Rassegna stampa

Weekend dei Gusti

2016

Weekend dei Gusti

LA NUOVA
Nuova Sardegna

4 dicembre 2016, pagina 22

Il "weekend dei gusti" spegne dieci candeline

Si apre giovedì la tre giorni dedicata a sapori del cibo tradizionale e di strada
Il clou sabato con i 5 itinerari e i 38 punti di degustazione nel cuore del centro

di Giovanni Bua

SASSARI

Dieci anni vissuti con passione, lottando con una grande idea, un luogo, il mercato civico, diventato sostanziale, un'entità antropologica, del buon cibo, un itinerario, sulle orme del cuoco, tra botteghe e sapori ricuperati. L'idea fondata che diventa un racconto un weekend, che dedicato al mangiare bene fuori maglie, e soprattutto alla sagra tra mangiatoie.

Una storia così simbolica e rincorsa da Giuseppe, la sua decisione religiosa, per l'ennesima volta più grande, più bella, più colorata e più bella. E così la realtà che si sovrappone tra sapori del cibo del "Weekend dei Gusti" intende così di parlare di degustazione, le birre di 8 birrifici artigianali, il vino di 10 cantine sarde, 6 chef e 6 pastai, 2 concerti e 2 presentazioni di libri. Tutto sviluppato a sabato, quando il centro storico sarà il luogo calendario di appuntamenti a cura di Tuttisari con il coordinato del Comune di Sassari e dell'assessorato regionale all'urbanistica.

Il cuore della manifestazione sarà ovviamente il Mercato civico storico, che giovedì, venerdì e sabato dalle 17 a 20 all'1 del mattino ospiterà il Mercato degustato dedicato al cibo di strada, alle birre artigianali. Qui sarà possibile degustare le proposte di 8 bistrot e i piatti della street food "gourmet" della Chef Gilda Gandolfo e del food truck "Tacoma" per proseguire con il pane lievitato e la spiedata dolcissima con panpanella, i piatti etnici, l'hot dog americano, la Focaccia Santa Rosa e così via.

Sabato dalle 18 alle 23 sarà poi la volta del mercato sotto le logge della città vecchia, con gli itinerari enogastronomici ambientati al chiaro di luna, a cappe e punti della tradizione e al vino delle cantine del territorio. Si potrà scegliere tra cinque diversi itinerari di percorsi, uno dei quali a Porto di cibi e vini.

I percorsi partiranno da via Alfonso e via Torre Tonda, da largo Cavallotti e via Mercato, lungo il plaisa Tola, nel quartiere del Duomo e di Sant'Apollinare fino a Porta Sant'Antonio.

Giovedì al Mercato alle 18.30 l'Associazione Pensiamo Sardo propone un'iniziativa dialoghi tra lettori del Facebook e produttori e consulenti. Alle 19 l'associazione Italiana Sommelier Sardegna presenta la prima Guida alle birre artigianali sarde, birra e cucina. Ore Antonio Porrà, alle 20 e 30 alla Pasticceria Luca Pinna e Antonella Carboni guidano il laboratorio libero. Vino e degustazione.

Venerdì alle 19 e 30 alla Pasticceria Carla Manca presenta il libro "Cucina pane, torte e lievitati semplici, veloci e piacevoli", con degustazione di pane e torte di Massimo Bosco, per il Gambero Rosso il maestro pasticcere Sardo. La pasticceria degustazione e abbinamento alle birre presentate da Sandra presente il sindaco dell'esperto Lorenzo Dolfuoci.

Alle 20 e 30, sempre alla pasticceria, Kiranda gustera il libro presentato Birra e birre con la degustazione di 3 birre artigianali che le vie presenti al bar tutti abbinamento con 3 diversi tipi di pane, focaccia, salsiccia e cipolla. Sabato alle 11 alla pasticceria, curiosi. Laboratorio con Kiranda sul mezzo Birra e birra degustazione. Le degustazione 3 birre artigianali in abbinamento a 3 diversi tipologie di formaggi. Alle 19 al Mercato civico storico Kiranda presenta le birre e i birrifici del Presidio del Cani.

