

International Festival of Cultural Integration

MAKE  
COUS COUS  
NOT WAR



XVII EDITION  
Cous  
Cous  
Fest



official magazine 2014



# Touch the evolution

**air-o-steam Touchline** inaugura una nuova era di forni combinati, garantendo cotture semplici e intuitive. Il sistema integrato forno e abbattitore di Electrolux Professional rappresenta la soluzione ideale per raggiungere risultati di eccellenza.



[www.electrolux.it/professional](http://www.electrolux.it/professional)

Share more of our thinking at [www.electrolux.com/professional](http://www.electrolux.com/professional)



*Thinking of you*  
**Electrolux**

 **Unione Europea**  
FESR Fondo europeo  
di sviluppo regionale  
Investiamo nel vostro futuro



 **Regione Siciliana**  
Assessorato Regionale del turismo,  
dello sport e dello spettacolo  
Dipartimento del turismo,  
dello sport e dello spettacolo



 **Comune di**  
San Vito Lo Capo

 **Associazione Turistica**  
Pro Loco di  
San Vito Lo Capo

IDEAZIONE, ORGANIZZAZIONE,  
COMUNICAZIONE INTEGRATA  
P.R., UFFICIO STAMPA E SPONSORING  
>FEEDBACK WWW.FEEDBACK.IT

CONSULENZA ARTISTICA

 **M3** DIREZIONE ARTISTICA  
NUOVO LA FERUTA  
Water & Beer

MAIN SPONSOR



OFFICIAL SPONSOR



SUPPORTER



 **S. PELLEGRINO**



SOCIAL PARTNER



SI RINGRAZIA



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA  
E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA



#### 4 L'EVENTO THE EVENT

7 **SAN VITO LO CAPO,  
UN COMUNE CHE VIAGGIA  
A "5 VELE" SPIEGATE**  
SAN VITO LO CAPO,  
A TOWN COUNCIL WITH  
"5 SAILS" UNFURLED

8 **IL COUS COUS FEST,  
IL PIATTO DEI BERBERI**  
COUS COUS, DISH OF  
THE BERBERS

9 **COUS COUS, GENIUS LOCI  
DI SAN VITO LO CAPO**  
COUSCOUS, THE TASTE  
OF SAN VITO LO CAPO

13 **LA GARA E I CONDUTTORI**  
THE COMPETITION  
AND THE PRESENTERS

14 **DIECI PAESI IN GARA**  
TEN COUNTRIES IN COMPETITION

17 **COUS COUS, IL PIATTO  
CHE UNISCE LE DUE SPONDE  
DEL MEDITERRANEO**  
COUSCOUS, THE DISH  
THAT UNITES THE TWO SIDES  
OF THE MEDITERRANEAN

20 **LA GIURIA TECNICA**  
THE TECHNICAL JURY

22 **IL VILLAGGIO GASTRONOMICO**  
THE GASTRONOMIC VILLAGE

25 **GASTROMANIA,  
GRANDI CHEF SUL PALCO  
PER RICETTE D'AUTORE**  
GASTROMANIA, GREAT CHEFS  
ON STAGE WITH THEIR ORIGINAL  
RECIPES

29 **SAPORI&DINTORNI DI CONAD,  
LA MIGLIORE CUCINA ITALIANA**  
CONAD'S TASTES  
& SURROUNDINGS  
THE BEST OF ITALIAN COOKING

32 **PROGRAMMA / PROGRAMME**

36 **LEZIONI E DEGUSTAZIONI**  
LESSONS AND TASTINGS

39 **CONCORSO "BIA CHEF MOI",  
FINALE IN "ROSA"**  
A SAN VITO LO CAPO  
"BIA CHEF MOI" COMPETITION  
IT'S AN ALL-FEMALE FINAL  
IN SAN VITO LO CAPO

41 **SAN VITO LO CAPO  
UN PARADISO DI COLORI**  
SAN VITO LO CAPO  
A PARADISE OF COLOURS

46 **ASPETTANDO  
IL COUS COUS FEST**  
WAITING FOR COUS COUS FEST

47 **GINO STRADA  
RACCONTA VENT'ANNI  
DI EMERGENCY**  
GINO STRADA  
TELLS THE STORY OF TWENTY  
YEARS OF EMERGENCY

48 **CAFÉ LE COUS COUS  
IL "SALOTTO" DEL FESTIVAL**  
CAFÉ LE COUS COUS  
THE "PARLOUR" OF THE FESTIVAL

50 **COUS COUS LIVE SHOW**

Ha contribuito alla realizzazione di questa rivista  
*It contributed to the production of this magazine:*  
>FEEDBACK, ideazione e progettazione grafica,  
redazione testi e impaginazione / *creation, graphic  
design, editing and layout.*

Photo: N. Ceriani, G. Cuttitta, F. Marino, A. Pantalone,  
D. Ruggirello, L. Savettiere e A. Castagna.

Si ringrazia / *Thanks:*

Hotel Riva del Sole, Hotel Capo San Vito, Hotel  
Ghibli, Hotel Al Ritrovo, Hotel Paradise, Hotel Piccolo  
Mondo, Hotel Panoramic, Hotel Costa Gaia, Hotel  
La Meridiana, Hotel l'agave, Hotel Riviera, Hotel  
Abbadia, Hotel Tannure, Hotel Trinacria, Hotel Helios,

Hotel Sikania, Hotel Miraspiaggia, Hotel Vento del  
Sud, Hotel Solarium, Residence Poseidon, Residence  
Le Palme di Conturrana, Residence Marinella,  
Camping Village La Pineta, Camping El-Bahira,  
Villaggio Calamancina, Case Vacanze Blu Vacanze,  
Case Vacanze San Vito Affitta, Case Vacanze  
Maremonti, Case Vacanze Cous Cous Travel,  
Bed e Breakfast Karma, Bed e Breakfast Villa Alba,  
Ristorante dal Cozzaro, Ristorante Sapori di Sicilia,  
Ristorante Bianconiglio, Ristorante Crik Crik,  
Ristorante U Shizausa, Ristorante Morsi e Sorsi,  
Ristorante Pepper Jam, Ristorante Agorà, Ristorante  
La Gna Sara, Ristorante La Lampara, Ristorante Thaam,  
Gastronomia Scialaj, Bar Europa, Bar Blumarine.



# L'Levento

*The event*



**U**na festa di culture e popoli che è un inno alla pace, ai colori, alla vita. A San Vito Lo Capo torna il Cous Cous Fest, il Festival internazionale dell'integrazione culturale, alla sua 17esima edizione. Dal 23 al 28 settembre una gara tra chef di dieci paesi, degustazioni di chef stellati, da Gennarino Esposito a Claudio Sadler, le collezioni di FDM AltaModaPalermo e grandi concerti. Per lo shopping c'è l'expo village, mentre per la gola c'è il villaggio gastronomico con le ricette della tradizione, le varianti internazionali e una senza glutine. Al timone di "Café le cous cous", il talk show del Fest, ci sarà Marzia Roncacci

del Tg2, che racconterà l'integrazione intervistando grandi ospiti. Sul palco la voce di Pino Daniele, il rock di Irene Grandi e l'allegria dei Tinturia completano gli ingredienti di una ricetta di integrazione, scambio e amicizia, il sapore del Cous Cous Fest.

*A festival of peoples and cultures that is an anthem for peace, colours and life: The 17th Cous Cous Fest, international festival of cultural integration, returns to San Vito Lo Capo. From 23 to 28 September there will be a competition between chefs from ten different countries, tastings of the creations of star chefs like Gennarino Esposito and Claudio Sadler, the new collection of high fashion created by FDM*

*AltaModaPalermo and great concerts. For shopping there is the Expo Village, and for the palate there is the gastronomic village with traditional recipes, international variations and even gluten free one. At the helm of "Café Le Cous Cous", the talk show of the Fest, will be the Tg2 journalist Marzia Roncacci, who will be talking integration and interviewing great guests. On the stage the voice of Pino Daniele, the rock of Irene Grandi and the fun of Tinturia complete the ingredients of a recipe for integration, exchange and friendship, the flavour of the Cous Cous Fest.*

in the air,  
**Province of Trapani always**



**Airgest** spa 

**TPS Trapani Airport**

[www.airgest.it](http://www.airgest.it)

Nel cuore della Sicilia Occidentale, lì dove Greci e Fenici stabilirono il crocevia dei loro scambi culturali, dove la natura si presenta rigogliosa e variegata e il cielo sembra tuffarsi nel mare, sorge l'aeroporto Vincenzo Florio di Trapani Birgi. A metà strada tra Trapani e Marsala, distanti solo 15 minuti d'auto, lo scalo ha un vasto bacino di utenza che raggiunge Sciacca, Palermo (entrambi a 100 km di distanza) e Agrigento (168 km).

Una efficiente accessibilità terrestre è garantita da una rete di strade provinciali e autostrade che collegano rapidamente l'aeroporto a mete di grande richiamo turistico come Mazara del Vallo, Agrigento, la Valle dei Templi, Erice, Scopello, Selinunte, Segesta e San Vito Lo Capo. Un sistema di bus e navette, in coincidenza con i voli in arrivo e in partenza, collega lo scalo con Palermo e Trapani da cui è possibile raggiungere le Isole Egadi e Pantelleria, località marittime di grande attrattiva. L'aeroporto ospita al suo interno e nel parcheggio antistante diversi autonoleggi per chi desiderasse muoversi in macchina. L'aeroporto Vincenzo Florio è uno scalo internazionale militare aperto al traffico civile con piste di volo indipendenti, che dispone di valide infrastrutture in grado di gestire un traffico sempre crescente di operazioni di volo e di passeggeri.

La sua posizione geografica favorevole, al centro del Mediterraneo, e le condizioni meteorologiche, miti tutto l'anno, lo rendono un approdo ideale per tutto il traffico tra l'Europa e il nord Africa. Da qualche anno l'aeroporto Vincenzo Florio

ha intrapreso e consolidato un fattivo percorso di crescita, con il potenziamento e miglioramento delle proprie strutture finalizzato ad implementarne la capacità ricettiva.

L'aeroporto si estende su un'area di circa 500 ettari e la sua principale pista di volo, lunga 2.695 m, può facilmente accogliere tutte le famiglie di aeromobili, dai velivoli regionali ai più grandi oggi in servizio. La superficie di parcheggio aereo, ampia 64.900 mq, può ospitare sino a 9 velivoli. L'edificio dell'aerostazione ha una superficie di 2.500 mq e ospita i banchi check-in, le sale d'attesa e d'imbarco, i nastri di ricezione bagagli, i varchi d'accesso all'area sterile, i servizi di ristorazione e accoglienza, la sala Vip e la sala Amica.

Un comodo parcheggio clienti adiacente all'aerostazione ospita fino a 800 autovetture. Caratterizzato da un forte potenziale di crescita e gestito da un giovane ed efficiente management, l'aeroporto di Trapani garantisce un servizio di qualità invidiabile: la viabilità, il traffico aereo, il transito dei passeggeri, le infrastrutture terrestri e i servizi di accettazione sono stati razionalizzati per garantire un servizio dinamico e puntuale. L'Airgest Spa è la società che gestisce l'aeroporto Vincenzo Florio. La società progetta, realizza e gestisce le infrastrutture e gli impianti dello scalo civile, di cui cura l'implementazione e la manutenzione, ed i connessi servizi di assistenza a terra. Airgest garantisce elevati standard di sicurezza e assistenza ai passeggeri e ai vettori, in linea con le direttive ENAC e di tutti i soggetti istituzionali coinvolti.



Matteo Rizzo

sindaco di San Vito Lo Capo  
mayor of San Vito Lo Capo

Cinque "Vele" che sventolano sulla sua spiaggia dal 1999, un turismo in crescita nonostante la crisi grazie ad un sapiente piano di marketing turistico e un'attenzione all'ambiente e all'ecosostenibilità. San Vito Lo Capo è una piccola perla siciliana. Siamo in mezzo a due riserve naturali, quella di Monte Cofano e quella dello Zingaro. Un chilometro di spiaggia bianca e mare smeraldo che lambisce le sue coste, coccolati da un'amministrazione comunale che ha messo a punto specifiche politiche di valorizzazione ambientale. Che portano i loro frutti: dalle 5 Vele assegnate da Legambiente e Touring Club Italiano al recupero del litorale di Macari e Castelluzzo. "Abbiamo da sempre puntato alla valorizzazione ambientale - spiega il sindaco di San Vito Lo Capo, Matteo Rizzo - e sulla pianificazione, realizzando vaste aree pedonalizzate, un piano urbano del traffico e di utilizzo del demanio marittimo, la libera fruizione delle spiagge". E i turisti vengono e tornano a San Vito Lo Capo. E durante tutto l'anno. In un periodo di crisi, nel 2013, rispetto all'anno precedente, le presenze straniere sono aumentate del 71 per cento, passando da 81.697 a 140.263. Secondo i dati elaborati dall'Ufficio statistica della Provincia regionale di Trapani continuano a crescere sia le presenze complessive, italiane e straniere, aumentate del 15,3%, che gli arrivi, cresciuti del 5,1%, con un picco di quelli stranieri incrementati del 39,3%. "Il nostro territorio - continua il sindaco - offre ai suoi visitatori non soltanto incredibili bellezze naturali ma anche un calendario di eventi, tra sport outdoor, musica, enogastronomia e

# SAN VITO LO CAPO, UN COMUNE CHE VIAGGIA A "5 VELE" SPIEGATE

## SAN VITO LO CAPO, A TOWN COUNCIL WITH "5 SAILS" UNFURLED

cultura, che fa sì che la stagione turistica si prolunghi per 9 mesi". E l'ambiente, nonostante il boom turistico, è stato rispettato. "Non abbiamo grandi alberghi all inclusive - aggiunge Rizzo - ma tanti b&b, piccole strutture che piacciono ai turisti. E poi offriamo servizi di qualità, buon cibo e siamo tra i pochissimi lidi d'Italia che offrono una spiaggia attrezzata per i disabili".

*Five "Sails" that have been fluttering over the beach since 1999, an increase in tourism in spite of the crisis, thanks to an intelligent tourist marketing plan, and close attention to the environment and sustainability. San Vito Lo Capo is a little Sicilian pearl, between two nature reserves, Monte Cofano and the Zingaro. A kilometre of white beach and the emerald sea that laps on the coast, protected by a council administration that has put in place specific policies for environmental improvement. And the results can be seen: the 5 Sails awarded by Legambiente (league for the protection of the environment) and the Italian Touring Club, and the reclaiming of the coastline of Macari and Castelluzzo. "We have always focussed on environmental improvement and town planning", explains the mayor of San Vito Lo*

*Capo, Matteo Rizzo. "We have created large pedestrianized areas, and put an urban traffic plan in place, as well as a plan for publicly owned urban seafront areas, and open access to the beaches". And the tourists keep coming to San Vito Lo Capo throughout the year. In 2013, a period of crisis, the number of foreign visitors increased by 71 per cent compared with the previous year, rising from 81,697 to 140,263. According to the data collected by the Statistics Office of the Regional Province of Trapani, the total number of Italian and foreign visitors present has risen by 15.3%, and the number of arrivals by 5.1%, with a peak of foreign arrivals, up by 39.9%. "Our area", continues the mayor, "not only offers visitors incredible natural beauty, but also a calendar of events, including outdoor sports, music, food, wine and culture, that ensures the tourist season goes on for 9 months". And in spite of the tourist boom, the environment has been respected. "We don't have big all-inclusive hotels", adds Rizzo, "but lots of B&Bs, small facilities that the tourist like. And then we offer quality services, good food and we are one of the very few beach resorts in Italy that has a beach equipped for the disabled". Welcome to San Vito Lo Capo, where nature is an asset that brings wellbeing to everyone.*





# Il cous cous,

## il piatto dei berberi

*Couscous, dish of the Berbers*

**P**iatto nazionale delle popolazioni berbere, in tutto il Nordafrica, il cous cous ha trovato casa anche a San Vito Lo Capo e nella Sicilia occidentale dove spesso è la pietanza della domenica.

