



COMUNICATO STAMPA

Voci della Terra

Racconti di biodiversità, comunità e memoria

Associazione *Figli d'Arte Medas*

in collaborazione con Art'In

Narrazione di Gianluca Medas
con cuochi e cuoche delle comunità locali
Interventi Musicali di Nicola Agus
degustazioni a cura di MESA NOA Food Coop Cagliari

da **GIOVEDÌ 9 APRILE 2026 h 20.30**

"TEATRO ADRIANO"

Via Sassari, 16 - Cagliari

Giovedì 09 aprile alle h20.30 al Teatro Adriano a Cagliari, la Compagnia "Figli d'Arte Medas" di **Gianluca Medas** porta in scena una nuova rassegna teatrale: **"Voci della Terra"**, una rassegna culinaria che mette in risalto la cultura, i valori e la MEMORIA delle pietanze. Un ciclo di otto appuntamenti tra narrazione, musica, cucina e degustazione per riscoprire i tesori e le perle agroalimentari della nostra Sardegna. Si racconteranno i prodotti antichi della tradizione culinaria Sarda.

"Voci della Terra" in programma **dal 9 aprile all'11 giugno al Teatro Adriano a Cagliari.**

L'iniziativa è dedicata alla biodiversità alimentare, alla memoria collettiva e ai saperi tradizionali.

Promossa dall'Associazione *Figli d'Arte Medas* insieme ad *Art'In*, la rassegna mira a valorizzare il patrimonio agroalimentare della Sardegna come elemento essenziale dell'identità culturale, superando l'idea di semplice attrazione gastronomica o turistica.

Questi prodotti vengono presentati come testimonianze di storia, tradizioni e relazioni tra territorio, comunità e ambiente.

La preparazione del progetto è stata supportata da *Laore* Sardegna, che ha facilitato il contatto con le realtà locali, rafforzando il legame tra ricerca culturale e comunità.

Ogni incontro sarà dedicato a un prodotto specifico e strutturato come un'esperienza narrativa: **Gianluca Medas** guiderà il pubblico tra racconti e contesti, affiancato da cuochi e cuoche locali che porteranno testimonianze dirette delle tradizioni.

La parte musicale, curata da **Nicola Agus**, aggiungerà una dimensione sensoriale, mentre le degustazioni finali saranno organizzate da *Mesa Noa Food Coop Cagliari*.

L'obiettivo principale è far riscoprire ai presenti in sala, il valore culturale dei prodotti locali, considerandoli non come elementi folkloristici, ma come espressioni autentiche di identità e biodiversità.

Un aspetto chiave riguarda i prodotti protagonisti, tutti appartenenti ai **Prodotti Agroalimentari Tradizionali (P.A.T.)**, riconosciuti per le tecniche di lavorazione tramandate nel tempo. Questo status tutela non solo gli alimenti, ma anche il patrimonio culturale che li circonda, comprese pratiche, linguaggi e comunità.

In questo senso, la rassegna svolge anche una funzione di conservazione e valorizzazione della memoria collettiva, contribuendo a tramandare conoscenze e tradizioni alle generazioni future.

Il primo degli otto appuntamenti racconterà: “**I Ceci di Musei**” o *Cixiri* di Musei (certificati come biodiversità della Sardegna da Laore e Agris), di quando negli anni trenta furono portati via da un ricercatore Russo e recuperati solo recentemente. Scopriremo tutta la loro particolare storia.

Qui di seguito, il calendario degli otto appuntamenti:

9 Aprile: “I Ceci di Musei”

16 Aprile: “Le lenticchie nere di Calasetta”

7 Maggio: “Il fagiolo di Terraseo”

14 Maggio: “La ciliegia di Barracocca di Villacidro”

21 Maggio: “Il mais bianco di Fluminimaggiore”

28 Maggio: “La cipolla di San Giovanni Suergiu”

4 Giugno: “La facussa di Carloforte”

11 Giugno: “I prodotti caseari della pecora nera di Arbus”

Per informazioni e prenotazioni: figlidartemedas@gmail.com
O inviare un messaggio Whatsapp al 346 958 7013