La presentazione del Weekend dei Gusti con Federico Capobianco di Tuttisari e Giuseppe Cilighiri di Tuttisardegna. A destra la locandina dell'iniziativa

Un momento della passata edizione al mercato civico

CONCERTI

Si parte con le note dei Chichimeca

Colonna sonora di questa 8 giorni enogastronomica saranno gli appuntamenti musicali al Mercato con i Chichimeca (giovedì alle 20.30), Alessandro Alderighi e Ilaria Cangiano e Miss Sarrocco (venerdì 9 dicembre alle 20.30) e DJ Dranda e Chef Massimiliano Ballan (sabato 10 alle 19.30). A conclusione Ilino set di Sergione Ely, Luigi Francesco e Bartolo Martini. È la sua grande novità quest'anno: da domani prendono il via la prenotazione del carnet nel punto prenotazione di via Temple ad a Sassari. I biglietti del gusto sono tre euro e chiesa (fino 20 per sono) e programma. Per info e prenotazioni 0917 1 1 1 1 1 1 1 1.

L'UNIONE SARDA

4 dicembre 2016, pagina 56

SASSARI. Dall'8 al 10 dicembre 38 punti di degustazione

Il Mercato civico si apre al gusto

Al vecchio Mercato Civico di Sassari c'è più gusto, soprattutto se il cibo di strada è accompagnato dalle birre artigianali e dal vino sardo, con sottofondo musicale. Dall'8 al 10 dicembre il decimo "Weekend dei Gusti" proporrà 38 punti di degustazione, le birre di 8 birrifici artigianali, il vino di 10 cantine sarde, 6 laboratori enogastronomici, 3 concerti e 2 presentazioni di libri. Organizza l'associazione Taribari, col contributo del Comune di Sassari e dell'assessorato regionale al Turismo. Il cuore sarà il Mercato civico storico, che resterà aperto dalle 17.30 all'una di mattino con una ricca offerta di specialità sarde ed etniche. Sarà possibile effettuare anche il tradizionale tour tra i sapori della città vecchia, tra zuppe e l'immancabile fainè. Si potrà scegliere tra cinque diversi percorsi, uno a base di cibi vegani. Previste pure lezioni sugli abbinamenti di birre e vini ai vari piatti. Venerdì alle 19 e 30 nel Palazzo della Frumentaria Tania Mauri presenta il suo libro "La buona pizza. Storie di ingredienti, territori e pizzaioli", con degustazione a cura di Massimo Bosco, definito dal Gambero Rosso il miglior pizzaiolo sardo.

Colonna sonora a cura dei Chichimeca, Alessandro Azara trio, Dj Pravda e Chef Moscowskaja.

Da lunedì via alla prevendita dei carnet in via Tempio 65 a Sassari. Per info e prenotazioni 391/1740240.

Giampiero Marras

RIPRODUZIONE RISERVATA

Sassari Notizie

http://www.sassarinotizie.com/articolo-43158-il_centro_di_sassari_si_assapora_meglio_nel_weekend_dei_gusti.aspx

Il centro di Sassari si assapora meglio nel Weekend dei gusti

04/12/2016 *di SSN*

Condividi su Facebook | Condividi su Twitter

Stampa | Riduci | Aumenta

Il Weekend dei Gusti taglia il traguardo della decima edizione e propone la tradizionale immersione tra i sapori del cibo tradizionale e di strada con 38 punti di degustazione, le birre di 8 birrifici artigianali, il vino di 10 cantine sarde, 6 laboratori enogastronomici, 3 concerti e 2 presentazioni di libri. Dall'8 al 10 dicembre il centro storico di Sassari ospiterà un ricco calendario di appuntamenti a cura di Taribari con il contributo del Comune di Sassari e dell'assessorato regionale al Turismo.