Tradizionalmente veniva preparato con semola di grano duro, *Triticum durum*, da una farina granulosa che si può produrre con una macinatura grossolana, ma oggi con questo nome ci si riferisce anche ad alimenti preparati con cereali diversi, come orzo, miglio, sorgo, riso o mais. Soltanto la fantasia può mettere un freno alle sue molteplici preparazioni: carne, pesce, verdure, fino alle ricette dolci, con canditi ed uvetta.

*Couscous is the national dish of the Berbers all over North Africa, and has also found a home in San Vito Lo Capo and western Sicily, where it is often served for Sunday Lunch.*

*Traditionally it was prepared with semolina from durum wheat (*triticum durum*), made using a coarsely ground granular flour, but today the same name is also used for foods prepared with different types of cereal, like barley, millet, sorghum, rice or maize.*

*Only the imagination can limit the numerous ways of preparing it: meat, fish, vegetables and even sweet recipes with candied fruit and raisins.*

### Tanti nomi per un piatto giramondo

In gran parte di Tunisia, Algeria, Marocco e Libia è conosciuto semplicemente col nome arabo di ta'am, "cibo". Oltre che nel Maghreb è molto diffuso anche nell'Africa Occidentale, in Francia, dove è il secondo piatto preferito dai francesi, in Belgio e anche nel vicino Oriente (in particolare, in Israele presso gli Ebrei di origine magrebina). In Giordania, Libano e Palestina viene chiamato maftul (ritorto). Ovunque sia approdato, in giro per il mondo, il piatto ha sposato le caratteristiche del territorio, legandosi profondamente alle tradizioni, religiose e conviviali dei popoli e diventando, volta per volta, kseksou, cuscus, cascasa, sekso, kskso, kuskus, kuski, burgul o tabouleh.

### So many names for a worldwide dish

*In most of Tunisia, Algeria, Morocco and Libya it is simply referred to using the Arabic name ta'am, which means food. As well as in the Maghreb, it is also very popular in West Africa, France (where it is the second favourite dish of the French), Belgium and the Near East (especially in Israel, with the Jews of North African origin). In Jordan, Lebanon and Palestine it is called maftul (twisted). Wherever it has landed on its travels around the world, it has become wedded to local characteristics, and connected with the religious and social traditions of the people, becoming, in turn, kseksou, cuscus, cascasa, sekso, kskso, kuskus, kuski, burgul or tabouleh.*







Enzo Battaglia

scrittore e patron del ristorante  
"Casa del cous cous sarviteese"  
*writer and patron of the restaurant  
"Casa del cous cous sarviteese"*

**P**rima del successo sbalorditivo del Cous Cous Fest, il cous cous era conosciuto solo tra le popolazioni rivierasche di quest'arco territoriale che da San Vito Lo Capo arriva a Mazara del Vallo. Il che da solo sta a dimostrare l'infondatezza della tesi che ce lo abbiano trasmesso gli Arabi, qui sbarcati nell'827, dato che questi ultimi hanno dominato il Meridione d'Italia per quasi due secoli, fino all'arrivo dei Normanni. Il cous cous arriva qui da noi come acquisizione culturale di ritorno soprattutto da parte dei nostri pescatori che, da quest'arco direttamente proteso verso la costa africana, dal '600 in poi andavano e venivano con regolare frequenza dalla costa tunisina, dove avevano possibilità di realizzare le loro aspettative di lavoro. In questa loro terra di origine trovavano grande abbondanza della materia prima (semola, spezie, pesce, olio...), anche se, a differenza dei Paesi arabi non è mai stato il cibo del Venerdì. Infatti, pur non essendo - per i tempi lunghi dalla sua preparazione tradizionale - un piatto da giorno di festa, è stato e continua ad essere un piatto per fare festa. Voglio dire che un qualsiasi giorno feriale di novembre può accadere che si abbia disponibilità della materia prima (pesce, o legumi, o cavolfiore e carne di maiale) e allora scatta la voglia di cous cous. La voglia, cioè, di riunirsi, aggregarsi in un ambiente qualsiasi, e fare cous cous: gareggiare e confrontarsi nella 'ncocciata della semola, ricercare le spezie migliori e gli aromi più freschi, respirare salsedine ed entrare nel vissuto di una vita non sempre idilliaca, viaggiare nel connubio terra-mare, transumando tra prodotti che parlano di origini e vocazione di una terra. E poi, adagiata la semola condita nella cuscussiera, quell'ora e mezza necessaria alla prima cottura mentre, tra pregnanti profumi di spezie esotiche, l'animo che si apre alle esperienze degli anziani... E poi, ancora, la semola fumante scodellata in un recipiente di terracotta e abbivirata col brodo della zuppa di

# COUS COUS, GENIUS LOCI DI SAN VITO LO CAPO

## COUSCOUS, THE TASTE OF SAN VITO LO CAPO

### Un piatto per "fare festa" e stare insieme in un giorno feriale qualsiasi

*A dish to celebrate all together on an ordinary weekday*

pesce freschissimo, e il riposo lungo un'ora per la maturazione e la cottura finale. Educazione all'attesa e al rispetto dei tempi. Lento, flemmatico, sedentario e solare, questo è il cous cous. Come gli Arabi che ce lo hanno trasmesso, come quella millenaria abitudine all'attesa sedentaria di cui siamo impastati. Un nostro fratello musulmano in cerca di "sole" in un angolo qualsiasi della terra porta il "suo" cous cous come fatto individuale; il merito di San Vito Lo Capo e del Cous Cous Fest è che questo fatto individuale lo ha elevato a fatto comune e universale: a cibo di pace, di collaborazione, di ricerca di ciò che ci unisce, assicurando a significati di politica aggregante. Alludevo prima al giorno feriale di novembre e alla voglia di cous cous. Chi legge sa che ogniquale volta ognuno di noi apre il suo animo all'incontro e alla collaborazione, allora il giorno feriale diventa Pasqua di Resurrezione. Non credo di esagerare se mi appello ai Latini e al loro genius loci. Infatti, grazie al Cous Cous Fest, il cous cous elevato a fatto culturale, potrà continuare ad essere il nume tutelare di San Vito Lo Capo.

*Before the astonishing success of the CousCous Fest, couscous was only known to the coastal population that inhabit the arc of land that stretches from San Vito Lo Capo to Mazara del Vallo. This alone demonstrates that the theory that it was passed on to us by the Arabs who landed here in 827 is unfounded, as they dominated the South of Italy for almost two centuries, until the arrival of the Normans. Couscous arrived here as an acquisition of cultural exchange, above all from our fishermen, who, during the course of their working lives, regularly came and went between this arc of land, which extends directly towards the coast of Africa, and the Tunisian coast, from the 1600s onwards. In their land of origin they found a great abundance of the necessary ingredients (semolina, spices, fish, oil...), although it has never been a food particularly associated with Friday,*

*as it is in Arab countries. In fact, although it was not a dish for feast days, because its traditional preparation took so long, it was, and continues to be, a dish for celebration. What I mean to say is you might happen to have the ingredients to hand on an ordinary weekday in November (fish, pulses, or cauliflower and pork) and that is what sparks off the desire for couscous. That is, the desire to meet up in any place and make couscous: to exchange ideas and compete in the rubbing of the semolina, to find the best spices and freshest flavours, to breathe the salt air and experience a life that is not always idyllic, to travel in the union between land and sea, searching for pastures new among the foods that tell the story of the origins and vocation of a land. And then, the seasoned semolina arranged in the cuscussiera, the hour and a half needed for the first stage of cooking with the intense fragrances of exotic spices, as the mind opens up to the experiences of the elders... And then, the steaming semolina served in a terracotta dish and watered with the broth of the fresh fish stew, and the hour long rest for maturing and the final stage of cooking. A lesson in waiting and respect for time. Couscous is slow, phlegmatic, sedentary and sunny, like the Arabs who passed it on to us, like the age-old habit of sitting and waiting that permeates every part of us. One of our Muslim brothers in search of "sunshine" in any corner of the earth brings "his" couscous as a personal thing. The great thing about San Vito Lo Capo and the CousCous Fest is that it has elevated it to a shared universal thing, a food of peace and cooperation, searching for that which unites, rising to a unifying political significance. Before, I mentioned a weekday in November and the desire for couscous. The reader will certainly be aware that when any of us opens our mind to coming together and cooperating, that weekday becomes Easter Sunday, the day of resurrection. In fact, thanks to the CousCous Fest, couscous elevated to a cultural phenomenon can continue to be the guiding spirit of San Vito Lo Capo.*





# DONA IL TUO PROFILO CON ACTIONAID

**Sei un utente di Facebook e Twitter?  
Contribuisci anche tu a dare voce a chi non ce l'ha  
per rivendicare il proprio diritto di cambiare!**

ActionAid è un'organizzazione internazionale indipendente impegnata nella lotta alle cause della fame nel mondo, della povertà e dell'esclusione sociale. Da oltre 40 anni siamo a fianco delle comunità del Sud del mondo per garantire loro migliori condizioni di vita e il rispetto dei diritti fondamentali. Il nostro lavoro sul campo coinvolge circa 15 milioni di persone attraverso 800 progetti sviluppati in collaborazione con 2.000 organizzazioni locali in quasi 50 paesi dell'Africa, America Latina e Asia.

Il nostro obiettivo è migliorare concretamente le condizioni di vita delle comunità più povere e garantirne i diritti, producendo cambiamenti che durino nel tempo e che tengano in considerazione le esigenze delle comunità locali.

Lo facciamo rappresentando la voce di migliaia di persone presso i governi e le istituzioni per chiedere un cambiamento delle politiche sociali ed economiche, affinché siano rimosse le cause profonde della povertà.

**Oggi anche tu puoi unire la tua voce a quella di ActionAid.  
Aiuterai chi lotta contro povertà e ingiustizia sociale.**

Per farlo ti basta donare il tuo profilo Facebook e Twitter: potrai aiutarci a far conoscere la storia di Oromiya, che insieme alle donne etiopi lotta contro fame e povertà, o quella di Valentina, una dei 2 milioni e 250 mila ragazzi senza un futuro certo in Italia.

## DI LORO SI DEVE PARLARE

In poche mosse potrai dare voce al loro diritto di cambiare, condividere con i tuoi amici la storia che hai deciso di raccontare.

Registrandoti potrai amplificare ancora di più la voce di Oromiya e Valentina cambiando la tua foto di profilo e la cover di Facebook o Twitter.

**Unisciti a noi adesso per cambiare le cose.  
Aiutaci a dare voce a chi non ce l'ha e  
a chi ogni giorno lotta contro povertà  
e ingiustizie sociali.**

Vai su [www.actionaid.it/donailtuoprofilo](http://www.actionaid.it/donailtuoprofilo)

#DONAILTUOPROFILO





DIAMO VOCE  
A CHI NON CE L'HA.

ACTIONAID È INSIEME A CHI OGNI GIORNO  
RIVENDICA I PROPRI DIRITTI. È INSIEME A CHI NON  
RIMANE IN SILENZIO DI FRONTE A INGIUSTIZIE  
SOCIALI, FAME E POVERTÀ.  
CAMBIA LE COSE: DAI VOCE A CHI NON CE L'HA.  
DONA IL TUO PROFILO FACEBOOK E TWITTER.  
SCOPRI COME.  
VAI SU [ACTIONAID.IT /DONAILTUOPROFILO](https://www.actionaid.it/donailtuoprofilo)

**act:onaid**  
IL DIRITTO DI CAMBIARE

MASTRI  
BIRRAI  
UMBRI

  
**Birra Italiana**  
**Non Filtrata**  
*prodotta con il metodo artigianale*



**COTTA 21**  
**BIRRA SPECIALE**

*Bionda non filtrata,  
prodotta in Italia,  
con il metodo  
dell'alta fermentazione.*

La Bionda non filtrata dei Mastri Birrai Umbri nasce dalla ricetta Cotta 21, creata dalla selezione dei migliori farri italiani e dei migliori malti. Di colore biondo e velato ha una schiuma persistente e compatta.

**5,5%vol**

**COTTA 37**  
**BIRRA SPECIALE**

*Rossa non filtrata,  
prodotta in Italia,  
con il metodo  
dell'alta fermentazione.*

La Rossa non filtrata dei Mastri Birrai Umbri è prodotta seguendo la ricetta Cotta 37 con il tradizionale metodo dell'alta fermentazione e con l'impiego di materie prime ricercate e di malti speciali tostati, che caratterizzano il suo colore ramato intenso e naturalmente velato.

**5,5%vol**

**COTTA 50**  
**BIRRA SPECIALE**

*Bianca non filtrata,  
prodotta in Italia,  
con il metodo  
dell'alta fermentazione.*

Prodotta con il metodo dell'alta fermentazione, con l'utilizzo di malto di frumento e luppoli selezionati. Dal colore giallo vivo e velato, si contraddistingue per una schiuma bianca, pannosa e molto persistente.

**5,5%vol**

**COTTA 68**  
**BIRRA DOPPIO MALTO**

*Bionda non filtrata,  
prodotta in Italia,  
con il metodo  
dell'alta fermentazione.*

La Birra Doppio Malto Bionda non filtrata dei Mastri Birrai Umbri è una birra di puro malto d'orzo che si ispira alla tradizione delle Strong Ale. L'aspetto visivo è caratterizzato dal colore giallo intenso, naturalmente velato, con riflessi color miele, e dalla schiuma bianca, di grana media e persistente.

**7,5%vol**

**COTTA 74**  
**BIRRA DOPPIO MALTO**

*Scura non filtrata,  
prodotta in Italia,  
con il metodo  
dell'alta fermentazione.*

La Scura non filtrata dei Mastri Birrai Umbri prodotta secondo la ricetta Cotta 74 si ispira alle birre d'abbazia, unendo tradizione ed innovazione. Contraddistinta per l'impiego della lenticchia italiana e la sapiente selezione di malti tostati e torrefatti, si presenta di colore bruno intenso, di schiuma fine e compatta e dal carattere deciso e originale.

