vinci

Semjai.

Un rito propiziatorio sulla semina.

Performance teatrale itinerante con sciamani-seminatori, tamburini diretti da Marco Serra, la tromba di Riccardo Pittau, la recita di Antonella Puddu.

Da un'idea di Mariano Corda ed Emilio Lieto Ortu.

Ore 20.30. Via Fiume

Cultura In-Materiale

Inaugurazione delle opere d'arte create con la comunità di Siddi durante il laboratorio artistico “Animallrreali” diretto da Mariano Corda, e “Campo di grano-mietitore-spigolatrice” di Mariano Corda.

Ore 22.00. Chiesa parrocchiale

Prelibatezze musicali

Concerto dell'Orchestra Regionale Sarda “Franco Oppo”.

Con musiche di Wolfgang Amadeus Mozart e Antonio Vivaldi.

SABATO 20 SETTEMBRE 2025

Ore 10.00. Area alberata chiesa romanica San Michele

Nella pancia di Pinocchio

La bella storia delle merende di un burattino e di un sano appetito.

Di e con Betti Pau, da un'idea originale di Corrado Casula.

Scenografie Is Mascareddas.

Allieterà lo spirito uno spuntino “da favola”.

Ore 10.30. Ex Ospedale Managu (Aula Consiliare)

Grazia Deledda e il cibo. Da Omero ai giorni nostri

Presentazione del libro di Giovanni Fancello, giornalista e studioso di storia della gastronomia.

Con l'autore e le letture di Stefano Resmini, esperto e curatore di mostre d'arte.

Durante l'incontro saranno offerti caffè e pistocus finis (storici sapori dell'accoglienza familiare sarda), come in uso a casa Deledda e come descritto nei libri del premio Nobel per la Letteratura.

Ore 11.30. Museo Casa Steri (loggiate)

Sono fico!!! *

Un frutto antico e identitario dell'isola.

Laboratorio di degustazione e racconto.

Con Gianmario Mallica e Pierluigi Carreras, Associazione Biodiversità Gonnese, Fabrizio Fenu, azienda Fichia.

Ore 15.30. Casa Pau (loggiate)

Seada's story *

Tra dolce e salato, vicende di un cibo caratteristico della Sardegna.

Laboratorio di dimostrazione, degustazione e racconto.

Con Giovanni Fancello, giornalista e studioso di storia della gastronomia, Gabriela Pitzianti, Associazione Culturale Coriccheddos.

Ore 18.00. Tomba di giganti Sa Domu é s'Orcu

Dalle tenebre alla luce ****

Simone Cristicchi in concerto

Con la sua storica band in versione trio acustico, Simone Cristicchi da vita per il Festival di Siddi ad una inconfondibile cifra stilistica tra poesia, suoni e racconti.

Simone Cristicchi – voce e chitarra, Riccardo Corso chitarre, mandolino e bouzouki, Riccardo Ciaramellari – pianoforte, fisarmonica e tastiere, Giuseppe Tortora – violoncello.

Ore 21.00. Vie del centro storico

Aggiungi un posto a tavola **

La comunità di Siddi “apre” ai visitatori imbandendo tavoli e pietanze.

Ore 22.00. Piazza L. Da Vinci

Armonie Gourmet

Le Balentes in concerto

Pamela Lorico, Stefania Liori e Federica Putzolu – voci, Pierpaolo Liori – fisarmonica, Antonio Pisano – batteria, Fabrizio Lai – chitarra, Fabio Useli – basso.

Ore 23.00. Ex pastificio Puddu (cortile)

Che stile! *

Storie di bevande e liquori, dolci vari e spezie nei luoghi di ritrovo di un'epoca.

Incontro con degustazioni, musiche e aneddoti, tra passato e modernità.

Con Corrado Casula, gastronomo curioso, e testimoni di altri tempi.

Ore 24.00. Parco San Michele

Guarda che è ora

Un gustoso DJ set.

Con DJ Tony C.

A cura dei giovani di Siddi.

DOMENICA 21 SETTEMBRE 2025

Ore 6.30. Tomba di Giganti Sa Domu é s'Orcu

Colazione da...l'Orcu!

Al primo sorgere del sole, le chitarre del maestro

Cristian Marcia e dei Meras Notas Ensemble reinterpretono in musica i silenzi della giara, dell'imponente monumento nuragico, delle antiche divinità. Al termine gli ospiti saranno confortati da una ricca e arcaica colazione.

Ore 10.00. Casa Pau (loggiate)

Giri di semola *

La fregula e i suoi parenti mediterranei.

Laboratorio con dimostrazione e racconto.

Con Roberta Muscas, demo-antropologa, Chiara Cogotti, cuoca.

Ore 10.30. Ex Ospedale Managu (Aula Consiliare)

Enciclopedia enogastronomica della Sardegna.