Il cuore della manifestazione sarà il Mercato civico storico, che giovedì 8, venerdì 9 e sabato 10 dicembre dalle 17 e 30 alle 01 del mattino ospiterà il Mercato dei gusti dedicato al cibo di strada, alle birre artigianali. Sarà possibile degustare le proposte di 8 birrifici e i piatti dello street food "gourmet" della Chef Clelia Bandini e del suo Truck "Lucitta" per proseguire con il pane lentu e la spianata dorgalese con purpuzza, i piatti etnici, l'hot dog americano, la Focaccia Sarda Farcita e così via.

Sabato 10 dicembre dalle 18 alle 23 sarà la volta del tradizionale tour tra i sapori della città vecchia, con gli itinerari enogastronomici dedicati ai cibi di strada, a zuppe e piatti della tradizione e ai vini delle cantine del territorio. Si potrà scegliere tra cinque diverse tipologie di percorsi, uno dei quali a base di cibi vegani. I percorsi graviteranno tra via Arborea e via Torre Tonda, tra largo Cavallotti e via Mercato, intorno a piazza Tola, nei quartieri del Duomo e di Sant'Apollinare fino a Porta Sant'Antonio. Una giornata in cui i riflettori saranno puntati su coloro che ogni giorno affrontano la sfida di tenere vivo il centro storico di Sassari, e che ogni anno partecipano con entusiasmo e passione a questa manifestazione.

In queste giornate ci sarà spazio anche per diversi eventi collaterali. Giovedì 8 dicembre al Mercato civico storico alle 18.30 l'Associazione Fermento Sardo proporrà un inedito dialogo tra i birrai del Weekend e i produttori casalinghi. Alle 19 l'Associazione Italiana Sommelier Sardegna presenterà la prima Guida sulle birre artigianali sarde, ideata e curata da Antonio Furesi. Alle 19 e 30 nel Palazzo della Frumentaria Luca Pretti e Antonio Furesi guideranno il laboratorio Birra, Vino e cioccolato, con la degustazione di 2 birre artigianali e 2 vini liquorosi in abbinamento a 4 diverse tipologie di cioccolati artigianali.

Venerdì 9 dicembre alle 19 e 30 nel Palazzo della Frumentaria l'autrice Tania Mauri presenta il libro La buona pizza. Storie di ingredienti, territori e pizzaioli, con degustazione di pizza a cura di Massimo Bosco, definito dal Gambero Rosso il miglior pizzaiolo sardo. Le pizze verranno degustate in abbinamento alle birre presentate da Kuaska (nome d'arte dell'esperto Lorenzo Dabove). Alle 20 e 30, sempre alla Frumentaria, Kuaska guiderà il laboratorio Birra e fainè con la degustazione di 3 birre artigianali dei birrifici presenti al festival in abbinamento con 3 diversi tipi di fainè, normale, salsiccia e cipolle.

Sabato 10 dicembre alle 11 e 30 nel Palazzo della Frumentaria nuovo laboratorio con Kuaska sul tema Birra e formaggi. In degustazione 3 birre artigianali in abbinamento a 3 diverse tipologie di formaggi. Alle 19 al Mercato civico storico Kuaska presenterà le birre e i birrifici del Weekend dei Gusti.
Colonna sonora di questa 3 giorni enogastronomica saranno gli appuntamenti musicali al Mercato con i Chichimeca (giovedì 8 dicembre alle 20,30), Alessandro Azara trio e il suo Omaggio a Rino Gaetano (venerdì 9 dicembre alle 20,30) e Dj Pravda e Chef Moscowskaja in Balkan Grill (sabato 10 alle 20,30). A contorno i live set di Sergione Dj, Luigi Frassetto e Davide Merlini.