**6%vol**



*in tutti i migliori*

**SUPERMERCATI**



# La gara e i conduttori

*The competition and the presenters*



Eliana Chiavetta



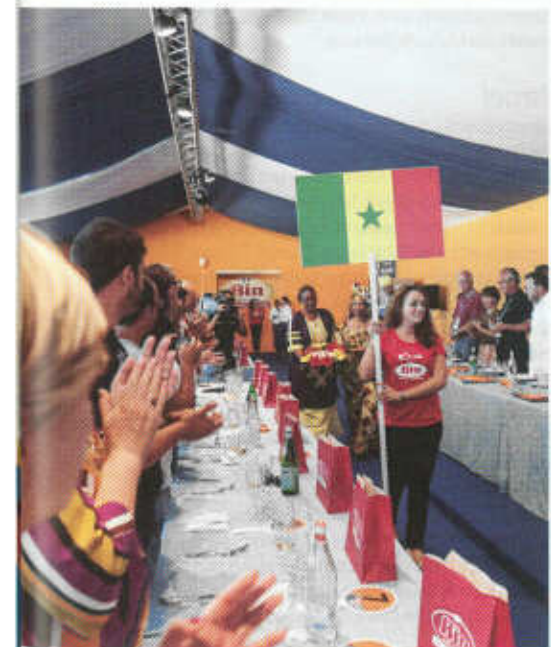
Chiara Maci



Andy Luotto



Federico Quaranta



**D**ieci paesi in gara per fare assaggiare il cous cous piú buono. Una sfida che ha il gusto dello scambio e dello stare insieme. Il Palabia, intitolato a Bia Spa, main sponsor della rassegna, sar  il palcoscenico delle gare. Due giurie, una tecnica e una popolare, eleggono i vincitori. La giuria tecnica premia anche il piatto con la migliore presentazione e quello piú originale. A votare anche i visitatori della rassegna che partecipano alla giuria popolare. Le manche saranno condotte da Andy Luotto – attore, conduttore e cuoco italo-americano che ha un ristorante a Sutri, in provincia di Viterbo – ed Eliana Chiavetta, giovane showgirl siciliana, miss Sicilia nel 2006, co-conduttrice di "Tgs Studio Stadio". Tra i protagonisti del Cous Cous Fest tornano Fede, del duo Fede&Tinto di Decanter e la food blogger Chiara Maci.

*Ten countries competing to serve the best couscous. Between ladies and smiles the challenges will take place at the Palabia, dedicated to Bia Ltd, main sponsor of the event. Two juries, one technical and one of the people, will vote for the winners. The technical jury will also give a prize to the most original dish with the best presentation. The visitors of the event who are participating in the people's jury will also vote. The heats will be presented by Andy Luotto – actor, presenter and Italian-American cook, who has a restaurant in Sutri in the province of Viterbo – and Eliana Chiavetta, a young Sicilian showgirl, Miss Sicily in 2006 and co-presenter of "Tgs Studio Stadio". Among the protagonists of the Cous Cous Fest back in San Vito Lo Capo Fede, star of Decanter and the food blogger Chiara Maci.*



# Dieci

## Ivory Coast

The most common type of Ivory Coast couscous is *attieké*, made with cassava. It is typical of the northern regions, while in the south the type made with millet is more common. It is a party dish and a hospitality dish, offered to guests to welcome them. *Attieké* is still hand made in Ivory Coast villages with a long and laborious process, but today it can also be bought ready to use in specialist shops.

## France

With the colonization of Morocco and immigration from North Africa, the spread of couscous in France increased in a staggering way. Today it is one of the most popular dishes in the country, served in restaurants, university canteens and at home. In shops and supermarkets, it is available precooked and it is often eaten with vegetables and meat. Some restaurants serve it with *bouillabaisse*, the traditional Marseille fish soup.

## Israele

Israeli couscous is known as *pearl couscous* or *maftoul* because of its larger grains, which resemble pearls. It is the dish of Friday evening and the first meal of the Shabbat. Its larger grain makes it suitable for a great variety of recipes, many of which are inspired by the Bible or the Talmud. The sweet kosher couscous of the feast of Chanukká, prepared with butter, cinnamon, sugar, raisins and orange, is connected with the religion and rituals of the Jewish culture.

## Italia

In this country, the consumption of couscous has become widespread in the last 10-15 years thanks to immigration and large scale distribution of the product. Couscous is becoming a dish consumed on a daily basis, rather than an exotic ethnic one. In the province of Trapani, on the other hand, it is part of the local tradition, and many families still prepare it by hand in the traditional way, usually with fish soup.

## Costa d'Avorio

Il cous cous ivoriano più diffuso è l'*attieké*, a base di manioca, tipico delle regioni meridionali, mentre al Sud si consuma prevalentemente quello a base di miglio. In questo paese è il piatto della festa e dell'accoglienza, offerto per dare il benvenuto agli ospiti. L'*attieké*, spesso proposto con multicolori salse aromatiche, è prodotto ancora artigianalmente nei villaggi ivoriani con un processo lungo e laborioso, ma oggi si trova già pronto per l'uso in negozi specializzati.

## Francia

Con l'immigrazione maghrebina e la colonizzazione del Marocco la diffusione del cous cous in Francia si è incrementata in maniera esponenziale. Oggi il piatto è una delle pietanze più consumate nel Paese, dai ristoranti alle mense universitarie ma anche a casa. Nei negozi e nei supermercati si trova precotto e viene spesso consumato con le verdure e la carne. Alcuni ristoranti lo propongono accompagnato con la *bouillabaisse*, la tradizionale zuppa di pesce alla marsigliese.

## Israele

Il cous cous israeliano è conosciuto come *cous cous* in perle o *maftoul* per i grani più grossi, simili appunto ad una perla. È il piatto del venerdì sera ed il primo pasto dello shabbat. La sua grana grossa lo rende adattabile ad una molteplicità di ricette, molte delle quali prendono spunto dalla Bibbia o dal Talmud. Dalla tradizione, legata alla religione e ai rituali della cultura ebraica del *cous cous* Kasher al dolce della festa di Chanukká, preparato con burro, cannella, zucchero, uvetta e arance.

## Italia

Nel paese il consumo del *cous cous* si è diffuso negli ultimi 10-15 anni grazie all'immigrazione e all'ingresso di questo prodotto nella grande distribuzione. Da piatto etnico il *cous cous* sta entrando sempre di più nelle abitudini di consumo quotidiano. In provincia di Trapani, invece, è un piatto che fa parte della tradizione e ancora oggi sono molte le famiglie che lo preparano in maniera tradizionale, incocciato a mano, ed accompagnato prevalentemente con la zuppa di pesce.



# paesi in gara

Ten countries in competition



## Libano

Pietanza tipica della tradizione libanese è il tabulé o tabbouleh, un'insalata che nella versione originale viene preparata con il bulgur, pomodori, prezzemolo tritato, menta e cipolla, conditi con olio d'oliva, succo di limone e sale. Una variante è quella che utilizza il cous cous al posto del bulgur.

### Lebanon

*Tabulé or tabbouleh is a traditional Lebanese dish. It is a salad, prepared with bulgur, tomatoes, chopped parsley, mint and onion, seasoned with olive oil, lemon juice and salt in its original version. Couscous can also be used instead of bulgur.*



## Marocco

Piatto nazionale del Paese, è diffuso in tantissime varianti. Il kouskousou, a base di semola cotta a vapore, viene servito con una vasta variante di contorni che cambiano con le stagioni, di regione in regione, e di festa in festa. C'è una versione semplicemente bagnata con latte, servita come se fosse una zuppa ma anche una raffinata ricetta con prelibate carni speziate e frutta secca, e tante versioni a base di mais e verdure. È anche un piatto che conclude il pasto, servito con mandorle, cannella e zucchero e accompagnato con latte aromatizzato con acqua di fiori d'arancio.

### Morocco

*It is the country's national dish, and it comes in many different forms. Kouskousou, made with steam-cooked semolina, is served with a huge variety of side dishes, which change from season to season, region to region, and holiday to holiday. There is one version that is simply soaked in milk and served as if it were a soup, but also a refined recipe with fine spiced meats and dried fruit, and many versions based on corn and vegetables. It is also served as a dessert, with almonds, cinnamon and sugar, and milk flavoured with orange flower water.*



## Palestina

A base di grano integrale e frumento spezzettato, il cous cous palestinese viene chiamato maftoul per indicare il movimento rotatorio della mano quando impasta la semola. Una delle sue versioni più note è il tabulé. Lo troviamo come piatto caldo, ma anche freddo nel "mezze" per l'aperitivo. Il maftoul, una volta cotto, si presenta con granuli scuri e consistenti. Viene avvolto da un velo di farina di grano e impastato con acqua e sale fino a quando non diventa granuloso, per poi essere setacciato ed essiccato al sole per un paio di giorni.

### Palestine

*Made with wholemeal grain and broken wheat, Palestinian couscous is called maftoul, a word that describes the circular movement of the hand while it is working the semolina. One of the best known recipes is tabulé. It can be served as a hot dish, but also cold in the "mezze" as a starter. Once it has been cooked, maftoul has large dark grains. It is covered by a thin layer of wheat flour, and worked with water and salt until it becomes grainy. It is then sieved and dried in the sun for a couple of days.*



## Senegal

È la brisure di riso, un tipo particolare di riso aromatico a grana lunga, l'ingrediente base del piatto nazionale senegalese, servito con contorno di pesce e verdure ma anche con la carne. Tra le versioni diffuse nel Paese la variante a base di miglio e, nella parte meridionale del paese, quella preparata con il fonio, un cereale coltivato in terreni poveri e in zone semi-aride, sempre più valorizzato per le sue qualità nutritive e terapeutiche. Il cous cous di fonio ha un sapore delicato ed è solitamente abbinato a salse di diverso genere.

### Senegal

*Brisure rice, a particular type of aromatic long-grain rice, is the basic ingredient of the Senegalese national dish, served with a side dish of either fish and vegetables or meat. Some of the most popular versions are made with millet, and in the south there is one made with fonio, a cereal cultivated in poor soil and semi-arid regions, which has always been valued for its nutritional and therapeutic qualities. Fonio couscous has a delicate flavour and is usually served with various kinds of sauces.*

## Stati Uniti

Gli Stati Uniti d'America sono un paese storicamente molto giovane, ma comunque di grande tradizione per quanto riguarda la cucina, assemblando in sé - paese globalizzato per eccellenza - le culture gastronomiche di mezzo mondo. È il multiculturalismo applicato alla tavola: non solo fast-food agli angoli delle metropoli statunitensi, ma anche locali che presentano piatti di tutto il mondo, asiatici e africani, italiani e irlandesi, da quelli kasher della cucina ebraica a quelli del mondo arabo e del Mediterraneo.

### The United States

*Historically, the United States of America is a very young country, but it has a great culinary tradition, and as the globalized country par excellence, it brings together the gastronomic cultures of half the world. It is multiculturalism applied to the dining table; not just fast food on the street corners of U.S. cities, but also places that serve dishes from all over the world: Asian and African; Italian and Irish; from kosher Jewish cooking to the Arab world and the Mediterranean.*

## Tunisia

È un piatto nazionale, diffuso in tantissime varianti. Si consuma con verdura e tranci di pesce interi o, ancora, nella versione keftas tipica di Sfax. Le versioni invernali del piatto sono preparate con la carne di agnello e montone, ceci, cavoli e zucca mentre quelle estive con le verdure. Molto spesso è accompagnato con salse piuttosto corpose tra cui la tradizionale harissa, dal sapore particolarmente piccante, a base di peperoncino rosso, aglio e olio. Esistono, inoltre, varianti dolci, con datteri e ai chicchi di melograno (mesfsouf).

### Tunisia

*It is the national dish and there are so many different varieties. It is eaten with vegetables and slices of whole fish, or else in the keftas version typical of Sfax. Winter varieties of the dish are prepared using lamb and mutton, chickpeas, cabbage, and squash, while summer recipes are made with vegetables. It is often served with quite hearty sauces, including the traditional, very spicy harissa, made with red pepper, garlic and oil. There are also sweet versions, with dates and pomegranate seeds (mesfsouf).*







Paolo Marchi

presidente della giuria tecnica 2014  
head of the technical panel of judges 2014

**C**ous cous, couscous, cùscuso, cuscus... e non sai cosa mangi. E questo è il bello, lo splendido di questo piatto che unisce le due sponde del Mediterraneo, quella latina e quella araba anche se poi i viaggi dei popoli hanno sempre fatto conoscere usi e costumi che ritrovi dove meno te lo aspetti e allora ecco che questi granelli di semola di grano duro profumano anche diversi Paesi africani. Il cous cous è la tela bianca sulla quale una madre, un cuoco, una famiglia, un gruppo di amici creano il loro pranzo a formidabile tasso di convivialità. E non sai mai cosa ti aspetta. Ancora prima di sapere se sarà un piatto di pesce, carne o verdure, magari anche una modernissima vegana, prendono sempre più piede incocciate preparate con il mais e il riso piuttosto che l'orzo e il miglio, scelte che in alcuni casi vanno pure incontro a chi soffre di celiachia. E quando poi il cous cous in Italia lascia la sua culla naturale di San Vito Lo Capo e la provincia di Trapani per sbarcare nel continente, i cuochi contemporanei, giovani cresciuti con orizzonti fusion e sguardi verso terre ben lontane, arricchiscono tutto con una fantasia straordinaria. È già accaduto con altri capolavori come pasta, pizza e riso quando le tradizioni, sull'onda di un più diffuso benessere economico, hanno sempre più dovuto coabitare con la creatività. Le innovazioni nascono dal poter contare su prodotti esotici, sconosciuti prima, piuttosto che noti ma usati in maniera totalmente diversa. Pompelmo e zafferano... Porcini e mirtilli... lo zenzero e il lemongrass che lì per lì ci fanno strabuzzare gli occhi ma poi, superata la diffidenza, inizi a conoscere meglio fino a quando non ci fai più caso.

# COUS COUS, IL PIATTO CHE UNISCE LE DUE SPONDE DEL MEDITERRANEO

## COUSCOUS, THE DISH THAT UNITES THE TWO SIDES OF THE MEDITERRANEAN



Nella preview 2014, non abbiamo forse applaudito un eccellente cannolo di cous cous?

*Cous cous, couscous, cùscuso, cuscus... and you never know what you are eating. And that is the beauty of it, the splendid thing about this dish that unites the two sides of the Mediterranean, the Latin one and the Arabic one. However, the travels of different peoples have always spread knowledge about different customs and traditions, which reappear where you least expect them, and so these grains of durum wheat semolina can be found in many different African countries. Couscous is the white canvas on which a mother, a cook, a family or a group of friends create their meal and a very warm welcome. And you never know what to expect. It could be a fish, meat or even a very modern vegan dish. Couscous made with maize and rice, rather than barley and millet, are becoming more and more popular, and in some cases this can provide an*

*alternative for sufferers of celiac disease. When Italian couscous leaves its natural cradle of San Vito Lo Capo and the Province of Trapani and comes ashore on the continent, the young cooks of today, who have grown up with a fusion of cultures and look towards distant lands for inspiration, enrich everything with their extraordinary imagination. It has already happened with masterpieces like pasta, pizza and rice, as traditions have had to coexist more and more with creativity, on the wave of more widespread economic wellbeing. Innovations originate from being able to source previously unknown exotic products, and use them in a totally different way. Grapefruit and saffron... boletus mushrooms and bilberries... ginger and lemongrass, which at first sight make the mind boggle, but once you get over your mistrust, you begin to get to know them better and in the end it becomes normal. In the 2014 preview, didn't we all applaud and excellent couscous cannolo?*





# CONAD

Persone oltre le cose

## Cous Cous Fest e Conad: una festa di sapori e di valori

Se i profumi e i sapori del Mediterraneo sono un ponte idealmente gettato tra l'uomo e la realtà di altri Paesi e culture, un *trait d'union* che lega emozioni e pensieri, immagini e sensazioni, il *Cous Cous Fest* di San Vito Lo Capo (Trapani), di cui Conad è partner per il quarto anno consecutivo, è questo e tanto, tanto di più. All'insegna di valori positivi, quali la pace, la multiculturalità e l'integrazione, che sono in linea con lo spirito mutualistico che da 50 anni contraddistingue l'attività quotidiana del gruppo distributivo. Ed anche tutto l'entusiasmo, la voglia di conoscere e far assaporare prodotti che sono espressione di altre culture e tradizioni culinarie.

