



Sagra della Cipolla Dorata di BANARI

Sabato 18 e Domenica 19 Luglio

PREMIO CIPOLLA DORATA AD ANNA TIFU

Sabato 18 luglio alle 18:30, dopo l'esibizione de *"Su Cuncordu Banaresu"*, la *Pro Loco di Banari* premia Anna Tifu con l'opera ideata e donata dal **Maestro Giuseppe Carta**, per rendere omaggio a personalità che, come lui, hanno portato alto il nome della Sardegna nel mondo. Ogni anno un ospite d'onore viene accolto a Banari per ricevere la preziosa scultura. Quest'anno sarà con noi...

ANNA TIFU

La violinista cagliaritana Anna Tifu, tra le più rilevanti a livello internazionale, debutta a 12 anni alla Scala di Milano, vince il Concorso Enescu nel 2007 e oggi calca i palcoscenici più prestigiosi del mondo, dal Madison Square Garden di New York alla Fenice di Venezia

Durante la Sagra sarà possibile visitare la Carta Creations & Design, uno spazio d'arte, cultura e design nel cuore di Banari. I giardini dello storico Palazzo Tonca – casa d'arte del Maestro Giuseppe Carta – ospitano le sue iconiche sculture Germinazioni, creando un'oasi di pace e creatività che celebra la meraviglia della Natura e la fecondità della Terra.

DEGUSTAZIONI GUIDATE E SHOW COOKING

Domenica 19 luglio, dedicheremo la serata a figure di spicco del mondo dell'enogastronomia.

Da Videolina a Banari, alle 19:30, lo **CHEF COZZINA** ci accompagnerà in un coinvolgente **Show Cooking** seguito dalla degustazione del piatto dello Chef in accostamento ad un buon bicchiere di vino locale.

Alle 18:30 apriremo la serata con la **GOLDEN HOUR: APERITIVO CON LA DORATA**. Dalla ricerca in bottega alla miscelazione contemporanea, sarà un'opportunità unica per degustare le **eccellenze di Banari in accostamento a sorprendenti cocktail** e creazioni di alta miscelazione, con un tributo speciale alla Cipolla Dorata di Banari. A guidarci in questa esperienza, **Pinuccio Mangatia** - della storica e rinomata Antica Salumeria Mangatia di Sassari - e **Francesco Cuccuru** - bar manager presso Spirits Boutique, originario di Banari e vincitore del Campari regional champion 2026 (e non solo).

I POSTI SONO LIMITATI! PRENOTA ONLINE

ESCURSIONI E LABORATORI

In occasione della Sagra, tornano **LE ESCURSIONI** alla scoperta dei sentieri che circondano il paese. Il format rimane lo stesso: **domenica 19 luglio alle 8:30, due circuiti ad anello accompagnati da esperti locali**. Uno pensato per gli amanti delle pedalate, l'altro dedicato a chi preferisce camminare. Durante l'**escursione a piedi** esploreremo il bosco del Monte Pala 'e Idda, mentre con la **bicicletta**, pedaleremo tra i panorami e i paesi del Meilogu, costeggiando il Lago Bidighinu.

Alle 11:30 arriva a Banari una nuova e sorprendente esperienza!

IL LABORATORIO DEL TORRONE SARDO ARTIGIANALE

Una tradizione artigianale familiare nata più di cento anni fa nel cuore del Mejlogu e tramandata nel tempo. Durante il laboratorio prepareremo e degusteremo, insieme ad **Antonello Monte**, il torrone secondo l'antica ricetta di famiglia, tramandata di generazione in generazione e custodita con passione. A fine laboratorio, una sorpresa speciale per ogni partecipante!

Alle 17:30 il laboratorio di **Gianpaolo Demartis: ERBE E MAGIA NELLA TRADIZIONE POPOLARE SARDA**, con cui percorreremo un cammino tra racconti, rituali e conoscenze antiche custodite dal vento, dalla terra e dalla memoria.

I POSTI SONO LIMITATI! PRENOTA ONLINE

Scopri il programma e prenota le esperienze inquadrando il QR-Code o sul sito www.sagracipollabanari.it



Il menù della sagra

Location: Piazza Umberto I

SABATO SERA

Dalle 19:00 tanti piatti a base di Cipolla Dorata presso gli stand delle Pro Loco di Banari, Uri, Usini e Porto Torres; seadas e gelato presso il Comitato di San Lorenzo Banari.

Disponibili opzioni vegetariane e senza glutine, panini e birra fresca

DOMENICA

Alle 13:00, pranzo in compagnia per i partecipanti alle escursioni e, per chi ha il piacere di unirsi, con panini e birra fresca.

Alle 18:30 si comincia con la Golden Hour - Aperitivo con la Dorata - e si prosegue con la cena in piazza. Si potrà degustare il piatto dello Chef Cozzina o cenare presso lo stand della Pro Loco di Banari