Da lunedì 5 dicembre prenderà il via la prevendita dei carnet nel punto prevendita di via Tempio 65 a Sassari. I laboratori del gusto sono a numero chiuso (max 30 persone) e a pagamento. Per info e prenotazioni 391/1740240.

http://www.canale12.it/2016/12/03/dall8-al-10-dicembre-ritorna-weekend-dei-gusti/

DALL'8 AL 10 DICEMBRE RITORNA IL WEEKEND DEI GUSTI

3 dicembre 2016 Canale12

8 dicembre 2016

A Sassari il "Week end dei gusti": sfizi e musica nel centro storico

8 dicembre 2016 Culture

sapori della buona cucina, ma dall'altro lato amplia le proprie iniziative attraverso eventi collaterali culturalmente più variegati. Le location rimangono sempre l'antico **Mercato civico** e il **centro storico di Sassari**, cuori pulsanti dell'iniziativa e scenario degli itinerari enogastronomici che per tre giorni, dall'**8 al 10 dicembre**, delizieranno i palati più esigenti. I numeri della manifestazione, a cura di Taribari con il contributo del Comune di **Sassari** e dell'assessorato regionale al Turismo, comprendono ben 38 punti di degustazione, 8 birrifici artigianali, 10 cantine sarde, 6 laboratori culinari, 3 concerti e 2 presentazioni di libri, per una scelta variegata che passa dai piatti della chef Clelia Bandini e del suo Truck "Lucitta" per proseguire con il pane lentu e la spianata dorgalese con purpuzza, i piatti etnici, l'hot dog americano, la focaccia sarda farcita.

Il programma. Si parte stasera sera alle 18,30 con l'associazione Fermento Sardo che proporrà un inedito dialogo tra i birrai del Weekend e i produttori casalinghi per proseguire poi con l'Associazione Italiana Sommelier Sardegna che avrà il compito di presentare la prima guida sulle birre artigianali sarde ideata e curata da Antonio Furesi. Quasi in contemporanea, alle 19,30 Luca Pretti e Antonio Furesi guideranno il laboratorio "Birra, Vino e cioccolato" nel vicino Palazzo della Frumentaria, con la degustazione di due birre artigianali e due vini liquorosi in abbinamento a quatto diverse tipologie di cioccolati artigianali. Il giorno dopo, sempre alle 19,30 nel Palazzo della Frumentaria, Tania Mauri presenterà il libro "La buona pizza. Storie di ingredienti, territori e pizzaioli", con degustazione di pizza a cura di Massimo Bosco, definito dal Gambero Rosso il miglior pizzaiolo sardo. Le pizze verranno preparate in abbinamento alle birre presentate da Kuaska, nome d'arte dietro il quale si cela uno dei maggiori esperti di malti e luppoli, ovvero Lorenzo Dabove, il quale poi guiderà un laboratorio tutto suo di birra e fainè.

Il sabato è di scena di nuovo **Kuaska**, che a metà mattinata, terrà stavolta un laboratorio di birre e formaggi; ma è all'imbrunire, dalle 18, che inizia l'evento centrale della kermesse con il tour tra i sapori della città vecchia e gli itinerari eno-gastronomici dedicati ai cibi di strada, a zuppe e piatti della tradizione e ai vini delle cantine del territorio. Si potrà scegliere tra cinque diverse tipologie di percorsi, uno dei quali a base di cibi vegani. I percorsi graviteranno tra via Arborea e via Torre Tonda, tra largo Cavallotti e via Mercato, intorno a piazza Tola, nei quartieri del Duomo e di Sant'Apollinare fino a Porta Sant'Antonio.
Colonna sonora di questa tre giorni saranno gli appuntamenti musicali al Mercato con i Chichimeca (giovedì 8 dicembre alle 20,30), Alessandro Azara trio e il suo omaggio a Rino Gaetano (venerdì 9 dicembre alle 20,30) e Dj Pravda e Chef Moscowskaja in Balkan Grill (sabato 10 alle 20,30). A contorno i live set di Sergione Dj, Luigi Frassetto e Davide Merlini. La prevendita dei carnet è attiva in via Tempio 65 a Sassari. I laboratori del gusto sono a numero chiuso (max 30 persone) e a pagamento. Per info e prenotazioni 391/1740240.

Fra. Be.