Il prodotto tipico fa immagine, ma, ancor più, è cultura imprenditoriale. Una cultura, per Conad, fortemente radicata nel territorio.

Offrire tipicità, qualità e convenienza è una scelta che porta in primo piano la capacità di promuovere - anche all'estero - la conoscenza e l'apprezzamento di prodotti e culture alimentari uniche al mondo. L'accordo con l'Unione Italiana Ristoratori è un ulteriore riconoscimento all'attività che Conad sta portando avanti ormai da diversi anni per far conoscere i prodotti della tradizione italiana e dare anche a quelli più di nicchia una diffusione che vada oltre i confini provinciali o regionali. Una tradizione fatta di migliaia di piccoli centri abitati da secoli, culla di uno straordinario patrimonio di beni culturali e ambientali, di tradizioni e abilità manifatturiere, ma anche di saperi e sapori. Territori che sono un importante volano per l'economia italiana e che, tra l'altro, Conad considera la memoria storica di produzioni locali che le condizioni ambientali specifiche caratterizzano e rendono unici.

La materia prima è la qualità, fatta di una lunga tradizione tramandata negli anni.

Il resto lo mette Conad con la propria marca commerciale, elemento di crescita e distintività dedicato ad un cliente che non va deluso su qualità, convenienza e innovazione sposata alla tradizione.

Per tali motivi quella con il *Cous Cous Fest* è una partnership che nasce forte, in cui protagonista è la marca del distributore, oggetto di notevoli investimenti in ricerca, innovazione, qualità.

Il fiore all'occhiello è uno dei brand più noti e apprezzati dai clienti *Sapori&Dintorni Conad*, capace di tutelare e valorizzare un patrimonio culturale fatto di piccole produzioni di grande qualità della tradizione regionale minacciate dall'omologazione industriale, selezionate attraverso la capacità di ricerca e diffusione di quei valori tradizionali e locali che caratterizzano l'operato quotidiano di Conad.

I prodotti Conad contribuiscono in modo determinante alla crescita del gruppo, le cui insegne sono ormai le più conosciute dagli italiani. Una crescita in controtendenza rispetto all'andamento del mercato, riconducibile ad una formula imprenditoriale che si basa su un modello cooperativo forte e partecipato, con manager e soci motivati.

La presenza stessa del socio imprenditore nel punto di vendita è sinonimo di una relazione solida con il cliente e con la comunità in seno alla quale opera, assicura vicinanza alle persone e consente di dare risposte immediate a bisogni emergenti, primo tra tutti la convenienza.

Bisogni che in "Persone oltre le cose" trovano risposte concrete, quotidiane, affidabili, destinate a rafforzare anche la validità del sistema imprenditoriale che è alla base del successo di Conad.



# da Gustare e deGustare

In collaborazione con l'Unione Italiana Ristoratori



Gusti ritrovati, sapori autentici, profumi che credevi perduti. Conad ti viene incontro con Sapori&Dintorni Conad: prodotti tipici italiani da gustare e degustare.



[www.conad.it](http://www.conad.it)

# LA GIURIA TECNICA THE TECHNICAL JURY



presidente della giuria  
tecnica 2014  
head of the jury 2014

Paolo Marchi

Giornalista enogastronomico, è ideatore di "Identità Golose", il primo congresso italiano di cucina d'autore che fa tappa anche a Londra, San Marino e New York.

*Food and wine journalist and creator of "Identità Golose," the first Italian gourmet food convention which also takes place in London, San Marino and New York.*



Enzo Battaglia

Ristoratore della "Casa del cous cous", già docente di lettere ed esperto di tradizioni e cultura, è stato sindaco di San Vito Lo Capo. Manager of "Casa del Couscous", teacher of literature and expert on traditions and culture, he has been mayor of San Vito Lo Capo.



Vittoria Fellin

Corrispondente fissa di redazione delle riviste Mark up e Gdo week, scrive per le riviste Le Vie del Gusto, Mete d'Italia e del mondo, Menù Magazine, Wine Passion & Co ed è corrispondente di diversi giornali trentini tra cui il quotidiano l'Adige.

*Regular correspondent for the magazines Mark Up and Gdo Week, she also writes for the magazines Le Vie del Gusto, Mete d'Italia e del Mondo, Menù Magazine, Wine Passion & Co, and various newspapers in Trentino including l'Adige.*



Masakatsu Ikeda

Giornalista, fotografo, redattore. Insieme alla moglie Manami, anch'essa giornalista, ha pubblicato oltre 10 libri in giapponese. Nel 2014 lancia il web magazine [www.saporitaweb.com](http://www.saporitaweb.com), di cui è l'attuale direttore.

*Journalist, photographer and editor. Together with his wife, who is also a journalist, he has published*

*more than 10 books in Japanese. In 2014, he launched the web magazine [www.saporitaweb.com](http://www.saporitaweb.com), and he is currently the director.*



Fiamma Luzzati

Giornalista e disegnatrice. Cura il blog di storie illustrate "Un'Italiana a Parigi" per Liberation e, dal 2013, firma con i suoi fumetti "golosi" uno spazio chiamato "L'avventura", per il quotidiano francese Le Monde.

*Journalist and designer. She runs a blog of illustrated stories called "An Italian in Paris" for Liberation, and since 2013 she has also been creating "gluttonous" cartoons for a space called "the Adventure" in the French newspaper Le Monde.*



Chiara Maci

Sommelier, è volto televisivo di "Cuochi e Fiamme" su La7d e "Giro Giro Bimbo" su La5. È blogger di [www.sorelleinpentola.com](http://www.sorelleinpentola.com). Wine taster and television presenter of "Cuochi e Fiamme" on La7d and "Giro Giro Bimbo" on La5. She writes a blog at [www.sorelleinpentola.com](http://www.sorelleinpentola.com).



Giancarlo Morelli

Chef bergamasco, una stella Michelin. Nel 1993 apre il ristorante Pamiroeu a Seregno (Mi), oggi anche in Marocco, "Pamiroeu Marrakech". A chef from Bergamo with a Michelin star. In 1993 he opened the restaurant Pamiroeu in Seregno (Mi), which is now also in Morocco, "Pamiroeu Marrakech".



Marzia Roncacci

Giornalista Rai, lavora al Tg2 e conduce il programma "Tg2 Insieme" e la rubrica del Tg2 Costume e Società. Nella sua carriera ha vinto diversi premi, tra cui il "Comunicazione e Salute 2010", assegnato dalla Federazione diabetologia giovanile.



*A Rai journalist, she works for the news programme Tg2 and presents "Tg2 Insieme" and the Culture and Society section of Tg2. During her career she has won several prizes, including "Communication and Health 2010", awarded by the Youth Diabetes Foundation.*



Giancarlo Roversi

Giornalista professionista e scrittore, autore di numerosi libri e saggi. È direttore di varie testate fra cui Vie del Gusto, Wine Passion & Co. e Avrvvm (rivista di turismo e stili di vita pubblicata in inglese e russo in edizione cartacea e anche on line con una versione in 5 lingue). Professional journalist and writer, author of many books and essays. He is director of several publications, including Vie del Gusto, Wine Passion & Co. and Avrvvm (a tourist and lifestyle magazine published in English and Russian in print, and also online with a version in 5 languages).



Giovanni Torrente

Storico chef sanvitese, lavora all'hotel Trinacria. Ospite di eventi e trasmissioni, è stato più volte capitano della squadra del Cous Cous Fest. A famous San Vito chef who works at the hotel Trinacria. He hosts events and broadcasts and has been captain of the CousCous Fest team many times.



Cesare Zucca

Milanese di nascita, vive a New York. Scrive e fotografa per il celebre food-blog statunitense [zesterdaily.com](http://zesterdaily.com) e per il suo [nontouristytourist.com](http://nontouristytourist.com). Quando si trova in Italia viaggia alla scoperta dei segreti culinari del nostro Paese, negli Usa ricerca eccellenze gastronomiche internazionali. Born in Milan, lives in New York. Writer/photographer for the famous US food-blog [zesterdaily.com](http://zesterdaily.com) and for his own [nontouristytourist.com](http://nontouristytourist.com). While in Italy, he travels extensively discovering the local culinary secrets, in US searches for international wine and food excellences.

# LA RICETTA VINCENTE THE WINNER RECIPE

## "HARMONY"

Purea cremosa di ceci con burro di lavanda e pesce locale coperto di sognante crema di melanzana affumicata e pioggerellina di cocco, succo di limone e una nuvola bianca sopra.

## "HARMONY"

Chickpea creamy puree with lavender butter and local fish covered in dreamy cream of eggplant and drizzle of coconut lemon grass sauce and a white cloud above.



Boaz Cohen - Ronny Basson

## ISRAEL

### INGREDIENTS FOR 8 PEOPLE

**For the couscous:** 4 cups of burgul, 2 leeks chopped finely, 2 diced carrots, 50 grams - unsalted butter, 2 spoons of olive oil, 5 cups vegetable stock, one spoon of lavender

**Preparation:** saute the carrot and leek with sea salt, then add burgul butter and lavender. Stir for a minute, add the vegetable stock and wait till simmer, then you cook it on low heat for 5 minutes with a lid on. After 5 min, let it sit aside for 10 min and then mix with a fork.

**For chickpea creamy puree:** 2 cups of soft cooked chickpea, 2 finely chopped leeks, 50 grams of unsalted butter, 1 liter of vegetables stock, 4 spoons of olive oil salt and pepper, saute the leek with olive oil till golden, add the chickpea and vegetable stock, add some salt, cook for 15 minutes then add the butter and turn off the heat. Stir and then using a stick blender mix till you get a creamy but not too smooth puree.

**Coconut sauce:** one can of coconut liquid, one spoon of dried coriander seeds, root of lemon grass, roast the coriander seeds then add the rest of the ingredients and cook together for 15 minutes on high heat, now move through a strainer and cook till it thickens.

**Red snapper:** 8 pieces of 80 grams of red snapper 3/4 coconut lemon grass sauce (leave one quarter for drizzling over the dish later), 20 grams coriander seeds.

**Preparation:** Marinate the fish in the lemon grass coconut sauce for an hour, crush the coriander seeds very fine till you get coriander sand. Just before moving the fish to a pre-heated oven spread some coriander sand from both sides and grill for about 6 minutes.

**Plating:** Put a generous amount of chickpea cream at the bottom of the plate; arrange the couscous above the chickpea; put the fish above the couscous; pour the melanzana cream over the fish, let it gently slide over the couscous; use ricotta cheese for a cloud above the dish; garnish with some chives.

Premio giuria tecnica 2013  
Technical panel prize 2013

## ISRAELE

### INGREDIENTI PER 8 PERSONE

**Per il cous cous:** 4 tazze di burgul, 2 porri tritati finemente, 2 carote a dadini, 50 gr burro non salato, 2 cucchiaini di olio d'oliva, 5 tazze di brodo vegetale, 1 cucchiaino di lavanda

**Preparazione:** soffriggere la carota e il porro con sale marino, aggiungere burro, burgul e lavanda. Mescolare per un minuto, aggiungere il brodo vegetale e cuocere a fuoco lento. Cucinare a fuoco basso per 5 minuti con un coperchio. Lasciare riposare e poi mescolare con una forchetta.

**Per i ceci:** 2 tazze di ceci cotti morbidi, 2 porri tritati finemente, 50 gr di burro non salato, 1 lt di verdure stock, 4 cucchiaini di olio d'oliva, sale e pepe

**Preparazione:** soffriggere il porro con l'olio d'oliva fino a dorarlo, aggiungere il brodo di ceci e verdure. Aggiungere un po' di sale, cuocere per 15 minuti, poi aggiungere il burro e spegnere il fuoco. Passare con un mixer fino ad ottenere una purea cremosa.

**Salsa di cocco:** 1 lattina di liquido di cocco, 1 cucchiaino di semi di coriandolo secchi, radice di citronella

**Preparazione:** arrostiti i semi di coriandolo, aggiungere il resto degli ingredienti e cuocere insieme per 15 minuti a fuoco vivace. Passare attraverso un colino e cuocere finché non si addensa.

**Dentice:** 8 pezzi di 80 gr di dentice, 3/4 di cocco salsa al limone erba (lasciare un quarto per condire il piatto dopo), 20 gr di semi di coriandolo.

**Preparazione:** marinare il pesce in salsa di cocco per un'ora, schiacciare i semi di coriandolo fino ad ottenere una sabbia. Prima di spostare il pesce in forno preriscaldato, cospargerlo con la sabbia. Grill per 6 minuti.

**Per servirlo a tavola:** mettere la crema di ceci sul fondo del piatto e disporvi sopra il cous cous, il pesce.

Cospargere il pesce con la crema di melanzana, usare la ricotta per una nube sopra il piatto e guarnire con qualche erba cipollina.



**O**ltre 30 ricette di cous cous, tra le versioni più stravaganti e i sapori della tradizione, a base di semola fornita da Bia Spa. Tantissimi piatti per tutti i palati nelle "Case del cous cous" del villaggio gastronomico, aperte da mezzogiorno a mezzanotte, compresa una ricetta senza glutine. Il biglietto per le degustazioni dà diritto a una porzione di cous cous o di pesce fritto, a scelta tra i menu proposti, un bicchiere di vino e un dolce tipico siciliano.

*Over 30 couscous recipes including the most extravagant versions, the traditional tastes and even gluten free one, made with Bia semolina. The "Houses of Couscous", the traditional tasting points, are open from midday to midnight. A tasting ticket includes a portion of couscous or fried fish, chosen from the menus on offer, a glass of wine and a traditional Sicilian dessert.*

# Il villaggio gastronomico

*The gastronomic village*

## I punti di degustazione / Tasting points

**19.28 SEPT**

**Casa del cous cous dal mondo**  
The house of couscous from the world  
Via Regina Margherita

**Tempuricapuna / Casa dei pescatori di San Vito Lo Capo**

The house of the san vito lo capo fishermen  
Piazza Marinella

**Casa del cous cous di San Vito Lo Capo**

The house of San Vito Lo Capo couscous  
Via Venza

**Al Waha**

Spiaggia / Beach - Via Savoia

**22.28 SEPT**

**Casa del cous cous del Mediterraneo**

The house of mediterranean couscous  
Piazza Marinella

**27.28 SEPT**

**Palabia**

Via Lungomare





COMUNE DI  
SAN VITO LO CAPO



PRO LOCO  
SAN VITO LO CAPO



CIRCOLO  
LEGAMBIENTE  
SAN VITO LO CAPO

# SanVito's

# October Trails

Prima  
Edizione

Quattro weekend di  
Sport e Passeggiate Lente...



