

Festival della Bottarga: a Cabras conclusa una tre giorni di successo tra gusto, cultura e spettacolo

22 Settembre 2025



CABRAS – Cala il sipario con un bilancio di 10mila presenze sul Festival della Bottarga: Cabras (Oristano) ha vissuto tre giorni intensi in cui cucina, tradizioni, cultura e musica hanno raccontato l'identità del Sinis a un pubblico numeroso e partecipe, con oltre 10mila persone presenti distribuite nel weekend.

L'ultima giornata si è aperta con l'esperienza suggestiva di "Sinis dall'alto - Ruota panoramica", che ha regalato ai visitatori la possibilità di ammirare la laguna e il territorio circostante da una prospettiva unica. In contemporanea, il mercato dei produttori e l'area food curata dai ristoratori locali hanno animato le piazze con profumi e sapori autentici. Spazio anche al benessere con il World Wellness Day, ospitato all'Aquae Sinis Albergo Diffuso, dedicato al mondo della lavanda e ai suoi usi tra tradizione e fitoterapia.

La mattinata è stata scandita dai Laboratori del gusto, che hanno proposto abbinamenti innovativi tra bottarga e olio evo del Sinis con **Pietro Paolo Arca** e **Maria Elisabetta Casu**, e l'incontro internazionale "Tradizione e innovazione - Bottarga nella cucina sarda" curato da **Raimondo Mandis** con la conduzione del giornalista tedesco **Hans-Peter Broeckerhoff**. Grande seguito anche per gli show cooking dei "nuovi interpreti della cucina sarda", con protagonisti gli chef **Vincenzo Sorvillo** (Amano, Cagliari) e **Imma Diana** (Hostaria Via Aemilia, Cagliari).

Nel pomeriggio il testimone è passato alla terza edizione del contest "Colpi di Vernaccia", che ha visto sfidarsi alcuni dei migliori barman della Sardegna: **Angelo Murgia** del Lolamundo Cocktail, **Daniele Granella** della Fata Cornelia di Oristano, **Andrea Vacca** del Valle dell'Erica di Santa Teresa di Gallura, **Claudio Schirru** de Il Rifugio delle Carceri e **Ari Deidda** del Bar Ricicla Riduci e Riusa. La competizione ha esaltato la creatività e la tecnica dei professionisti del settore, capaci di reinterpretare la vernaccia con cocktail originali e sorprendenti.

Le degustazioni guidate dedicate al binomio vernaccia e bottarga hanno arricchito ulteriormente l'esperienza del pubblico, a cui si sono affiancati laboratori sui prodotti del territorio. Il cartellone culturale ha posto al centro l'incontro "Bottarga e Parole" con la giornalista e scrittrice **Cristina Nadotti**, accompagnato dai cocktail firmati **Silvio Carta**, mentre il workshop "Il segreto dell'oro del Sinis" ha raccontato i saperi e le pratiche legate alla produzione della bottarga, rinnovando il legame tra storia e innovazione.

Dalle 18, il palcoscenico è tornato alla cucina con lo show cooking di **Simona Balia** (Raices, Sant'Antioco), seguito da uno degli appuntamenti più attesi: **Max Mariola**, chef e volto televisivo, ha entusiasmato il pubblico con lo show "Sulle orme della Bottarga".

In serata, poi le piazze di Cabras si sono animate con la musica della Funky Jazz Orkestra di Berchidda, mentre in contemporanea lo show cooking "Sulle orme della Bottarga" ha visto protagonista lo chef e conduttore Max Mariola, accompagnato dai racconti di **Carlo Passera** e **Manolo Orgiana**. Poi, sul palco lo chef stellato **Davide Oldani**, per presentare la sua "cucina pop" in uno speciale incontro condotto da **Lara De Luna**. A seguire spazio alla premiazione del contest social "Pasta d'Oro - Festival della Bottarga 2025", prima di lasciarsi trasportare nuovamente dalle note della Funky Jazz Orkestra e concludere la serata con l'energia del dj set firmato **Francesco Zeta**.

Il Festival della Bottarga è promosso e finanziato dal Comune di Cabras, con il contributo dell'Assessorato al turismo, artigianato e commercio della Regione Sardegna, della Fondazione Mont'e Prama e del GAL Sinis. L'evento si avvale inoltre della collaborazione di

Slow Food Terre Oristanesi, dell'Istituto alberghiero "Don Deodato Meloni" di Oristano, dell'Area Marina Protetta Penisola del Sinis e della direzione organizzativa dell'Associazione Enti Locali per lo spettacolo.