10 dicembre 2016

Weekend dei gusti, domani 5 percorsi e 38 tappe per scoprire i sapori del centro storico

09/12/2016

Cinque diversi percorsi nella città vecchia per degustare trentotto specialità gastronomiche delle botteghe sassaresi. Sabato 10 dicembre il Weekend dei Gusti proporrà i tradizionali itinerari nel centro storico alla scoperta di cibi di strada, zuppe, piatti tipici sassaresi, pizzette e l'immancabile fainè, con il consueto appuntamento al Mercato civico con i vini sardi, le birre artigianali e lo street food. L'evento, giunto alla decima edizione, è organizzato da Taribari con il contributo del Comune di Sassari e dell'assessorato al Turismo della Regione Sardegna. Il tour tra i sapori della città vecchia prenderà il via alle 18 e proseguirà fino alle 23. Acquistando in piazza Azuni e al Mercato civico il kit di degustazione composto da tracolla, calice di vetro e carnet di assaggi, si potrà scegliere tra cinque itinerari: rosso, giallo, blu, verde e vegano/vegetariano. I percorsi graviteranno tra via Arborea e via Torre Tonda, tra largo Cavallotti e via Mercato, intorno a piazza Tola, nei quartieri del Duomo e di Sant'Apollinare fino a Porta Sant'Antonio. Tra i cibi in degustazione fave a ribisari, zuppa di fagioli e di lenticchie, polenta, fregula, coratella, verdure in pastella, focacce, pizza e fainè. Al mercato civico, oltre agli otto birrifici artigianali già presenti dall'8 dicembre, sarà possibile degustare i vini di dieci cantine sarde.
La giornata conclusiva del Weekend dei Gusti inizierà però alle 11 e 30 nel Palazzo della Frumentaria con un nuovo laboratorio di Kuaska (nome d'arte dell'esperto Lorenzo Dabove) sul tema Birra e formaggi. In degustazione 3 birre artigianali in abbinamento a 3 diverse tipologie di formaggi. Alle 19 al Mercato civico storico Kuaska presenterà le birre e i birrifici del Weekend dei Gusti. La serata si concluderà al Mercato civico storico con la musica: alle 20 e 30 mix di cucina e dance con Dj Pravda e la Chef Moskowskaja che proporranno Balkan Grill; a seguire Dj Live Set a cura di Davide Merlini. Presso l'Infopoint del Mercato è possibile acquistare in prevendita i coupon per gli itinerari del gusto di sabato. Per info e prenotazioni chiamare il numero 391/1740240 o recarsi alla biglietteria di via Tempio 65.

LA NUOVA
Nuova Sardegna

10 dicembre 2016, pagina 19

Tutti al "Week end dei Gusti"

Oggi il tour tra i sapori del centro storico: al vecchio mercato birre artigianali, vino e cibo di strada

Il vecchio mercato dove oggi si tiene il Week end

SASSARI

Cinque diversi percorsi nella città vecchia per degustare trentotto specialità gastronomiche delle botteghe sassaresi. Li propone oggi, sabato 10 dicembre, il Weekend dei Gusti. L'evento, giunto alla decima edizione, è organizzato da Taribari con il contributo del Comune e della Regione.

Il tour tra i sapori della città vecchia prenderà il via alle 18 e proseguirà fino alle 23. Acquistando in piazza Azuni e al Mercato civico il kit di degustazione composto da tracolla, calice di vetro e carnet di assaggi, si potrà scegliere tra cinque itinerari: rosso, giallo, blu, verde e vegano/vegetariano. I percorsi graviteranno tra via Arborea e via Torre Tonda, largo Cavallotti e via Mercato, intorno a piazza Tola, nei quartieri del Duomo e di Sant'Apollinare fino a Porta Sant'Antonio. Tra i cibi in degustazione fave a ribisari, zuppa di fagioli e di lenticchie, polenta, fregula, coratella, verdure in pastella, focacce, pizza e fainè. Al mercato civico, oltre agli otto birrifici artigianali già presenti dall'8 dicembre, degustazione dei vini di dieci cantine sarde.