4 > 5 OTTOBRE

**MOUNTAIN BIKE  
SALSICCIA E VINO**

SABATO 4 OTTOBRE

VIA VENZA

ORE 21:00 SALSICCIA E VINO

ORE 22:00 SPETTACOLO DI CABARET

DOMENICA 05 OTTOBRE

ORE 09:00 MOUNTAIN BIKE DAY

11 > 12 OTTOBRE

**ARRAMPICATA E  
PANE CUNZATO**

SABATO 11 OTTOBRE

VIA VENZA

ORE 21:00 PANE CUNZATO

ORE 22:00 SPETTACOLO DI CABARET

DOMENICA 12 OTTOBRE

ORE 09:00 ARRAMPICATA DAY

18 > 19 OTTOBRE

**TRIATHLON E  
PIGNULATA**

SABATO 18 OTTOBRE

VIA VENZA

ORE 21:00 PIGNULATA

ORE 22:00 SPETTACOLO DI CABARET

DOMENICA 19 OTTOBRE

ORE 09:00 TRIATHLON DAY

25 > 26 OTTOBRE

**IPPOTREKKING  
E RICOTTA**

SABATO 25 OTTOBRE

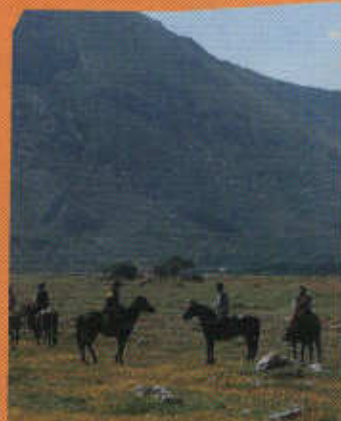
VIA VENZA

ORE 21:00 RICOTTA

ORE 22:00 SPETTACOLO DI CABARET

DOMENICA 26 OTTOBRE

ORE 09:00 IPPOTREKKING DAY



strutture convenzionate e condizioni dell'offerta da consultare sui portali  
**[www.aotsanvito.it](http://www.aotsanvito.it) - [www.castelluzzo.net](http://www.castelluzzo.net)**

Info Ufficio Turistico + 39 0923 974300



ELECTROLUX  
AUTHORIZED  
PARTNER

Il mio sogno era quello  
di servire una grande  
varietà di piatti  
squisiti,  
ovunque!



## L'ho realizzato

**con Libero Point  
di Electrolux Professional**

- ▶ Sistema di cottura mobile, versatile, compatto e con cassetti refrigerati
- ▶ Consente di preparare piatti appetitosi e sfiziosi direttamente davanti ai vostri clienti mantenendo un ambiente confortevole
- ▶ Sistema di filtraggio Anti-Odori altamente tecnologico



**SAGRIM Srl**  
Via Giotto, 64 - Palermo

Tel. 091.226676 - 335.413737 - 338.1599718  
[www.sagrim.it](http://www.sagrim.it) - [info@sagrim.it](mailto:info@sagrim.it)



# SAGRIM

IMPIANTI E ARREDI PER LA RISTORAZIONE





Gianfranco Marrone

Un calendario di appuntamenti di grande livello, in cui protagonisti sono chef stellati o di grande richiamo che propongono le loro creazioni di alta cucina d'autore. Momenti di vero piacere culinario raccontati dal vivo dagli stessi protagonisti con la partecipazione del professore Gianfranco Marrone, autore del libro "Gastromania" (Bompiani).

*A line-up of top-level events, in which the protagonists are chefs of great renown, many with stars. They will be presenting their own high cuisine creations. Real culinary delights demonstrated live by their creators with Gianfranco Marrone, author of the book "Gastromania" (Bompiani).*

### Cerveni, eleganza in cucina e arte dell'ospitalità

Non si tratta solo del bagliore della stella Michelin, ottenuta con grande soddisfazione nel 2009, e tuttora mantenuta. Tutto nel progetto culinario dello chef Stefano Cerveni parla di eccellenza e grande sicurezza interpretativa, dai piatti più tradizionali a quelli più audaci. Una cucina salutare, colta e raffinata, che non perde occasione di esaltare le materie prime, lasciandole sempre riconoscibili e sublimandole in creazioni ricercate, dallo stile sobrio ma fortemente accattivante da un punto di vista sia del gusto che della presentazione. Un forte legame con il territorio, inoltre, sancisce il suo ruolo di autorevole portavoce della storia enogastronomica della Franciacorta, una zona che sempre più sta entrando nel cuore di italiani e stranieri.

Cerveni, classe 1969, è chef di cucina al Ristorante Due Colombe, nel cuore della Franciacorta, una location di rara bellezza a Borgonato di Corte Franca, in provincia di Brescia. Forte del connubio vincente tra tradizione e modernità, la proposta di Cerveni si fonde amabilmente con l'ambiente circostante, da cui attinge sapori, suggestioni e sentori vinicoli, impreziosendone l'essenza con efficaci tocchi da maestro. Una cucina personale misuratamente creativa, caratterizzata da

# GASTROMANIA, GRANDI CHEF SUL PALCO PER RICETTED'AUTORE

## GREAT CHEFS ON STAGE WITH THEIR ORIGINAL RECIPES

sapori dalla assoluta pienezza e dall'uso sapiente di tecnica e passione, come dimostrano alcuni dei suoi piatti più celebri.

Lo chef proporrà al Cous Cous Fest un piatto del suo ristorante, molto apprezzato per la complessità dei suoi sapori, un Sauté di mazzancolle su cous cous ai sapori mediterranei. Una ricetta apparentemente complicata, ma che risulta invece all'assaggio molto semplice e leggibile: la mazzancolla freschissima, croccante e cotta sul cous cous accoglie tutti i sapori del Mediterraneo, con la particolarità che ogni boccone risulta di un sapore diverso, vista la quantità e la disposizione degli ingredienti.

### Cerveni, eleganza in the kitchen and the art of hospitality

*It is not just the glitz of the Michelin star, which he attained with great satisfaction in 2009 and has kept since then. Everything in the culinary project of the chef Stefano Cerveni suggests excellence and great self-confidence of interpretation, from his most traditional dishes to the more audacious ones. Healthy, cultured and refined cooking, which never misses an opportunity to bring out the best in the ingredients, always leaving them recognizable, yet transforming them into sought-after creations that are simple in style but strongly appealing from the point of view of both taste and presentation. A strong connection with the local area confirms his role as an authority on the history of food and wine in Franciacorta, an area that is becoming more and more popular both in Italy and abroad. Cerveni, born in 1969, is the chef at the Due Colombe Restaurant, in the heart of Franciacorta, a place of rare beauty in Borgonato di Corte Franca in the province of Brescia. Fortified by the winning combination of tradition and modernity, Cerveni's cuisine merges amicably with the surrounding area, drawing flavours, atmosphere and the scent of wine from it, and embellishing its essence with the expressive touch of a master. His is a personal style of cooking, carefully creative, characterised by full flavours and the expert use of technique and passion, as some of his most*

Cous Cous Lab / Pala Bia  
10€ 23.24 SEPT 2014



Stefano Cerveni

*famous dishes demonstrate. At the CousCousFest he will be serving up a dish from his restaurant, which is much appreciated for the complexity of its flavours, a prawn sauté on a bed of couscous with Mediterranean seasoning. Although the recipe seems complicated, it is very clear and simple to taste. The fresh crispy cooked prawn on the couscous embraces all the flavours of the Mediterranean, with the characteristic that every mouthful has a different taste, because of the quantity and arrangement of the ingredients.*



MAKE COUS COUS NOT WAR





Giancarlo Morelli

## Giancarlo Morelli, da Seregno a Marrakech

Torna al Cous Cous Fest lo chef bergamasco Giancarlo Morelli, una stella Michelin, patron del ristorante Pomiroeu, in dialetto locale "mela", in un'antica corte a Seregno (Mi), che oggi ha una sede anche in Marocco, il "Pomiroeu Marrakech". Il punto di partenza è il rispetto della materia prima, e da qui lo chef parte per creare assonanze inattese, generare equilibri sorprendenti, talvolta spiazzanti, ma mai alienanti. Ha una sua teoria: il cibo va toccato poco, la purezza dei prodotti controllata. La cucina del Pomiroeu è visionaria e concreta, sofisticata e genuina, autentica e immaginifica, decodificabile, che non si rivolge solo agli iniziati. Tra i fornelli non smette di stupire: creativo e appassionato, Morelli si rivela per quello che

è, una persona pura dal palato raffinato e dal gusto raffinato, uno chef che non dimentica il proprio passato e le proprie origini, un uomo generoso che mantiene fede alla propria genuinità. Ogni piatto per lo chef è qualcosa di vivo e vitale, che si espande e si trasforma dal primo boccone all'ultimo, pur rimanendo sempre se stesso; riflesso dell'infinito. Morelli ama la perfezione intesa come essenzialità, purezza, proporzione e armonia. Sperimenta ma non fa della sperimentazione il punto di partenza. Oltre ad essere membro della giuria tecnica presieduta da Paolo Marchi, lo chef sarà protagonista di in un live cooking in programma martedì alle 19.30 durante il quale farà degustare un piatto di "Cous cous integrale, verdure croccanti, sardine all'olio evo e ginger", un piatto connesso con una nuova visione del cibo votata al rifiuto dell'eccesso e tesa al benessere: cibo che nutre corpo e spirito.

## Giancarlo Morelli, from Seregno to Marrakech

The Bergamo chef Giancarlo Morelli returns to the Couscous Fest. He has a Michelin star and he is the patron of a restaurant called Pomiroeu, which means "apple" in the local dialect, and is situated in an old courtyard in Seregno (province of Milan). It now has a branch in Morocco too,

the "Pomiroeu Marrakech". The starting point is respect for the ingredients, and the chef goes on to create unexpected harmonies and surprising balance, at times startling but never off-putting. He has a theory: the food should not be touched too much and the purity of the product should be checked. The food in the Pomiroeu is visionary and tangible, sophisticated and genuine, authentic and imaginative, but also decipherable, as it is not reserved for initiates. In the kitchen, Morelli never ceases to amaze. He is creative and passionate and shows himself for what he is, a simple person with a consummate palate and refined taste, a chef who has not forgotten his past and his origins, a generous man who has kept faith with his authenticity. For this chef, every dish is something essential and alive, which expands and is transformed from the first mouthful to the last, but is still always itself, a reflection of the infinite. Morelli loves perfection, understood as essence, purity, proportion and harmony. He experiments but does not make an experiment of the starting point. As well as being a member of the technical jury, chaired by Paolo Marchi, he will also present a live cooking event scheduled for Tuesday at 7.30 pm, during which he will serve up a dish of "Wholemeal couscous, crispy vegetables and sardines with extra virgin olive oil and ginger", a dish associated with a new vision of food dedicated to wellbeing and the rejection of excess. Food that nourishes both body and spirit.



Claudio Sadler



### Claudio Sadler, una cucina moderna in evoluzione

"Cucina moderna in evoluzione": è probabilmente questa la definizione che meglio descrive la filosofia culinaria di Claudio Sadler, chef di fama internazionale insignito di 2 stelle Michelin. Milanese di nascita e per spirito, classe 1956, Claudio Sadler inizia la sua carriera nella ristorazione dopo gli studi all'Istituto alberghiero aprendo a Pavia la "Locanda Vecchia Pavia". Il debutto a Milano è nel 1986, quando apre l'Osteria di Porta Cicca in Ripa di Porta Ticinese dove, nel 1991, conquista la sua prima Stella Michelin. Nel 1995 il locale si trasferisce in via Troilo, sempre nella zona dei Navigli, dove riceve la seconda stella Michelin. Nel 2007 si trasferisce in via Ascanio Sforza 77, a poca distanza dal precedente locale. A settembre, apre il Ristorante stellato poi affiancato da un secondo locale, Chic'n Quick Trattoria Moderna, dedicato a una ristorazione più informale e veloce, ma sempre nello stile del grande chef. Nello stesso anno aprono anche i due ristoranti all'interno del nuovo polo fieristico di Rho: "Chic'n Quick", che offre un pranzo ricercato a chi non ha molto tempo, con piatti originali e gustosi ma con servizio rapido; e "Sadler in Fiera", vero e proprio ristorante, luogo ideale per una pausa pranzo di autentico relax e piacere. Tra i fondatori di "Jeunes Restaurateurs d'Europe" (JRE), associazione che riunisce giovani chef di comprovato talento e abilità con l'obiettivo di stimolare solidarietà e amicizia, lo chef è anche autore di sei grandi libri di ricette editi dalla Giunti e docente in corsi per professionisti e appassionati. Alla costante ricerca dell'armonia, della semplicità e della leggerezza tra fedeltà alle tradizioni della cucina regionale italiana e reinterpretazioni illuminate dalla sua creatività, lo chef proporrà al Cous Cous Fest un cous cous nero con finferli disidratati, insalata di astice al vapore e vinaigrette di frutto della passione.

### Claudio Sadler, modern cooking in evolution

"Modern cooking in evolution" is probably the best definition to describe the culinary philosophy of Claudio Sadler, an internationally famous chef with 2 Michelin stars. Milanese by birth and in spirit, and born in 1956, Claudio Sadler started his career in the restaurant business, after studying at catering college, by opening the "Old Pavia Inn" in Pavia. His debut in Milan was in 1986 when he opened the Osteria di Porta Cicca in Ripa di Porta Ticinese where he won his first Michelin star in 1991. In 1995, the restaurant moved to via Troilo, still in the port area, where he received his second Michelin star. In 2007, it moved to Via Ascanio Sforza 77, not far from the previous restaurant. In September the star restaurant opened, and later a second one next door, Chic'n Quick Modern Trattoria, dedicated to a more informal and quicker service, but still in the style of the great chef. In the same year, two more restaurants opened in the new Rho exhibition centre, "Chic'n Quick", which offers a sophisticated lunch to those who do not have much time, with original and tasty dishes and quick service, and "Sadler in Fiera", a proper restaurant and ideal place for an authentic, relaxing and pleasant lunch break. One of the founders of "Jeunes Restaurateurs d'Europe" (JRE), an association that brings together young chefs with proven talent and ability, with the objective of promoting solidarity and friendship, he is also the author of six great recipe books published by Giunti, and a teacher of courses for professionals and enthusiasts. Constantly in search of harmony, simplicity and lightness, with his faith in the traditions of Italian regional cuisine and enlightened reinterpretations from his own creativity, at the Cous Cous Fest he will present a black couscous with dried chanterelle mushrooms, steamed lobster salad and passion fruit vinaigrette.

Cous Cous Lab / Pala Bia  
25 SEPT 2014 / h 19.30  
INGRESSO LIBERO / ADMISSION FREE

## Bevi fresco e giovane

### Al Cous Cous Fest i "vini delle sabbie" di Tenuta Garusola

Il vino delle sabbie sposa il cibo delle sabbie. A San Vito Lo Capo tornano le etichette di Tenuta Garusola, uno dei siti produttivi di maggior rilievo della zona del Bosco Eliceo, in provincia di Ferrara.

