

FESTIVAL 2026
BOTTARGA
CABRAS - SINIS

RELAZIONI DI GUSTO



18

19

20

settembre 2026

Festival della Bottarga
RELAZIONI DI GUSTO



PROGRAMMA 2026

18

18 SETTEMBRE 2026

PIAZZA DON STURZO

ESPERIENZE

ORE 18:00

**Apertura mercato
dei produttori
e area food**

Apertura mercato
dei produttori a
cura del GAL Sinis;
apertura area food
dei ristoratori locali
con menù speciali
a base di bottarga e
prodotti del territorio.



**APERTURA
ISTITUZIONALE**

ORE 18:30

**Apertura Istituzionale
della 5ª edizione**

**CONFERENZA
DEGUSTAZIONE**

ORE 18:45

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*; Bernard
Bedarida, Giornalista
corrispondente di *TF1*.

CONFERENZA

ORE 19:30

**Fa più caldo:
tutto bene ?**

Mario Tozzi, Primo
ricercatore CNR e
Divulgatore scientifico,
apre il festival con una
lectio sul cambiamento
climatico e aree umide.

SHOW COOKING

ORE 20:20

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.

**MUSICA,
SPETTACOLO**

ORE 21:30

Best Rock

Soundtrack Show

Il Klan – Concerto
*Quando il cinema alza
il volume* – un viaggio
tra le grandi colonne
sonore del cinema.

CENTRO STORICO

ORE 18:00

**Apertura della
Bottega del Sinis**

19 SETTEMBRE 2026

PIAZZA DON STURZO

ORE 11:00

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.

**DEGUSTAZIONE
SHOW COOKING**

ORE 12:30

Traiettorie.**La nuova cucina sarda**

Live Cooking con Chef Angelo Biscotti, *Le Dune* Piscinas, Arbus; Valeria Usala, Autore; Manuel Golin, Sommelier *Le Dune* Piscinas, Arbus; Coordina Chiara Maria Gargioli, Giornalista *The Over Magazine*. Possibilità di degustazione con prenotazione e pagamento ticket in Piazza Don Sturzo.
Piatto + calice
€ 15,00

**DEGUSTAZIONE
SHOW COOKING**

ORE 13:40

Traiettorie.**La nuova cucina sarda**

Live Cooking con Chef Alessandro Cabona, *Le Terrazze*, Baja Sardinia; Ilenia Zedda, Autore. Coordina Lara De Luna, Giornalista de *Il Gusto* (La Repubblica). Possibilità di degustazione con prenotazione e pagamento ticket in Piazza Don Sturzo.
Piatto + calice
€ 15,00

**DEGUSTAZIONE
DIALOGHI**

ORE 16:00

Birra e Bottarga

L'oro di Cabras alla prova della birra artigianale Fabiu Scintu, Sommelier UnionBirrai Taster della birra in dialogo con Manolo Orgiana Autore de *Identità Golose*. In collaborazione con birrifici BAM, Barley, Puddu. Possibilità di degustazione con prenotazione e pagamento ticket in Piazza Don Sturzo.
3 birre + bottarga
a € 5,00

CINEMA

ORE 17:00

A tavola con il cinema

Sale nel Sangue con la presenza del regista Franco Brogi Taviani, introduce Rossella Sanna, Associazione Paesaggio Gramsci. Segue: *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.

**DEGUSTAZIONE
DIALOGHI
SHOW COOKING**

ORE 18:40

Il Cibo incontra lo spazio, un viaggio oltre i confini della terra

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).

**DEGUSTAZIONE,
SHOW COOKING**

ORE 19:40

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 Ristorante

Ulia, Arzachena.

Possibilità di

degustazione con

prenotazione e

pagamento ticket in

Piazza Don Sturzo.

Piatto + calice

€ 15,00

DIALOGHI

SHOW COOKING

ORE 21:00

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 ELEONORA
D'ARBOREA**

ORE 10:00

**Apertura spazi
espositivi**

**DEGUSTAZIONE,
LABORATORIO
DEL GUSTO**

ORE 10:00

**LABORATORI DEL
GUSTO SLOW FOOD**

Contrasti dorati

di Ros'e Mari

SHOW COOKING

E DEGUSTAZIONE

Mare candito a cura

della Pastry Chef

Loredana Schirru

e *Trame di mare e*

terra a cura dello

Chef Maurizio

Falchi, Ros'e mari

Farm & Greenhouse;

Associazione

Slow Food Terre

Oristanesi Aps

Possibilità di

degustazione su

prenotazione.