La giornata conclusiva del Weekend dei Gusti inizierà però alle 11,30 nel Palazzo della Frumentaria con un nuovo laboratorio di Kuaska (nome d'arte dell'esperto Lorenzo Dabove) sul tema "Birra e formaggi". In degustazione 3 birre artigianali in abbinamento a 3 diverse tipologie di formaggi. Alle 19 al Mercato civico storico Kuaska presenterà le birre e i birrifici del Weekend dei Gusti.La serata si concluderà al Mercato civico storico con la musica: alle 20,30 mix di cucina e dance con Dj Pravda e la Chef Moskowskaja che proporranno Balkan Grill; a seguire Dj Live Set a cura di Davide Merlini.

All'Infopoint del Mercato è possibile acquistare in prevendita i coupon per gli itinerari del gusto di oggi. Per info e prenotazioni chiamare il numero 391/1740240 o recarsi alla biglietteria di via Tempio 65.

LA NUOVA
Nuova Sardegna

11 dicembre 2016, pagina 22

Un gruppo di "esploratori" in giro per il centro

Centro invaso dagli esploratori del gusto

SASSARI

Tutto esaurito, come sempre. Con migliaia di persone a prendere d'assalto i cinque diversi percorsi nella città vecchia per degustare trentotto specialità gastronomiche delle botteghe sassaresi.

E la ormai tradizionale propostra del Weekend dei Gusti, che anche ieri ha convinto tantissime persone a esplorare gli itinerari nel centro storico alla scoperta di cibi di strada, zuppe, piatti tipici sassaresi, pizzette e l'immancabile fainè, con il consueto appuntamento al Mercato civico con i vini sardi, le birre artigianali e lo street food.

L'evento, giunto alla decima edizione, è organizzato da Taribari con il contributo del Comune di Sassari e dell'assessorato al Turismo della Regione Sardegna.

Il tour tra i sapori della città vecchia ha preso via alle 18 ed è andato avanti fino alle 23. Partecipare era semplice, bastava acquistare in piazza Azuni e al Mercato civico il kit di degustazione composto da tracolla, calice di vetro e carnet di assaggi. Si poteva scegliere tracinque itinerari: rosso, giallo, blu, verde e vegano/vegetariano. I percorsi gravitavano tra via Arborea e via Torre Tonda, tra largo Cavallotti e via Mercato, intorno a piazza Tola, nei quartieri del Duomo e di Sant'Apollinare fino a Porta Sant'Antonio. Tra i cibi in degustazione fave a ribisari, zuppa di fagioli e di lenticchie, polenta, fregula, coratella, verdure in pastella, focacce, pizza e fainè. Al mercato civico, oltre agli otto birrifici artigianali già presenti, è stato inoltre possibile degustare i vini di dieci cantine sarde.

LA NUOVA
Nuova Sardegna

12 dicembre 2016, pagina 13

Al "Weekend dei Gusti" sassareserie protagoniste

Centro invaso per la giornata conclusiva della manifestazione di Taribari
Tra i cinque itinerari il più scelto è stato quello con i piatti tipici della città

SASSARI

Il cibo tipico sassarese si conferma tra i più amati del pubblico del Weekend dei Gusti. Sabato, con i tradizionali itinerari enogastronomici nel centro storico, si è conclusa la la tre giorni di eventi dedicata al cibo di strada, alle birre artigianali e al vino sardo. La manifestazione, organizzata da Taribari con il contributo del Comune di Sassari e dell'assessorato al Turismo della Regione Sardegna, ha richiamato ancora una volta migliaia di appassionati nel Mercato civico storico e nei vicoli della città vecchia.

Tra i cinque diversi itinerari dedicati a trentotto specialità gastronomiche i sassaresi hanno premiato il percorso "Rosso" che si snodava nella parte alta del centro, tra via Usai e piazza Tola. Grande successo per le zuppe di patate, ceci e baccalà, le fave a ribisari; negli altri itinerari sono stati molto apprezzati anche la coratella, le zuppe di lenticchie, fagioli e ceci.