Le uve che maturano sotto il sole di questa parte di costa adriatica affondano le radici in sabbie di origine fluviale e salmastra: ne derivano dunque particolarità uniche. Sono vini che regalano sentori fragranti di fiori e frutta freschi, croccanti e succosi, dai leggeri toni di sottobosco, di giusta alcolicità ma dal sorso pieno e vivido a regalare un finale leggiadro dal ricordo di macchia mediterranea. Sono prodotti giovani, facilmente fruibili, che fanno rivivere il territorio ferrarese. Sarà possibile degustarli giovedì 25 settembre alle ore 19.30 durante il wine tasting dal titolo "Bevi fresco e giovane".



TENUTA GARUSOLA

### Drink it fresh and young

#### The "wines of the sands" of Tenuta Garusola at the Cous Cous Fest

Wine of the sands is the perfect match for food of the sands. The label of Tenuta Garusola, one of the most important production sites in the Bosco Eliceo area, returns to San Vito Lo Capo. The grapes that ripen under the sun on this part of the Adriatic coast have their roots in sands which originate from both rivers and the sea, and for this reason they have unique characteristics. The wines have the scent of fresh flowers and fruit, crisp and fruity, with hints of brushwood. They have the right level of alcohol and a full and vivid flavour, which gives a lovely aftertaste that brings Mediterranean scrub to mind. They are young and accessible and they are bringing the area of Ferrara back to life. It will be possible to taste them on Thursday 25 September at 7.30 pm during the wine tasting entitled "Drink it Fresh and Young".



# PERSONE OLTRE LE COSE.

I supermercati sono tutti uguali se il loro compito si esaurisce nel mero assemblamento di merci, ordinate per categoria e proposte al pubblico a un dato prezzo. E un pomodoro, anche quando espone il proprio profilo qualitativo e racconta il proprio itinerario produttivo, rimane assai simile agli altri pomodori. La differenza la fa chi esercita sulle cose competenza e responsabilità, la differenza la fanno le persone. E persona significa maschera, come ci ha insegnato il teatro antico; maschera, però, non indica il nascondersi ma, al contrario, il mostrarsi interpretando un ruolo. Parola comune e preziosa allo stesso tempo, persona significa anche umanità che ha coscienza di sé. Scavando dunque all'interno di un termine ricco come un frutto generoso e raro, il socio-imprenditore ritrova per intero la propria essenza che unisce la persona al professionista, la coscienza alla missione verso gli altri. La contrapposizione classica e sterile

tra chi vende e chi compra è superata: in Conad, chi vende e chi compra sono due persone che camminano serenamente fianco a fianco e vanno avanti insieme. Domanda e offerta sono due facce della stessa moneta, una moneta che ha un grande valore nel contrastare la crescente erosione del potere d'acquisto. Quando i clienti di Conad vanno al supermercato per comprare "delle cose", è proprio dalle persone di Conad che si aspettano di più: un frammento di discorso non convenzionale, una rassicurazione vera, un sorriso non di circostanza, una presa di posizione rispetto a come gira il mondo. Oltre la soglia di ogni Conad c'è tutto un mondo da scoprire, dove la qualità e la garanzia dei controlli più accurati hanno un nome e un cognome. Chi varca la soglia trova ad attenderlo persone autentiche e disponibili, persone capaci di dare un senso a ciò che si vende e a ciò che non ha prezzo.

[www.conad.it](http://www.conad.it)

 **CONAD**  
Persone oltre le cose

Cous Cous Lab / Pala Bia  
23.27 SEPT 2014 10€

  
Persone oltre le cose

**C**onad, main sponsor della rassegna, promuove due laboratori all'insegna della migliore cucina italiana, una festa dei sapori a cura di due bravissimi chef italiani. Martedì alle 21.30 il protagonista è Fabrizio Barontini, coordinatore nazionale di "Chef for Events" per l'Unione Italiana Ristoratori. Classe 1972, è nato a Imperia, ma lavora al ristorante "Il gallo rosso" di Iseo (Brescia): sa interpretare con abbinamenti particolari la cucina di mare e quella di lago. In tv, dove partecipa a numerosi programmi, ama preparare ricette alla portata di tutti. Lo chef preparerà una ricetta dal titolo "Arcipelago di cous cous croccante al basilico con seppia e ficodindia". Venerdì alle 19.30, invece, l'appuntamento è con lo chef Igles Corelli, presidente dell'Unione italiana ristoratori, un cuoco eclettico che crea ricette originali e armoniose, grazie al rispetto per la tradizione, all'abilità tecnica e alla mancanza di pregiudizi che lo porta a continue sperimentazioni. Per quanto sia considerato tra gli

# SAPORI & DINTORNI DI CONAD, LA MIGLIORE CUCINA ITALIANA

## CONAD'S TASTES & SURROUNDINGS - THE BEST OF ITALIAN COOKING

esponenti di spicco dell'avanguardia gastronomica italiana, Igles Corelli ha le proprie radici nelle tradizioni della propria terra d'origine: la provincia di Ferrara. Predilige gli ingredienti freschi, freschissimi, ancora intrisi del profumo della terra o del mare. Ciò non gli impedisce di utilizzare, divertendosi per la libertà creativa che consentono, anche ingredienti esotici. Lo chef proporrà una ricetta dal titolo "Cous cous Sud-Centro America".

*Conad, the main sponsor of the event, is promoting two workshops on the best of Italian cooking, a festival of taste with two excellent Italian chefs. On Tuesday at 9.30 pm, the protagonist is Fabrizio Barontini, national coordinator of "Chefs for Events" for the Italian Union of Restaurateurs. He was born in 1972 in Imperia, he works at the restaurant "Il gallo rosso" in Iseo (Brescia), and he knows how to interpret the cuisine of both sea and lake with unique combinations. On TV, where he appears in numerous programmes, he loves preparing recipes within everybody's reach. He will be preparing a recipe entitled "Arcipelago of crispy basil couscous with squid and prickly*



Fabrizio Barontini



Igles Corelli

*pear". On Friday at 7.30 pm, there is an appointment with the chef Igles Corelli, president of the Italian Union of Restaurateurs. He is a versatile cook and he creates harmonious and original recipes, with his respect for tradition, his technical ability and his lack of prejudice, which allows him to experiment continuously. Although he is considered one of the leading exponents of the gastronomic avant-garde, Igles Corelli has his roots in the traditions of his land of origin, the province of Ferrara. He prefers very fresh ingredients, which still smell of the earth or sea, but that does not stop him using exotic ingredients, and enjoying the creative freedom they offer. He will be presenting a recipe entitled "South-Central America Couscous".*



Cous Cous Lab / Pala Bia

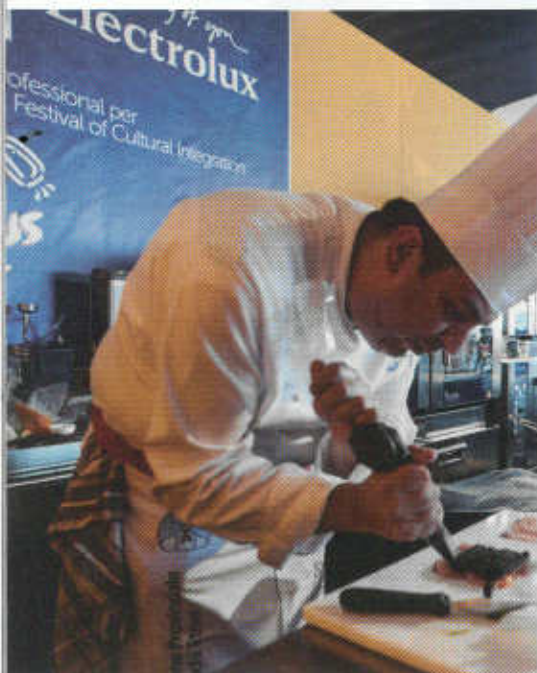
23.27 SEPT 2014 10€



Electrolux

**G**randi chef per grandi momenti di cucina d'autore con il supporto delle attrezzature di Electrolux Professional, uno dei leader mondiali nella produzione e distribuzione di soluzioni professionali per il settore della ristorazione e dell'ospitalità.

*Great chefs for great original cooking with the support of equipment made by Electrolux Professional, one of the world leaders in the production and distribution of professional solutions for the hospitality and restaurant sector.*



# IL PIACERE GASTRONOMICO SI FA ARTE

## GASTRONOMIC PLEASURE BECOMES ART

Le emozioni delle "Electrolux Experience"

*The excitement of the Electrolux Experience*



Pietro D'Agostino

Ad inaugurare le esperienze targate Electrolux sarà, martedì alle 14.30, lo chef Pietro D'Agostino, patron del ristorante "La Capinera" di Taormina, premiato con una stella Michelin e considerato uno dei migliori ristoranti italiani. Lo chef - che fa parte dei JRE, Giovani Ristoratori d'Europa ed è stato incoronato dalla critica enogastronomica "fantasioso interprete della cucina del territorio", proporrà uno spiedino di pesce azzurro con cous cous e insalatina di cipolla di giarratana alle arance.

*The chef Pietro D'Agostino will inaugurate the Electrolux Experience on Tuesday at 2.30 pm. He is the owner of the restaurant "La Capinera" in Taormina, which has been awarded a Michelin star and is considered one of the best restaurants in Italy. D'Agostino is a member of JRE, Young Restaurateurs in Europe, and has been described as an "imaginative interpreter of local cuisine" by the critics. He will be presenting an oily fish kebab with couscous, and a giarratana onion and orange salad.*



Marco Baglieri

Mercoledì alle ore 14.30 va in scena la tradizione con la famiglia Baglieri, alla guida del ristorante "Il Crocifisso" a Noto (Siracusa), nato nel 1999 sulle ceneri di una cosiddetta "putia ro vino" cioè la classica osteria con cucina e oggi nelle maggiori guide nazionali. Lo chef Marco Baglieri nella sua cucina esprime in maniera totale e sincera il territorio utilizzando i prodotti a "chilometro zero". Baglieri proporrà due ricette, un polpo al carbone su crema di patate al rosmarino e muddica atturrata al finocchietto selvatico e un macco di fave e piselli con ricotta vaccina e muddica atturrata.

*On Wednesday at 2.30 pm, tradition is on show with the Baglieri family, who run the restaurant "Il Crocifisso" in Noto (Syracuse). It began in 1999 on the ashes of a so-called "putia ro vino", that is a classic tavern that serves food. Today it is in the most important national guidebooks. In his cooking, the chef Marco Baglieri expresses the local area in a complete and sincere way, by using "zero kilometre" products. Baglieri will present two recipes, a chargrilled octopus on mashed potato with rosemary and toasted breadcrumbs with wild fennel, and a pea and broad bean soup with cow's milk ricotta cheese and toasted breadcrumbs.*



Gennaro Esposito



Seby Sorbello



Giovanni Cappello

Giovedì alle 14.30 è la volta dello chef Gennaro Esposito, due stelle Michelin, chef e patron del ristorante "Torre del saracino" a Vico Equense (Napoli). Classe 1970, pratica una cucina di territorio in senso stretto, costruendo piatti che soddisfino i sensi e la mente dei clienti. Allo chef si deve la concezione di Festa a Vico, un evento che porta a cucinare, in pochi giorni, nel cuore della penisola sorrentina, i più grandi chef d'Italia. Lo chef presenterà un risotto con pomodori cuore di bue, limone candito, calamaretti e provola.

*On Thursday at 2.30 pm, it is the turn of Gennaro Esposito, two star Michelin chef and owner of the restaurant "Torre del Saracino" in Vico Equense (Naples). Born in 1970, he practices local cuisine in the strictest sense, creating dishes that satisfy both the senses and the minds of the customers. He was the chef who had the idea of the "Fest in Vico", an event that brings the greatest Italian chefs to the heart Sorrento for a few days, to cook. He will be presenting a risotto with beef heart tomatoes, candied lemon, squid and provola cheese.*

Venerdì alle ore 15 il talk food a cura degli chef Seby Sorbello e Giovanni Cappello della Federazione Italiana cuochi, protagonisti dello show cooking dal titolo "La mia Sicilia". Sorbello, executive chef del ristorante "Parco dei principi" di Zafferana Etnea (Catania) insieme al pasticcere Giovanni Cappello, cresciuto nella pluripremiata pasticceria Cappello, presenteranno in degustazione la "minnulata frozen", una bruschetta di pesce; il baccalà "a ghiotta", una pepata di cozze con schiuma e acqua di pomodoro profumata al limone e un polpo prosciuttato e affumicato.

*On Friday at 3 pm, the food talk will be hosted by the chefs Seby Sorbello and Giovanni Cappello of the Federation of Italian Cooks, presenters of the cooking show "My Sicily". Sorbello, executive chef of the restaurant "Parco dei Principi" in Zafferana Etnea (Catania), together with the pastry chef Giovanni Cappello, who grew up in the prize-winning pastry shop Cappello, will be offering a taste of "frozen minnulata", a fish bruschetta, "dripping pan" salted cod, peppery mussels with tomato foam and water scented with lemon, and a preserved smoked octopus.*



# TUTTI I GIORNI 19.28 SEPT 2014

h 12.00 > 24.00

Via Savoia e Via Regina Margherita

## Expo village

Un grand tour nella vivace produzione artigiana e agroalimentare siciliana e mediterranea

*A grand tour of the lively artisan, agricultural and food industries in Sicily and the Mediterranean*

10€

Villaggio gastronomico / Gastronomic Village

Via Regina Margherita angolo Via Abruzzi

## Casa del Cous Cous dal Mondo

The house of couscous from the world

Viaggio gastronomico alla scoperta delle varianti internazionali del cous cous

*A gastronomic journey in search of the international varieties of couscous*

10€

Villaggio gastronomico / Gastronomic Village

Piazza Marinella

## Tempuricapuna / Casa dei pescatori di San Vito Lo Capo

The house of the fishermen of San Vito Lo Capo

Un menu esclusivo a base di pesce azzurro

*A menu based entirely on oily fish*

10€

Villaggio gastronomico / Gastronomic Village

Via Venza

## Casa del Cous Cous di San Vito Lo Capo

The house of San Vito Lo Capo couscous

Dal territorio le ricette più profumate

*The most fragrant recipes from the local area*

10€

Villaggio gastronomico / Gastronomic Village

Spiaggia altezza Via Savoia / The beach near Via Savoia

## Al Waha

I profumi e i sapori del cous cous serviti sul mare di San Vito Lo Capo

*The tastes and fragrances of couscous served by the sea in San Vito Lo Capo*

# 22.28 SEPT 2014

h 12.00 > 24.00

10€

Villaggio gastronomico / Gastronomic Village

Piazza Marinella

## Casa del Cous Cous del Mediterraneo

The house of Mediterranean couscous

Tra mare e terra. I cous cous della tradizione locale e dei paesi che si affacciano sul Mare Nostrum

*Between land and sea. The couscous from the local traditions of the countries around the coastline of Mare Nostrum*

# 27.28 SEPT 2014

h 12.00 > 24.00

10€

Pala Bia - Via Lungomare

## Casa del Cous Cous Pala Bia

The house of Couscous Pala Bia

I cous cous nella tradizione locale

*The couscous from the local traditions*

# Aspettando il Cous Cous Fest Waiting for the Cous Cous Fest

PROGRAMMA / PROGRAMME

## 20.22 SEPT 2014

### Scuola di Cous Cous / Couscous School

La storia del piatto, l'incocciata tradizionale e la preparazione moderna di un cous cous veloce. Lezioni di cous cous a cura degli chef: **Piera Spagnolo**, del ristorante Thaam di San Vito lo Capo, **Giovanni Torrente** dell'albergo "Trinacria" di San Vito lo Capo, **Enzo Battaglia** del ristorante "Casa del cous cous sarviteese" e **Pepe Buffa** del ristorante "Al Ritrovo" di Castelluzzo. Conduce **Eliana Chiavetta**

*The history of the dish, the traditional rubbing and the modern preparation methods of quick couscous. A lesson from: Piera Spagnolo, from the Thaam restaurant in San Vito lo Capo, Giovanni Torrente from the hotel "Trinacria" in San Vito lo Capo, Enzo Battaglia from the restaurant "Casa del cous cous sarviteese" and Pepe Buffa from the restaurant "Al Ritrovo" in Castelluzzo. Presented by Eliana Chiavetta*

## 19 SEPT 2014

h 19.00 Piazza Santuario

### Premio Saturno - Talk Show

"Lo sport come valore produttivo".

