

Cosa Bona & Bariesa



sabato 5 | CENTRO
domenica 6 | STORICO
ottobre | BARI SARDO

L'esperienza autentica dei saperi antichi

Laboratori, corsi, mostre, showcooking e molto altro!



cosabonaebariesa.it



Cosa Bona & Bariesa



@cosabonaebariesa

Mappa delle Esperienze

Experiences Map

Chiesa della Beata
Vergine di Monserrato



Saturday, 5th | **HISTORIC**
Sunday, 6th | **CENTER**
October | **BARI SARDO**

Scansiona il QR code per
trovare tutti i luoghi su Google Maps
Scan the QR code to find all the locations
on Google Maps!



1 Casa Tascdda

Laboratorio di culurgionis e Coccoi Prena
Culurgionis and Coccoi Prena workshop

2 Filigrana d'Autore

Laboratorio sull'arte orafa sarda
Sardinian goldsmith art workshop

3 Casa Pinna

Laboratorio "Mani in Pasta" per bambini
"Mani in Pasta" Making of Sardinian Dough workshop for Children

4 Corte dei Pastori

Laboratori sulla preparazione della carne e del formaggio
Meat and Cheese Preparation Workshops

5 Casa Uda

Laboratori sulla panificazione "Su Pistoccu"
"Su Pistoccu" breadmaking workshop

6 Casa del Carrubo - lato via Vittorio E. Orlando

Laboratorio sulla Coccoi de Corcoriga
"Coccoi de Corcoriga" workshop

7 Casa del Carrubo - lato via Parrocchia - ingresso A

Mostre sull'abito tradizionale bariese e laboratori sartoriali
Exhibitions on Traditional Bariese Clothing and Tailoring Workshops

8 Casa del Carrubo - lato via Parrocchia - ingresso B

Degustazione sensoriale del vino Cannonau
Laboratorio sulle minestre antiche
Cannonau Winetasting Experience / Making of Ogliastra Ancient soups

9 Casa Chiai (ex Principe d'Ogliastra)

Laboratorio di panificazione "Su Moddizzosu"
"Su Moddizzosu" breadmaking workshop
Laboratorio sulla pasta fresca
Fresh pasta workshop

10 Oratorio del Rosario

Mostra carte geografiche antiche della Sardegna
Sardinian Ancient Maps exhibition

11 Casa Schieroni

Laboratorio sui dolci tipici di Bari Sardo
Workshop on Traditional Sweets of Bari Sardo

12 Piazza della B.V. del Monserrato

Showcooking Experience - sabato 5 ottobre dalle ore 18:30
Showcooking experience - Saturday October 5th at 06:00 PM

13 Cosa Bona

Laboratorio sulla preparazione dei liquori di Mirto
Making of Mirto Liqueurs workshop

14 Birrificio Keja

Laboratorio "L'Arte della Birra"
"L'Arte della Birra" Beer brewing workshop

15 MAB - Centro Arte - Inaugurazione sabato 5 ottobre ore 11:00

Mostra "Cibarti"
"Cibarti" exhibition - Opening on Saturday, October 5th at 11:00 AM

16 Nuraghe Sellersu

Escursione archeologica sull'altopiano di Teccu
Archaeologic excursion on the Teccu Plateau





Bari Sardo apre le porte della sua **tradizione** e si racconta, svelando i segreti della sua **arte culinaria** e dei suoi costumi più identitari. Una ricca programmazione di **laboratori, workshop esperienziali, escursioni e mostre**, dislocati nel **centro storico del paese**, accompagneranno il visitatore alla scoperta degli **antichi usi della comunità barese**.

I partecipanti diventano i **protagonisti** di una lunga serie di attività in cui potranno conoscere le peculiarità del luogo e acquisire metodologie e know-how attraverso un **coinvolgimento diretto**.



Bari Sardo opens the doors of its **tradition** and tells its story, revealing the secrets of its **culinary art** and its most identifiable customs. A rich program of **workshops, experiential activities, excursions and exhibitions**, located in the **historic center**, will guide visitors to discover the **Bari Sardo Community ancient practices**. Participants become the main characters of a long series of activities in which they will learn about the peculiarities of the place and acquire methodologies and know-how through **direct involvement**.

Appuntamenti speciali:

Special events:

sabato 5 ottobre

Saturday, October 5th

ore 11:00

Inaugurazione Mostra "Cibarti"

"Cibarti" exhibition opening

MAB Centro Culturale d'Arte

ore 18:30

Showcooking esperenziali

Experiential Showcooking

Piazza della B.V. del Monserrato

**Visita il nostro sito
e scopri il programma!**



Gli Chef:

Luca Pappagallo



Tra i cuochi più amati del web, si occupa di cucina da oltre 20 anni. Fondatore del sito Cookaround, uno dei primi portali dedicati alla cucina in Italia, e content creator di Casa Pappagallo, propone ricette golose e facili da preparare.

Conduce su Food Network Italia il programma In cucina con Luca Pappagallo, che risulta sempre tra i più visti della rete.

Non si definisce uno Chef, ma un cuiniere curioso e goloso.



One of the most beloved chefs on the web, he has been involved in cooking for over 20 years. He is the founder of Cookaround, one of Italy's first cooking websites, and the creator behind Casa Pappagallo, where he shares delicious and easy-to-make recipes.

He hosts the show In cucina con Luca Pappagallo on Food Network Italy, consistently one of the network's most-watched programs.

Although he doesn't call himself a chef, he prefers to describe himself as a curious and passionate home cook.

Gli Chef:

Marina Loi



Chef di Bari Sardo, nel 2023 trionfa insieme alla delegazione sarda alla Cittadella del Gusto, organizzata dall'Associazione Italiana Cuochi, che si è svolta a Campi Bisenzio in provincia di Firenze, sbaragliando la concorrenza delle altre 19 delegazioni regionali con piatti legati alla tradizione.



A chef from Bari Sardo, in 2023 he triumphed with the Sardinian delegation at the Cittadella del Gusto, organized by the Italian Chefs Association in Campi Bisenzio, Florence. They won against 19 other regional teams with dishes rooted in tradition.

Gli Chef:

Federico Fanni



Giovane Chef di Bari Sardo, dopo alcune esperienze in Austria e Trentino decide di tornare a “casa”: la sua cucina, con una predilizione ai primi piatti, ha un'impronta moderna ma ancorata al territorio.



A young chef from Bari Sardo, after gaining experience in Austria and Trentino, he decided to return 'home.' His cuisine, with a focus on pasta dishes, has a modern approach while remaining deeply rooted in local traditions.