GRATUITO

**DEGUSTAZIONE,
LABORATORIO
DEL GUSTO**

ORE 11:30

**LABORATORI DEL
GUSTO SLOW FOOD**

Tra dolce, sapido

e fruttato

Un viaggio sensoriale

tra bottarga, frutta

e olio Extravergine

di oliva.

A cura di: M. Elisabetta

Casu Presidente;

Anna Laura Canetto,

Donato Cancedda –

Esperti Associazione

Slow Food Terre

Oristanesi APS

Possibilità di

degustazione su

prenotazione.

GRATUITO

DEGUSTAZIONE

ORE 18:00

Masterclass Pane,

Formaggio e

Vernaccia: 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

e Enrico Gaviano,

giornalista de *La*

Nuova Sardegna.

**LABORATORIO
DEL GUSTO**

ORE 19:30

In lingua tedesca

Bottarga – mehr

als die berühmten

Spaghetti

(*Bottarga – oltre agli*

famosi spaghetti)

Mit der Zubereitung

und Verkostung

von drei Vorspeisen

(Con preparazione

e degustazione

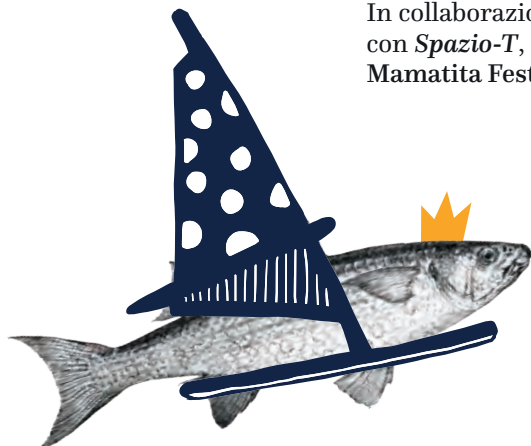
di tre antipasti)

Moderazione e traduzioni: Hans-Peter Bröckerhoff, Giornalista ed editore del portale web *sardinien-auf-den-tisch.eu*, Associazione Slow Food Terre Oristanesi
Aps: M. Elisabetta Casu, Presidente; Pietro Paolo Arca, Vicepresidente. Possibilità di degustazione.
GRATUITO

PRESENTAZIONI

ORE 20:30

Il Sinis si racconta: Produttori a tavola
I produttori del territorio si presentano al pubblico: volti, storie e sapori della penisola del Sinis.



CENTRO STORICO

ORE 18:00

Apertura della Bottega del Sinis

ANIMAZIONE

ORE 19:30

Gioco dell'Oca-Muggine
Il grande gioco da tavolo del Festival: si avanza a colpi di dadi, domande e assaggi. Con Laura Fortuna e Andrea Fulgheri, *Accademia d'Arte di Cagliari*.

ANIMAZIONE

SPETTACOLO

ORE 21:00

Spettacolo itinerante Cia Anna Confetti
A la fresca! (Spagna)
Un'esplosione di energia e comicità che attraversa le strade e gli spazi del festival. In collaborazione con *Spazio-T*, Mamatita Festival.



PIAZZA STAGNO

SPETTACOLO

ORE 22:15

Spettacolo di danza acrobatica aerea SFERA
Compagnia eVenti Verticali
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.

20

20 SETTEMBRE 2026

PIAZZA DON STURZO

ESPERIENZE

ORE 11:00

Apertura mercato dei produttori e area food
Apertura mercato dei produttori a cura del GAL Sinis.
Apertura area food dei ristoratori locali con menu speciali a base di bottarga e prodotti del territorio.

**DEGUSTAZIONE
DIALOGHI
SHOW COOKING**

ORE 12:30

Traiettorie.

**La nuova cucina
sarda**

Live Cooking con
Luca Marini, Chef
e proprietario del
Nakoa, Cagliari;
Sandra Ciciriello,
Patron e Sommelier *142
Restaurant*, Milano.
Modera Francesco
Bruno Fadda,
Direttore Editoriale
The Over Magazine.
Possibilità di
degustazione con
prenotazione e
pagamento ticket in
Piazza Don Sturzo.
Piatto + calice
€ 15



**DEGUSTAZIONE
DIALOGHI
SHOW COOKING**

ORE 13:35

Traiettorie.

**La nuova cucina
sarda**

Live Cooking con
Chef Bruna Melis e
Cristian Carboni,
Ristorante Arkè,
Quartu Sant'Elena;
Modera; Enrico
Gaviano, Giornalista
La Nuova Sardegna
Possibilità di
degustazione con
prenotazione e
pagamento ticket in
Piazza Don Sturzo.
Piatto + calice
€ 15,00

**DEGUSTAZIONE,
DIALOGHI**

ORE 16:00

**Frutta, Bottarga
e aperitivo**

L'abbinamento che non
ti aspetti: la dolcezza
della frutta incontra
la sapidità dell'oro di
Cabras. Lo Chef Luca
Marciano interpreta
l'aperitivo. Conduce:
Giulia Mancini, *Il
Gusto* (La Repubblica).

