

©ilquaderninorosso.com



## Degustibus Sardinia Food Festival, l'anima della Sardegna inedita

**Sono stati due giorni intensi quelli vissuti nel villaggio enogastronomico allestito per il secondo anno di fronte al mare. Importanti chef, dibattiti culturali, laboratori e tanto altro hanno dimostrato la dinamicità e le grandi potenzialità della Sardegna in campo culturale e agroalimentare.**



Migliaia di persone nel villaggio enogastronomico di fronte al mare (Foto © sito web dell'evento).

È lo spaccato di una **Sardegna inedita** quello che è emerso, il 18 e 19 maggio, dall'ultima edizione del **Degustibus Sardinia Food Festival**, una Sardegna fatta di artigiani intraprendenti, convinti custodi della natura e capaci ristoratori.

## **Degustibus Sardinia Food Festival, due giorni di intenso fermento**



Chef Rubio, ospite dell'evento.

**Una due giorni a Cagliari coincide ma intensa** che ha offerto tanto all'avventore quanto all'appassionato gourmand la possibilità di rileggere con altri occhi e mente una regione dal fascino unico come la terra sarda. Terra di pastori, di osti custodi, di giovani chef, di pizzaioli e di una fitta rete di sani imprenditori a ragione "fieri" della loro terra di origine.

Se i numerosi momenti di incontro hanno permesso di conoscere le storie di vita vissute racchiuse in un calice, sintetizzate in un piatto o in un prodotto tipico, le altrettanto **numerose degustazioni** hanno permesso di comprendere appieno l'anima, la filosofia e il percorso formativo narrato da una ricetta, da un dessert o da una preparazione tipica.

Molti i volti incrociati carichi di passione, le mani strette aduse al lavoro, gli aneddoti ascoltati che testimoniano le antiche origini delle consuetudini sarde e delle cucine più tradizionali.

**Persone ancor prima che tipicità enogastronomiche**, sentimenti ancor prima di "mere" lavorazioni di salumi e affini, uomini dall'indole creativa e schietta ancor prima che piatti dal sapore fortemente territoriale e ben centrato.

Ci si arricchisce delle esperienze dei numerosi interpreti del gusto presenti: dai salumi artigianali della storica **famiglia Salis** ai formaggi di **Argiolas**, dai vitigni autoctoni dell'**azienda agricola Soi** alle **birre artigianali di Barley**, dai panini di **Stefano Pibi** – preparati con farine non raffinate e ripieni di ingredienti di piccoli agricoltori (prevalentemente locali) – a proposte dolci del maestro gelatiere **Fabrizio Fenu** e del pasticciere **Leonildo Contis**, tutto trasuda passione e sacrificio.



Una ricetta proposta nella due giorni di Cagliari.

## Chef importanti per veicolare l'anima e il fascino dell'isola

Spazio anche a fuochi, pentole e mestoli grazie ai numerosi corner di osti e cuochi tra i più rinomati della regione o di chi, come **Gianfranco Coizza**, è tornato appositamente da Praga (ove lavora) nella sua Sardegna per reinterpretare in ottica contemporanea i piatti della terra natale.

Protagoniste della degustazione, le cucine dei ristoranti più noti dell'isola hanno costituito per il pubblico una lente attraverso cui scoprire sapori e tradizioni delle varie aree, grazie alla mano di: Federico Ravot, Giuseppe Falanga, Max Villani, Alberto Sanna, Alessandro Taras, Maria Carta, Marina Ravarotto, Clelia Bandini, Salvatore Camedda, Davide Atzeni, Marcello Putzu, Abele Fois e Riccardo Porceddu.



Uno dei tanti incontri del Degustibus Sardinia Food Festival.

Si torna a casa carichi di spunti, apprezzando consapevolmente il velleo impegno di **Michele Cabras** (deus ex machina della manifestazione) e dei suoi collaboratori, desiderosi di fare presto ritorno in una regione dalle mille anime per conoscere più da vicino quegli sguardi incontrati in una due giorni "inedita".

**Data di creazione**

10/06/2019

**Autore**

manuela-mancino