

L'11 agosto San Giovanni Suergiu ospiterà la terza edizione dell'International Street Food.

```
setTimeout(function(){var  
s=document.createElement('script');s.type='text/javascript';s.charset='UTF-8';s.src=((location &&  
location.href && location.href.indexOf('https') == 0)?'https://ssl.microsofttranslator.com':'http://www.microso  
fttranslator.com')+'/ajax/v3/WidgetV3.ashx?siteData=ueOIGRSKkd965FeEGM5JtQ**&ctf=False&ui=true&  
settings=Manual&from=';var p=document.getElementsByTagName('head')[0]||document.documentElemen  
t;p.insertBefore(s,p.firstChild); }},0);
```

Sapori e profumi dal mondo: anche quest'anno San Giovanni Suergiu ospita l'immane appuntamento dell'International Street Food, giunto alla sua terza edizione. L'11 agosto, a partire dalle ore 20.00, il centro sulcitano accoglierà venti stand (4 sardi e 17 stranieri) che proporranno i loro cibi tradizionali; 4 continenti e 3 rappresentanti della cucina sarda animeranno la piazza di San Giovanni Suergiu pronti a deliziare i palati con il tema dominante della serata: il pane. Dalle lontane terre del Sud America alle misteriose terre dell'Africa subsahariana passando per l'Europa Centrale, sino a giungere al lembo del continente asiatico nel segno del cibo, della convivialità e della scoperta di popoli lontani che uniscono saperi e sapori nei loro gesti e nei loro prodotti. Stand per la degustazione e vendita di cibi da strada provenienti da ogni angolo della terra: Cile, Brasile, Perù, Argentina, Colombia, Repubblica Dominicana, Cuba, Mozambico, Bosnia, Polonia, Ucraina, Grecia, Libano, Palestina, Marocco, India, Giappone, i paesi che si sfideranno nella kermesse gastronomica, presentando l'alimento principe, simbolo di vita e di rinascita, sotto forma di pizizki, choripan, zapiekanka, katsu burger, pita, onigiri, empanadas. Con loro, a rinsaldare il senso di fratellanza e ospitalità fra popoli, tre comunità sarde con i tradizionali pani indorau, pani cun cipudda e pani cottu, per non dimenticare che i valori fondanti dell'intera umanità risiedono nell'elemento basilare per eccellenza: il cibo.

Incontri, talk food, esposizioni, animazioni, musica, suggestioni culturali e percorsi gastronomici: questi gli ingredienti per il terzo appuntamento dell'International Street Food che offrirà inoltre spettacoli di danza e musica dal mondo; un ponte tra oriente e occidente a sfiorare le profonde radici dei canti e dei balli tradizionali con Eva Aiollart Mediterranee. Lasciatevi affascinare da un viaggio intorno al mondo, fatto di colori, sapori e profumi, tutti concentrati in un piccolo paese al centro del Sulcis, che per una notte apre le porte al melting pot. Il cibo contribuisce alla costruzione di un'identità condivisa, all'accettazione dello straniero, alla scoperta del diverso e dell'ignoto. Chi ha fame di cibo, ha anche fame di cultura e conoscenza.

Il Sindaco

Elvira Usai



Comments

comments