DEGUSTAZIONE

ORE 17:00

MASTER CLASS

**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 de
Le Guide de L'Espresso.

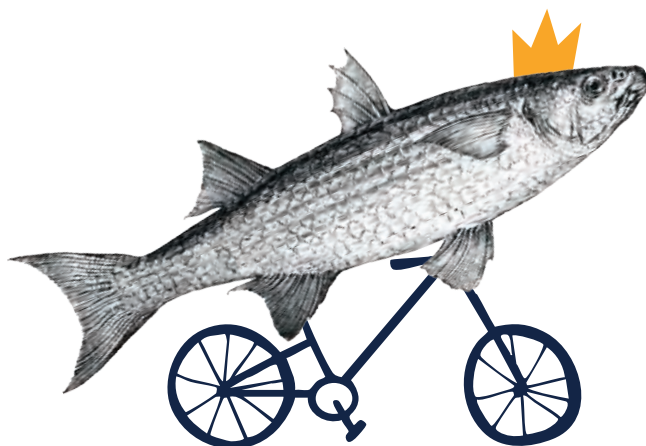
**DEGUSTAZIONE
DIALOGHI
SHOW COOKING**

ORE 17:45

Traiettorie.

**La nuova cucina
sarda**

Live Cooking *Osteria
de' Mercati*, Sassari:
Salvatore Cadeddu;
Simone Pinna;
Federica Ghiani;
Patron e Maître
di *Sala Osteria de'
Mercati*, Sassari;



Nicola Muscas,
Scrittore in dialogo
con Luciana
Squadrilli, Giornalista
Food&Wine Italia
Possibilità di
degustazione con
prenotazione e
pagamento ticket in
Piazza Don Sturzo.
Piatto + calice
a € 15,00

DIALOGHI
SHOW COOKING
ORE 19:00

A cena tra le stelle.
I grandi chef ospiti
Live Cooking con
Davide Scabin
in dialogo con
Alessandro Aresu
di *Limes* e Bernard
Bédarida, Giornalista
corrispondente di *TF1*.
La cucina italiana
incontra l'Intelligenza
Artificiale.
Federica Ghiani,
Patron e Maître di Sala
Osteria de' Mercati,
Sassari, in dialogo
con Lara De Luna,
Giornalista de *Il Gusto*
(La Repubblica).

DIALOGHI
SHOW COOKING
ORE 20:10

A cena tra le stelle.
I grandi chef ospiti
LIVE COOKING
Quattro mani di
gusto: due Chef, due
mari, due piatti.

Pasquale Torrente,
Ristorante *Al Convento*,
Cetara e Salvatore
Camedda, Ristorante
Ulià, Arzachena.
Modera: Giulia
Mancini, *Il Gusto*
(La Repubblica).
Possibilità di
degustazione con
prenotazione e
pagamento ticket in
Piazza Don Sturzo.
Piatto + calice
€ 20,00

DIALOGHI
SHOW COOKING
ORE 21:25

A cena tra le stelle
I grandi chef ospiti
LIVE COOKING
La Bottarga di
Muggine interpretata
da Chef Moreno
Cedroni, Ristorante
La Madonnina del
Pescatore (2 stelle
Michelin); 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.
Possibilità di
degustazione con
prenotazione e
pagamento ticket in
Piazza Don Sturzo.
Piatto + calice
€ 20,00

MUSICA
ORE 22:30
Arrogalla Live
Francesco Medda, in
arte **Arrogalla**, porta
al Festival un viaggio
sonoro in cui tradizione
e contemporaneità
si incontrano.

PIAZZA ELEONORA
D'ARBOREA

APERTURA
ISTITUZIONALE
ORE 10:00
Apertura spazi
espositivi

LABORATORIO
DEL GUSTO,
PRESENTAZIONI
ORE 10:00
Laboratori del
Gusto Slow Food
Bottarga: un
dialogo di sapori
Confronto e
degustazione tra
identità, territorio
e abbinamenti.
A cura di: M. Elisabetta
Casu e Antonio
Schintu, Esperti
Associazione Slow Food
Terre Oristanesi APS;
Carlo Urrai,
Vice Presidente
Nuovo Consorzio
Cooperative Pontis.
Possibilità di
degustazione su
prenotazione
GRATUITO

**LABORATORIO
DEL GUSTO,
PRESENTAZIONI**

ORE 11:30

**Laboratori del
Gusto Slow Food**

*Relazioni tra sapori
bradi dell'Oristanese.*

La bottarga di Cabras
incontra le carni dei
bovini rustici dei
pascoli di collina.
A cura di Gildo Murgia,
Carni DOC Ghilarza;
Chef Pasquale Casula;
Pier Paolo Matta,
esperto Associazione
Slow Food Terre
Oristanesi APS.