*"Sport as a productive value".*

h 21.30 Piazza Santuario

### Premio Saturno "Trapani che produce"

Prima giornata di premiazione.

*First day of prize giving.*

h 23.30 Piazza Santuario

### Premio Saturno Live Show

"Sasao Meraviglioso"

## SASÀ SALVAGGIO

spettacolo di cabaret / cabaret show



INGRESSO LIBERO  
ADMISSION FREE



INGRESSO LIBERO  
ADMISSION FREE

## 20 SEPT 2014

Pala Bia - Via Lungomare

### Scuola di cous cous 10€

Couscous School

h 11.00 "Cous cous esotico con cocco e frutti di mare"

*"Exotic couscous with coconut and sea food"*

Piera Spagnolo

h 13.00 "Emozioni di cous cous di carne e finocchietto"

*"Meat and wild fennel couscous"*

Giovanni Torrente

h 17.00 "Cous cous di pesce alla sarviteese"

*"San Vito fish couscous"*

Enzo Battaglia

h 19.00 "Cous cous senegalese con carni miste e verdure"

*"Senegalese couscous with mixed meats and vegetables"*

Pepe Buffa

19.00 Piazza Santuario

### Premio Saturno - Talk show

"No alla violenza! Donne ma non solo: la tolleranza nella società di oggi".

*"No to violence! Women, and men too. Tolerance in today's society".*

21.30 Piazza Santuario

### Premio Saturno "Trapani che produce"

Seconda giornata di premiazione.

*Second day of prize giving.*

22.00 Piazza Santuario

### Premio Saturno

In Sicilia Rewind - presentazione dell'ultimo lavoro dello scrittore **Giacomo Pilati**

*Rewind in Sicily - presentation of the latest work by the writer Giacomo Pilati*

23.30 Piazza Santuario

### Premio Saturno Live Show

## JAKA

in concerto featuring Mistilla!

*in concert featuring Mistilla!*



## 21 SEPT 2014

Pala Bia - Via Lungomare

**Scuola di cous cous** **10€**  
Couscous School

**h 11.00** "Cous cous con spada e agrumi"  
"Couscous with sword fish and citrus fruits"  
Piera Spagnolo

**h 13.00** "Cous cous di verdure croccanti"  
"Couscous with crispy vegetables"  
Giovanni Torrente

**h 17.00** "Cous cous di pesce alla sanvitese"  
"San Vito fish couscous"  
Enzo Battaglia

**h 19.00** "Cous cous, pomodori secchi e lampuga"  
"Couscous, sun dried tomatoes and lampuga fish"  
Peppe Buffa

**h 21.00** Piazza Santuario  
**Premio Saturno Live Show**  
**ERNESTO MARIA PONTE**

spettacolo di cabaret / cabaret show

## 22 SEPT 2014

**Scuola di cous cous** **10€**  
Couscous School

**h 11.00** "Cous cous con boghe e finocchietto"  
"Couscous with boce and wild fennel"  
Piera Spagnolo

**h 13.00** "Cous cous di verdure croccanti"  
"Couscous with crispy vegetables"  
Giovanni Torrente

**h 17.00** "Cous cous di pesce alla sanvitese"  
"San Vito fish couscous"  
Enzo Battaglia

**h 19.00** "Cous cous con tonno e finocchietto"  
"Couscous with tuna and wild fennel"  
Peppe Buffa

**h 21.00** Piazza Santuario  
**Premio Saturno Live Show**  
**COEXIST**

in concerto / in concert

## 23 SEPT 2014

**h 10.30** Pala Bia - Via Lungomare  
**Cous Cous Lab - Bia kids**  
Tuo figlio ti prepara il cous cous. Lezione di cucina a cura del cuoco Filippo La Mantia  
Your child preparing couscous for you  
Cooking lesson with the cook Filippo La Mantia  
Conduce / Presented by Chiara Maci

**h 12.00** Pala Bia - Via Lungomare **10€**  
**Cous Cous Lab - Gastronomania**  
**Cous Cous Lab - Gastronomania**  
Sauté di mazzancolle su cous cous ai sapori mediterranei a cura dello chef Stefano Cerveni, 1 stella Michelin  
Prawn sauté on couscous with Mediterranean flavours by the chef Stefano Cerveni, 1 Michelin star  
Conduce / Presented by Chiara Maci

**h 14.30** Pala Bia - Via Lungomare **10€**  
**Cous Cous Lab**  
**Electrolux Experience**  
Talk food a cura dello chef Pietro D'Agostino  
Talk food with the chef Pietro D'Agostino  
Conducono / Presented by Andy Luotto ed Eliana Chiavetta

**h 17.30** Pala Bia - Via Lungomare **10€**  
**Cous Cous Lab**  
**Mastercouscous BIA**  
imparare a preparare il cous cous Bia in 5 minuti. Lezione di cucina a cura di Filippo La Mantia  
Learn to prepare Bia couscous in 5 minutes.  
Cooking lessons from the cook Filippo La Mantia  
Conducono / Presented by Andy Luotto ed Eliana Chiavetta

**h 19.30** Pala Bia - Via Lungomare **10€**  
**Cous Cous Lab - Gastronomania**  
Cooking show a cura dello chef Giancarlo Morelli  
Cooking show with the chef Giancarlo Morelli.  
Conduce / Presented by Chiara Maci

**h 21.00** Piazza Santuario  
**Cous Cous Live Show**  
Gino Strada racconta 20 anni di Emergency  
Conduce Alessio Vinci con la partecipazione di Filippo la Mantia  
Gino Strada tells the story of 20 years of Emergency  
Presented by Alessio Vinci and Filippo la Mantia

**h 21.30** Piazza Santuario  
**Cerimonia d'inaugurazione**  
**Inauguration ceremony**  
Presentazione delle delegazioni dei Paesi in gara  
Presentation of the delegations of the countries in the competition  
Conducono Presented by Andy Luotto ed Eliana Chiavetta

**h 21.30** Pala Bia - Via Lungomare  
**Cous Cous Lab - Conad**  
Sapori e dintorni. Talk food a cura dello chef Fabrizio Barontini.  
Tastes & Surroundings. Talk food with the chef Fabrizio Barontini.  
Conducono / Presented by Federico Quaranta ed Eliana Chiavetta

**h 22.30** Piazza Santuario  
**Cous Cous Live Show**

# PINO DANIELE

in concerto / in concert



## 24 SEPT 2014

**h 10.30** Pala Bia - Via Lungomare **10€**  
**Cous Cous Lab**  
"Cassateddi N'trizzati alla siciliana".  
A cura dello chef Alfredo, dell'omonimo ristorante di San Vito Lo Capo  
"Cassateddi N'trizzati alla siciliana". With the chef Alfredo from the restaurant with the same name in San Vito Lo Capo  
Conducono / Presented by Andy Luotto ed Eliana Chiavetta

**h 10.30** Al Waha  
**Conferenza stampa**  
Press conference  
Presentazione del Cous Cous Fest 2014  
Presentation of the Cous Cous Fest 2014

**h 12.00** Pala Bia - Via Lungomare **15€**  
**Gara internazionale di cous cous**  
**International couscous competition**  
Competizione tra 2 paesi. Eliminatorie  
Two countries competing  
Conducono / Presented by Andy Luotto ed Eliana Chiavetta

**h 14.30** Pala Bia - Via Lungomare **10€**  
**Cous Cous Lab**  
**Electrolux Experience**  
La tradizione con la famiglia Baglieri del ristorante "Il Crocifisso" di Noto  
Tradition with the Baglieri family from the restaurant "Il Crocifisso" in Noto  
Conduce / Presented by Federico Quaranta



h 17.30 Pala Bia - Via Lungomare

### Gara internazionale di cous cous

15€

*International couscous competition*  
Competizione tra 2 paesi. Eliminatorie  
*Two countries competing*  
Conducono / Presented by Andy Luotto ed Eliana Chiavetta

h 19.30 Pala Bia - Via Lungomare

### Gara internazionale di cous cous

15€

*International couscous competition*  
Competizione tra 2 paesi. Eliminatorie  
*Two countries competing*  
Conducono / Presented by Andy Luotto ed Eliana Chiavetta

h 21.30 Pala Bia - Via Lungomare

### Cous Cous Lab - Gastronomania

10€

Cooking show a cura dello chef Claudio Sadler, 2 stelle Michelin. Interviene Gianfranco Marrone, autore del libro "Gastronomia"  
*Cooking show with the chef Claudio Sadler, 2 Michelin stars. With Gianfranco Marrone, author of the book "Gastronomia"*  
Conduce / Presented by Chiara Maci

h 21.30 Piazza Santuario

### Cous Cous Live Show

*Café le cous cous*. Talk show "Gastronomia". Tra gli ospiti Gianfranco Marrone, Filippo La Mantia, Giancarlo Morelli  
*Café le cous cous. "Gastronomia" Talk show. Guests include Gianfranco Marrone, Filippo La Mantia and Giancarlo Morelli*  
Conduce / Presented by Marzia Roncacci

h 23.00 Piazza Santuario

### Cous Cous Live Show

## IRENE GRANDI

in concerto / in concert

INGRESSO LIBERO  
ADMISSION FREE

## 25 SEPT 2014

h 10.30 Pala Bia - Via Lungomare

### Cous Cous Lab - Gastronomania

10€

*Il cannolo di cous cous*. Talk food a cura dello chef Enrico Panero  
*The couscous cannolo, Talk food with the chef Enrico Panero*

Conduce / Presented by Chiara Maci  
Interviene / Intervenes Gianfranco Marrone

h 12.00 Pala Bia - Via Lungomare

### Gara internazionale di cous cous

15€

*International couscous competition*  
Competizione tra 2 paesi. Eliminatorie  
*Two countries competing*  
Conducono / Presented by Andy Luotto ed Eliana Chiavetta

h 14.30 Pala Bia - Via Lungomare

### Cous Cous Lab Electrolux Experience

10€

Talk food a cura dello chef Gennaro Esposito, due stelle Michelin  
*Talk food with the chef Gennaro Esposito, two Michelin stars*  
Conduce / Presented by Federico Quaranta

h 17.30 Pala Bia - Via Lungomare

### Gara internazionale di cous cous

15€

*International couscous competition*  
Competizione tra 2 paesi. Eliminatorie  
*Two countries competing*  
Conducono / Presented by Andy Luotto ed Eliana Chiavetta

h 19.30 Pala Bia - Via Lungomare

### Cous Cous Lab Tenuta Garusola

INGRESSO LIBERO  
ADMISSION FREE

Wine tasting, "Bevi fresco e giovane: i vini di Tenuta Garusola"  
*Wine tasting. "Drink the wines of the Tenuta Garusola young and Fresh"*  
Conduce / Presented by Federico Quaranta

h 21.30 Pala Bia - Via Lungomare

### Cous Cous Lab Mastercouscous Bia

10€

Imparare a preparare il cous cous Bia in 5 minuti: lezione di cucina a cura del cuoco Filippo La Mantia  
*Learn to prepare Bia couscous in 5 minutes. Cooking lessons from the cook Filippo La Mantia*  
Conducono / Presented by Andy Luotto ed Eliana Chiavetta

h 22.00 Piazza Santuario

### Cous Cous Live Show

*Café Le Cous Cous*. Talk show, "La neve per la prima volta: storie di immigrazione". Tra gli ospiti: Carlotta Sami, portavoce Alto Commissariato delle Nazioni Unite per i rifugiati, Daniela Di Capua direttrice del servizio centrale dello Sprar.

*Café le cous cous*. Talk show, "Snow for the first time. Stories of Immigration". Guests include Carlotta Sami, spokesperson for the United Nations High Commission for Refugees, and Daniela Di Capua, director of the central service of the Protection System for Asylum Seekers and Refugees.  
Conduce / Presented by Marzia Roncacci

h 23.00 Piazza Santuario

### Cous Cous Live Show

## TINTURIA

in concerto / in concert

INGRESSO LIBERO  
ADMISSION FREE



## 26 SEPT 2014

h 10.30 Pala Bia - Via Lungomare

### Cous Cous Lab

10€

Tra tonno e kaska  
*Talk food a cura dello chef Luigi Pomata*  
*From tuna to kaska*  
*Talk food with the chef Luigi Pomata*  
Conduce / Presented by Federico Quaranta

h 12.00 Pala Bia - Via Lungomare

### Gara internazionale di cous cous

15€

*International couscous competition*  
Sfida finale tra i paesi in gara  
*The final challenge between the countries in the competition*  
Conducono / Presented by Andy Luotto ed Eliana Chiavetta

h 15.00 Pala Bia - Via Lungomare

### Cous Cous Lab Electrolux Experience

10€

Talk food a cura degli chef Sorbello e Cappello e della Fic  
*Talk food with the chefs Sorbello, Cappello and Fic*  
Conduce / Presented by Federico Quaranta

h 17.30 *Pala Bia - Via Lungomare*

### Bia Chef Moi

I tre finalisti del concorso si sfidano a colpi di cous cous. Il pubblico elegge lo Chef Bia 2014

*The three finalists in the competition challenge each other to a couscous showdown. The public votes for the Bia Chef 2014.*

Conducono / Presented by Andy Luotto ed Eliana Chiavetta

h 19.30 *Pala Bia - Via Lungomare*

### Cous Cous Lab - Conad

10€

Sapori e dintorni. Talk food a cura dello chef Igles Corelli

*Tastes & Surroundings. Talk food with the chef Igles Corelli. South-Central America Couscous*

Conduce / Presented by Federico Quaranta

h 22.00 *Piazza Santuario*

### Cerimonia di premiazione

*Prize giving ceremony*

I vincitori della gara gastronomica internazionale di cous cous e del concorso Bia Chef Moi saranno premiati sul palco

*The winners of the international gastronomic couscous competition and the Bia Chef Moi competition will be awarded their prizes on-stage*

Conducono / Presented by Andy Luotto, Eliana Chiavetta e Federico Quaranta

h 23.00 *Piazza Santuario*

### Cous Cous Live Show

## TARANTOLATI DI TRICARICO

in concerto / in concert

## 27 SEPT 2014

h 20.00 *Piazza Santuario*

### Cous Cous Live Show

## MATRIMIA!

in concerto / in concert

h 22.00

## JOE SHOED AND THE K. ROOTS

in concerto / in concert

h 23.30

## DJSET COCCOLUTO VINYL SET

## 28 SEPT 2014

h 19.30 *Piazza Santuario*

### Cerimonia di chiusura

*Closing ceremony*

Conducono / Presented by Eliana Chiavetta e Federico Quaranta

h 20.00 *Piazza Santuario*

### Cous Cous Live Show

Sfilata di moda "La grande bellezza"

A cura della stilista Francesca Di Maria  
*Fashion show by the designer Francesca Di Maria*

Il programma potrà subire variazioni. Tutti gli spettacoli del "Cous Cous Live Show" sono gratuiti.