Grazie anche alla temperatura quasi primaverile, il pubblico del Weekend ha iniziato a prendere d'assalto i punti di vendita senza aspettare l'ora di cena armato di tracolla, calice di vetro e carnet di assaggi, un bel po' di fame e chiaramente tanta sana curiosità.

Nel frattempo al Mercato civico storico è proseguita la kermesse dedicato a birre artigianali, vini delle cantine sarde e cibi di strada: il truck "Lucitta" della chef Clelia Bandini, il pane lentu e la spianata dorgalese con purpuzza, i piatti etnici, l'hot dog americano, la focaccia sarda farcita, la pizza, le seadas e le frittelle. I titolari dei birrifici artigianali hanno avuto l'occasione di raccontare la loro storia intervistati da Kuaska, nome d'arte dell'esperto Lorenzo Dabove, uno dei principali esperti italiani nel settore.

Le degustazioni al mercato sono state accompagnate dalla selezione musicale del Dj Davide Merlini, molto aprezzato.

La giornata era iniziata alle 11 e 30 nel Palazzo della Frumentaria con un laboratorio di Kuaska dedicato alla Birra e ai formaggi.

I partecipanti hanno potuto degustare 3 birre artigianali (P3 Brewing-50 nodi, Mezzavia-Malacoda e Marduk-Munich) con 3 tipi di formaggi: pecorino semistagionato di Aggius, Fiore Sardo di Gavoi e Ovinfort di Thiesi).

«Siamo molto soddisfatti di questa edizione - sottolineano gli organizzatori - ringraziamo gli esercenti che ogni giorno affrontano la sfida di tenere vivo il centro storico di Sassari, e il pubblico che partecipa con la voglia di incontrarsi e socializzare».

Un momento della serata conclusiva del weekend dei Gusti

Uno dei punti in cui si poteva assaggiare il "cibo di strada"

Uno dei carruzzi protagonisti della discesa

Al "Devilla" gli studenti vanno a scuola di inclusione

SASSARI

La scuola ha gli strumenti adatti a far emergere le potenzialità dell'adolescente, soprattutto dei disabili. Un concetto da sottolineare nell'attività sportiva. L'istituto di istruzione superiore Devilla di Sassari, con il CIP Sardegna, organizza un convegno su come l'universo scolastico può migliorare il processo di crescita di tutti gli studenti. L'importante momento di discussione e confronto si svolge oggi a Sassari, presso l'auditorium del polo tecnico in via Monte Grappa n. 2. Comincerà Gildo Motroni, direttore dell'unità operativa recupero e riabilitazione funzionale AOU Sassari con "Dalla disabilità alla partecipazione". A seguire Stefano Sotgiu, direttore UOC Neuropsichiatria Infantile AOU Sassari su "inclusione della persona con disabilità nelle varie agenzie educative". Andrea Montella, direttore dipartimento di scienze biomediche parlerà di malattie rare e sport. Filippo Tocco, docente dell'Università di Cagliari parlerà di "attività motoria adattata alle disabilità". "Linee guida per l'inclusione di alunni studenti con BES" sarà invece il tema per Giuseppe Fara, dirigente tecnico USR Sardegna. Chiuderà gli interventi lo psicologo dello sport Manolo Cattari su "disabilità e Sport. Riabilitazione, integrazione e competizione".

GOLIARDIA

Rinnovato il rito dei "carruzzi"

Si è rinnovato ieri mattina il rito della discesa dei carruzzi, una delle più antiche tradizioni portate avanti dall'Associazione Goliardica Turritana, che affonda le radici nel primo dopoguerra
La discesa ha animato la mattinata di ieri, con decine di curiosi che hanno assistito in viale Trento alla spericolata corsa delle creazioni su cuscinetti e rotelle. Come spesso accade non sono mancati, per fortuna piccoli, infortuni. Ieri ad avere la peggio un ragazzo che si è infortunato la caviglia ed è stato accompagnato al pronto soccorso.