Possibilità di
degustazione su
prenotazione.

GRATUITO

DEGUSTAZIONE

ORE 18:00

**Masterclass Pane,
formaggio e Vernaccia:
sapori Pop.**

Degustazione curata
da Michele Cherchi,
selezionatore e
assaggiatore esperto
di formaggi de
I Cherchi Cagliari.
Modera: Ivan Paone,
giornalista de *Il
Corriere dello Sport*
e Enrico Gaviano,
Giornalista de
La Nuova Sardegna.

ANIMAZIONE

ORE 19:00

**Gioco
dell'Oca-Muggine**

Il grande gioco da
tavolo del Festival: si
avanza a colpi di dadi,
domande e assaggi.
Con Laura Fortuna
e Andrea Fulgheri,
*Accademia d'Arte
di Cagliari*.



ORE 20:30

**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.

CENTRO STORICO

**ANIMAZIONE
SPETTACOLO**

ORE 21:00

**SPETTACOLI
ITINERANTI**

**Shedan
Parallel Universe.**

Un viaggio tra realtà
parallele, movimento
e immaginazione.
**Rodamundos
(Uruguay)**



Duo Va Pa I

Un racconto poetico
e sensoriale in cui il
circo è protagonista,
tra acrobazie
combinare, bicicletta
artistica e ruota Cyr.
In collaborazione
con Spazio-T,
Mamatita Festival.

**ANIMAZIONE
SPETTACOLO**

ORE 23:00

**Spettacolo itinerante
Bandakadabra
Techno Brass Band
Spettacolo Live
itinerante.**



**NON
PERDERE
LA VISITA
AI MUSEI**



Musei di Cabras

Per info e dettagli:



AREA ARCHEOLOGICA DI THARROS

09:00-19:00 (ultimo ingresso ore 18:15)

BIGLIETTI:

Intero 10 €

18-64 anni

Ridotto adulti 7 €

comitive di min. 20 persone, Over
65, studenti universitari under 26

Ridotto ragazzi 7 €

6-17 anni e scolaresche

MUSEO CIVICO GIOVANNI MARONGIU

10:00-19:00 (ultimo ingresso ore 18)

BIGLIETTI:

Intero 12 €

18-64 anni

Ridotto adulti 8 €

Comitive di min. 20 persone, Over
65, studenti universitari under 26

Ridotto ragazzi 6 €

6-17 anni e scolaresche

**Dietro presentazione
del Ticket degustazione
Festival della Bottarga 5€**

IPOGEO E CHIESA DI SAN SALVATORE

Orario centro servizi

10:00 – 13:30 / 14:30 – 19:00

Visite guidate

10:15 - 11 - 11:45 - 12:30 - 14:45

15:30 - 16:15 - 17 - 17:45

BIGLIETTI:

Intero 10 €

18-64 anni

Ridotto adulti 8 €

Comitive di min. 20 persone, Over
65, studenti universitari under 26

Ridotto ragazzi 5 €

6-17 anni e scolaresche

AREA ARCHEOLOGICA MONT'E PRAMA

Visite guidate (su prenotazione)

al tel. 0783 290636

Mattina 9:30 pomeriggio: 18:00

BIGLIETTI:

Intero 8 €

18-64 anni

Ridotto 7 €

Comitive di min. 20 persone, Over
65, studenti universitari under 26

Ridotto ragazzi 4 €

6-17 anni e scolaresche

PROMOSSO DA



**COMUNE
DI CABRAS**

IN COLLABORAZIONE CON



Istituto Alberghiero
Don Deodato Meloni

CON IL CONTRIBUTO DI



**REGIONE AUTONOMA DI SARDEGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**
ASSESSORADU DE SU TURISMU, ARTESANIA E COMMERTZU
ASSESSORATO DEL TURISMO, ARTIGIANATO E COMMERCIO



**Fondazione
di Sardegna**



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

COORDINAMENTO ORGANIZZATIVO



Associazione Enti Locali
per le Attività
Culturali e di Spettacolo

MAIN SPONSOR



MID SPONSOR



SPONSOR



SPONSOR TECNICO



www.festivalbottarga.it