



1 Concerti e mostre

Percorso dei sapori

- 2 via Spano**
Pane tradizionale cuglieritano, covatzeddas de geldas cotte nel forno a legna. 27 e 28 dicembre laboratori al mattino. Mostra filiera del pane e utensili per la lavorazione.
- 3 via Spano**
Panadas e pane tradizionale cuglieritano cotti nel forno a legna. Laboratorio panadas con degustazione tutti i giorni. Laboratorio del pane, 30 dicembre alle ore 11.00 e alle ore 15.00. Mostra utensili per la lavorazione del pane.
- 4 via Mazzini**
Suppa cotta e ceci con finocchietto selvatico
- 5 via Mazzini**
Cululzones e panada frissa
- 6 via Basilica**
Pasta fresca e pane affittau. Laboratorio pasta fresca.
- 7 via Basilica**
Corda di agnello ai profumi del Montiferru
Bocconcini di montone e olive bosane di Cuglieri.
Mostra fotografica "presenze/assenze" di Umberto Fara
- 8 vico Basilica**
Legumi, fave secche con cotenne e piedi di maiale, ceci con finocchietti selvatici alternati a lenticchie, crostini di pane, vino
- 9 vico Basilica**
Carne di cavallo in umido, pecora, casizzolu di pecora, dolci tipici
- 10 via Cugia**
Diverse preparazioni del pane raffermo, carne di capra, verdure selvatiche, olive, formaggio, olio extravergine d'oliva produzione propria
- 11 vico Cugia**
Panadas, petta imbinada, pane dorau. Laboratorio panadas. Laboratorio lavorazione del ferro battuto
Mostra utensili e antichi strumenti da lavoro.
- 12 via Mannu**
Casizzolu, creme di formaggio, salumi, marmellate
- 13 via Mannu**
Liquori con prodotti locali, la magia dello zucchero filato
- 14 via Mannu**
Seadas, ravioli di ricotta, formaggio
- 15 via Mannu**
Trippa, fave a sa cuglieridana, formaggio, vino
- 16 vico Mannu**
Favata vegetariana, zuppa di finocchi, minestra di carciofi
- 17 vico Mannu**
Fatti fritti. Produzione di sapone fatto in casa
- 18 vico Mannu**
Dolci di mandorla, corona de picchirittos
- 19 via Della Neve**
Maialetto, vino di produzione propria

- 20 via della Neve**
Olio extravergine di oliva di produzione propria
- 21 via della Neve**
Caffè di ghiande. Esposizione strumenti per la preparazione del caffè di ghiande
- 22 via della Neve**
Pabassinos a pasta di ciambella. Pabassinos a banana. Vino di proprietà
- 23 via della Neve**
Panadas, Seadas. Laboratorio preparazione Seadas
- 24 corso Vico**
Frissuras, frattaglie e interiora
- 25 via Montiferru**
Mirto
- 26 via Montiferru**
Zuppa di pesce, fritto e arrosto, bruschette con olio, vino rosso e bianco. Mostra documentazione fotografica del territorio
- 27 via Montiferru**
Dolci tipici di mandorla, seadas, formaggio arrosto
- 28 via Montiferru**
Dolci tipici
- 29 via Montiferru**
Seadas, corona de picchirittos
- 30 via Montiferru**
Dolci tipici, creme di liquore, olio extravergine d'oliva di proprietà. Mostra di oggettistica e manufatti locali
- 31 via Montiferru**
Degustazione e vendita di formaggi ovis
- 32 via Montiferru**
Assortimento di salumi, formaggio arrosto
- 33 via Montiferru**
Piatti tipico petta imbinada con pane frissu
- 34 via Montiferru**
Zippole. Laboratorio Zippole
- 35 via Carlo Felice**
Funghi in diverse preparazioni. Zafferano prodotto a Cuglieri
- 36 via Carlo Felice**
Vino di proprietà
- 37 via Carlo Felice**
Castagne arrosto
- 38 via Roma**
Panadas, piedini d'agnello alternati con trippa al pomodoro e peperoncino
- 39 via Carlo Alberto**
Panadas fritte. Laboratorio panadas fritte
- 40 vico della Neve**
Stampa vegetale di tessuti e tintura naturale di fibre animali e vegetali.

 **Infopoint presso Ex Seminario Regionale, via Vittorio Emanuele.**