La storia, la cultura, i prodotti, le ricette

Presentazione in anteprima del libro di Alessandra Guigoni, antropologa culturale e giornalista.

Con l'autrice, Carlo Delfino, editore, Valentina Ragazzo, blogger, e alcuni dei collaboratori.

Ore 13.30. Casa Pau (loggiate)

Club Méditerranée **

Un pranzo a tema dove la cucina sarda incontra l'Africa e il Medio Oriente.

A cura di Chiara Cogotti, cuoca, Corrado Casula, gastronomo curioso.

Ore 15.30. Museo Casa Steri (loggiate)

I segreti della longevità *

Le conserve alimentari e gli antichi metodi per far durare a lungo i cibi.

Laboratorio di dimostrazione, degustazione e racconto.

Con Pierpaolo Sedda, servizio sviluppo delle filiere agroalimentari e dei mercati Regione Sardegna, Laura Moleri, azienda agricola Cleopatra.

Ore 17.00. Casa M

Le cucine di Babele

Conversazioni di etnogastronomia. Per trovarsi con culture altre, scoprendone similitudini e peculiarità alimentari. Un modo per raccontare gli altri attraverso il cibo, la storia, le storie.

Con Paulina Herrera, designer, Anais Cancino, wine blogger, Silviya Nedelcheva, proprietaria di Paint and Sip Sardegna ArteVinoVita@.

Coordina Alessandra Guigoni, antropologa culturale e giornalista.

Ore 18.30. Chiesa romanica San Michele (sagrato)

Un conduttore tra i primi

Storie di territori, di cibo, di vite.

Incontro con Federico Quaranta.

Presenta Corrado Casula, gastronomo curioso.

Ore 20.00. Parco San Michele

Vita in monoporzioni

Monologo di Daniela Vitellaro, con mostra pittorica di “Pagno” e l'accompagnamento musicale di DJ Gavy.

Ore 20.30. Piazza L. Da Vinci

Mangia come parli ***

Degustazione delle paste e dei cibi tipici di Siddi e della Sardegna, preparati in condivisione dalla comunità.

Anche con l'impiego di piatti fatti di pane.

A cura dell'Associazione Turistica Pro Loco di Siddi.

Ore 22.00. Piazza L. Da Vinci

Storie Sconcertanti

Spettacolo comico e brillante di e con Dario Vergassola.

Ore 24.00. Piazza L. Da Vinci

Saludi e trigu

Saluti finali e chiusura della manifestazione.

SPAZI DURANTE IL FESTIVAL.

MOSTRA MERCATO.

Piazza L. Da Vinci e vie del centro

L'altro mercato. Il bello del fare

Con i produttori e gli artigiani di Siddi e della Sardegna.

LUOGHI D'INTERESSE.

A Siddi e nel suo territorio Squisitezze siddesi

Una comunità ed il suo patrimonio

• Museo delle Tradizioni Agroalimentari della Sardegna - Casa Steri

Apertura con biglietto d'ingresso ridotto. Visite guidate ogni ora.

• Museo Ornitologico della Sardegna

Apertura con biglietto d'ingresso ridotto.

• Parco Naturalistico Archeologico Sa Fogaia

Apertura con biglietto d'ingresso ridotto.

• Chiesa San Michele (sec. XIII)

• Chiesa Parrocchiale Visitazione di Maria Vergine (sec XVIII)

• Tomba di Giganti Sa Domu é s'Orcu

ZONE RELAX

• **Punto ristoro. Piazza L. Da Vinci**

Un luogo dove mangiare, bere e chiacchierare in amicizia.

• **Cibo conviviale. Parco San Michele**

Un'area dove rilassarsi all'ombra, mangiare, bere, riposarsi, stare in compagnia.

PUNTO INFO.

Piazza L. Da Vinci

DOVE MANGIARE

Durante i giorni del Festival sarà disponibile un servizio di ristorazione vario per tipologia di menù e costi, realizzato con prodotti di qualità, del territorio e di stagione:

Su prenotazione

• Ristorante Farris Casa Puddu, Via Cagliari 3: 340 7917132

• Trattoria Da Zia Luciana, Via San Daniele 12: 377 4019706

• Punto Ristoro, Piazza L. Da Vinci: 388 6066284

• Chiosco Parco San Michele: 392 7203794

• Pranzo Casa Pau domenica 21 settembre: 338 2780065

Senza prenotazione

• Bar, Spazi e Vie del Centro.

DOVE DORMIRE

B&B di Siddi e strutture ricettive del territorio

* Gratuito e su prenotazione.

** A pagamento e su prenotazione.

*** A pagamento e senza prenotazione.

**** A pagamento con biglietti in vendita presso circuito Box Office.