Il prezzo del biglietto per degustare i cous cous è di 10€. Esso comprende: un assaggio di cous cous, un bicchiere di vino e un dolce siciliano.

La partecipazione alle scuole di cous cous è a pagamento. Il costo del ticket è di 10€ ed è possibile acquistarlo presso la biglietteria del Pala Bia. La lezione avrà la durata di 1 ora e comprende la degustazione di quanto preparato durante l'incontro con un buon calice di vino in abbinamento.

La partecipazione ai laboratori è a pagamento. Il costo del ticket è di 10€ ed è possibile acquistarlo presso la biglietteria del Pala Bia.

La partecipazione alle Gare Internazionali di Cous Cous è a pagamento. Il costo del ticket è di 15€ ed è possibile acquistarlo presso la biglietteria del Pala Bia.

La partecipazione alle Scuole di cous cous, i laboratori e le Gare Internazionali sono a pagamento fino ad esaurimento posti.

*This programme may be subject to variations.*

*All the performances in the "Cous Cous Live Show" are free.*

*The price of a couscous tasting ticket is €10. It includes: a sample of couscous, a glass of Sicilian wine and a Sicilian dessert. There is a charge for attending the Couscous School. Tickets cost € 10 and they can be purchased at the Pala Bia ticket office.*

*Lessons last 1 hour and include a tasting of what has been prepared during the event and a nice glass of wine to go with it. There is a charge for attending the workshops. Tickets cost € 10 and they can be purchased at the Pala Bia ticket office.*

*There is a charge for attending the International Couscous Competitions. Tickets cost € 15 and they can be purchased at the Pala Bia ticket office.*

*There is a charge for attending the Couscous Schools, the workshops and the International Competitions. Tickets are available until they are sold out.*

INGRESSO LIBERO  
ADMISSION FREE

INGRESSO LIBERO  
ADMISSION FREE

INGRESSO LIBERO  
ADMISSION FREE



# Lezioni e degustazioni

Partecipa anche tu agli eventi del Pala Bia

*Lessons and tastings*

*You too can take part in the Pala Bia events*

La partecipazione alle Scuole di cous cous, i laboratori e le Gare Internazionali sono a pagamento fino ad esaurimento posti. I ticket sono acquistabili presso la biglietteria del Pala Bia - San Vito Lo Capo.

*There is a charge for attending the Couscous Schools, the workshops and the International Competitions. Tickets are available until they are sold out. Tickets available at the Pala Bia ticket office, on the seafront of San Vito Lo Capo.*

**Cous  
Cous  
Fest**

10€

## 20.22 SEPT La scuola di cous cous *Cous Cous School*

Lezioni di cous cous a cura degli chef sanvitesi

*Lessons with chefs from San Vito Lo Capo*

Piera Spagnolo



Giovanni Torrente



Enzo Battaglia



Beppe Buffa

10€

## Cous Cous Lab Conad 23 SEPT - h 21.30

"Arcipelago di cous cous croccante al basilico con seppia e ficodindia"

*"Archipelago of crispy basil couscous with squid and prickly pear"*



Fabrizio Barontini

## 26 SEPT - h 19.30

"Cous cous Sud-Centro America"

*"South-Central America Couscous"*



Igles Corelli

15€

## 23.26 SEPT Gara internazionale di cous cous *International couscous competition*

Diventa anche tu giurato popolare!

Partecipa alla gara gastronomica internazionale e assaggia i piatti preparati dagli chef dei dieci paesi in gara, abbinati ai migliori vini siciliani.

Alla fine, vota il migliore!

*Become a member of the people's jury!*

*Take part in the international gastronomic competition and taste dishes prepared by chefs from the ten competing countries, together with the finest Sicilian wines.*

*At the end, vote for the best!*

10€

## Cous Cous Lab Mastercouscous Bia

23 SEPT - h 17.30  
25 SEPT - h 21.30

Imparare a preparare il cous cous Bia in 5 minuti

*Learn to prepare Bia couscous in 5 minutes*



Filippo La Mantia

10€

## Cous Cous Lab Gastronomia

23 SEPT - h 12.00

"Sauté di mazzancolle su cous cous ai sapori mediterranei"

*"Sauté di mazzancolle su cous cous ai sapori mediterranei"*



Stefano Cerveni

23 SEPT - h 19.30

"Cous cous integrale, verdure croccanti, sardine all'olio evo e ginger"

*"Wholemeal couscous, crispy vegetables, sardines with extra virgin olive oil and ginger"*



Giancarlo Morelli

24 SEPT - h 21.30

"Cous cous nero con finferli disidratati, insalata di astice al vapore e vinaigrette di frutto della passione"

*"Black couscous with dried chanterelle mushrooms, steamed lobster salad and passion fruit vinaigrette"*



Claudio Sadler

25 SEPT - h 10.30

"Il cannolo di cous cous"

*"The couscous cannolo"*



Enrico Panero

10€

## Cous Cous Lab Electrolux Experience

23 SEPT - h 14.30

"Spiedino di pesce azzurro con cous cous e insalatina di cipolla di giarratana alle arance"

*"Fish kebab with couscous and giarratana onion and orange salad"*



Pietro D'Agostino

24 SEPT - h 14.30

"Polpo al carbone su crema di patate al rosmarino e muddica atturata al finochietto selvatico. Macco di fave e piselli con ricotta vaccina e muddica atturata"

*"Charcoal grilled octopus on mashed potato with rosemary, and toasted bread crumbs with wild fennel. Broad bean and pea soup with cow's milk ricotta cheese and toasted breadcrumbs"*

A cura / With **Famiglia Baglieri**

25 SEPT - h 14.30

"Risotto con pomodori cuore di bue, limone candito, calamaretti e provola"

*"Risotto with beef heart tomatoes, candied lemon, squid and provola cheese"*



Gennaro Esposito

26 SEPT - h 15.00

"La mia Sicilia"

*"My Sicily"*



Seby Sorbello



Giovanni Cappello

10€

## Cous Cous Lab

26 SEPT - h 10.30

"Tra tonno e kaska"

*"From tuna to kaska"*



Luigi Pomata

Ingresso gratuito  
Admission free

## Cous Cous Lab Bia kids

23 SEPT - h 10.30

Tuo figlio ti prepara il cous cous

*Your child preparing couscous for you*



Filippo La Mantia

24 SEPT - h 10.30

"Cassateddi n'trizzati alla siciliana"



Alfredo

## Wine tasting Tenuta Garusola

25 SEPT - h 19.30

"Bevi fresco e giovane"

*"Drink the wines young and fresh"*



## IL COUS COUS BIA

Il cous cous è un alimento sano, nutriente e digeribile. Tra le sue virtù anche quella di essere un piatto **economico ed ecosostenibile**. Per preparare un piatto di cous cous, infatti, non è necessario avere a disposizione energia elettrica o gas. Il cous cous precotto può infatti essere preparato soltanto con un po' di acqua a temperatura ambiente, senza consumare alcun tipo di energia. Al contrario della pasta, inoltre, anche l'acqua che si utilizza per la sua preparazione non viene buttata via, con un risparmio anche in questi termini. Il cous cous precotto Bia è un piatto che viene incontro anche ad una donna che lavora: si prepara infatti in pochi minuti e in tantissimi modi, utilizzando tutto ciò che suggerisce la fantasia.

**Per avere dei suggerimenti di preparazione, date un'occhiata al canale ufficiale Bia su Youtube o al sito [www.biaitalia.it](http://www.biaitalia.it)** dove troverete alcune video ricette realizzate per voi dallo chef Filippo La Mantia che vi guiderà per mano nella loro preparazione. Ricette facili e veloci adatte alla vita di tutti i giorni.

## BIA COUSCOUS

Couscous is a healthy, nutritious and easily digestible food. Its virtues include being a **cheap and eco-sustainable dish**. In fact, to prepare a plate of couscous, it is not necessary to use electricity or gas. Precooked couscous can be prepared using just a little water at room temperature, without any kind of energy consumption. What's more, unlike pasta, the water used for cooking is not thrown away, which is another saving. Precooked Bia couscous is a dish that meets the needs of a working woman. It can be prepared in just a few minutes, and in so many different ways, using whatever your imagination suggests. **For recipe ideas take a look at the official Bia channel on YouTube or the website [www.biaitalia.it](http://www.biaitalia.it)** where you will find some video recipes made by the chef Filippo La Mantia, who will guide you step by step through the preparation process. Quick and easy recipes for everyday life.



Scopri le altre ricette su  
[www.biacouscous.it](http://www.biacouscous.it)



# AL COUS COUS FEST LE RICETTE FIRMATE DA FILIPPO LA MANTIA

Cous  
Cous  
Fest

Lo chef mostrerà al pubblico e farà assaggiare alcune sue speciali preparazioni

Cous cous tradizionali, prodotti con semola integrale, semintegrale, farro, kamut, orzo, 4 cereali, mais, mais e riso. Ce n'è davvero per tutti i gusti. La gamma dei cous cous prodotti da Bia Spa, azienda leader in Italia nella produzione di cous cous convenzionale e biologico certificato con sede ad Argenta (Ferrara) è davvero vasta e accostata proprio tutti. Provate ad assaggiarli anche voi partecipando ai **Bia Cous Cous lab**, gli show cooking dedicati ai prodotti dell'azienda, tutti realizzati con materie prime selezionate e di alta qualità. Lo chef Filippo La Mantia proporrà al Cous Cous Fest alcune sue speciali ricette create appositamente per esaltare il gusto del cous cous Bia, di cui è testimonial. Uno degli incontri sarà dedicato ai più piccoli che si divertiranno a creare, insieme allo chef, una golosa ricetta di cous cous dolce.

## Filippo La Mantia's recipes at the CousCous Fest

*The chef will demonstrate some of his special preparations to the public, and let them have a taste*

*Traditional couscous and couscous produced with wholemeal or semi-wholemeal semolina, spelt, kamut, barley, 4 cereals, maize and rice. There really is something for all tastes. The range of couscous products made by Bia Ltd, the leading company in Italy in the production of conventional and certified organic couscous, based in Argenta (Ferrara), is really wide and offers something for everyone. You too can try them by participating in the **Bia Couscous workshops**, the slow cooking events dedicated to the company's products, all made with selected high quality ingredients. At the CousCous Fest, the chef Filippo La Mantia will prepare some of his unique recipes, specially created to enhance the taste of Bia couscous, which he advocates. One of the workshops will be dedicated to children, who will have fun creating a delicious sweet couscous recipe together with the chef.*

# CONCORSO "BIA CHEF MOI", FINALE IN "ROSA" A SAN VITO LO CAPO

Cous Cous Lab / Pala Bia

10€ 26 SEPT 2014

## "BIA CHEF MOI" COMPETITION IT'S AN ALL-FEMALE FINAL IN SAN VITO LO CAPO



Torna per il terzo anno "Bia Chef Moi", il concorso di cucina riservato a cuochi dilettanti italiani, promosso da Bia Spa, leader in Italia nella produzione di cous cous convenzionale e biologico certificato. Sono tutte le donne le finaliste di questa edizione, Alessandra Avolio, Lucia Carfagno e Antonella Santilli, scelte tra oltre cento appassionati di cucina che hanno inviato da tutta Italia la propria ricetta di cous cous. A loro va in premio una vacanza di una settimana al Cous Cous Fest dove si sfideranno venerdì 26 settembre alle ore 17.30 per vincere il titolo "Bia Chef Moi".

"Bia Chef Moi", the cooking competition for amateur Italian cooks, is back for the third year running. It is promoted by Bia Spa, market leader in the production of conventional and certified organic couscous in Italy. The finalists are all women this year, Alessandra Avolio, Lucia Carfagno e Antonella Santilli, chosen from over a hundred cooking enthusiasts who sent their couscous recipes from all over Italy. Their prize is a week's holiday at the Cous Cous Fest, where they will compete on Friday 26 September at 5.30 pm for the "Bia Chef Moi" title.



Alessandra Avolio



Antonella Santilli



Lucia Carfagno

Nata a Napoli quasi 39 anni fa, vive a Bergamo, dove lavora in ambito ospedaliero. Oltre al suo adorato marito Max, ha due passioni: viaggiare e cucinare per le persone che ama, ispirandosi ai posti che ha visitato. Adora le spezie e la cucina africana. Il cous cous è un piatto che ha sempre preparato in tantissime versioni, sia dolci che salate. Il suo sogno nel cassetto? Andare a vivere in un luogo dove ritrovare il contatto con la natura e il gusto per le cose semplici. Presenterà in concorso un cous cous profumato allo zafferano con sitan e funghi porcini.

Born in Naples almost 39 years ago, she lives in Bergamo, where she works in a hospital. Apart from her beloved husband Max, she has two passions, travelling and cooking for the people she loves, drawing inspiration from the places she has visited. She loves spices and African cuisine. Couscous is a dish that she has always prepared in many different ways, both sweet and savoury. Her dream? To go and live in a place where she can be in contact with nature and rediscover a taste for the simple things in life. Her entry for the competition is saffron scented couscous with sitan and porcini mushrooms.

Sposata e madre di un figlio, vive a Casalanguida, in provincia di Chieti. Da sempre appassionata di cucina, ama riscoprire e amalgamare frutti dimenticati, erbe spontanee e aromatiche con ingredienti di diversa origine alla ricerca di nuovi sapori. Questa passione diventa un libro di ricette di sua creazione, "Chicchì di melagrana". Cura un food-blog, [blog.giallozafferano.it/fioridimalva](http://blog.giallozafferano.it/fioridimalva), ama le passeggiate e suonare il sassofono. Presenterà in concorso un cous cous di pesce e borragine.

Married with a son, she lives in Casalanguida in the province of Chieti. She has always been passionate about cooking, and she loves rediscovering and combining forgotten fruits and natural aromatic herbs with ingredients of different origins to create new flavours. Her passion has become a recipe book of her creations, "Chicchì di melagrana". She writes a food-blog, [blog.giallozafferano.it/fioridimalva](http://blog.giallozafferano.it/fioridimalva), she loves walking and plays the saxophone. Her entry for the competition is fish couscous with borage.

Nata sotto il segno del Toro in una mattina di primavera, è appassionata di pittura, ama leggere e le lingue straniere. Frequenta il cinema, ama il teatro classico e, nel cibo, ama i sapori poco elaborati. Il suo primo cous cous lo ha assaggiato ad Erice in viaggio di nozze, ed è stato amore a prima vista. Sarà proprio questo piatto a riportarla nel trapanese trenta anni dopo. In concorso presenterà un cous cous integrale Bia con fave, carote, cipollotto, zucchine, ananas e filetto di salmone.

Born on a spring morning under the sign of Taurus, she has a passion for painting, and she loves reading and foreign languages. She goes to the cinema, loves classical theatre and likes food that is not over elaborated. She tasted couscous for the first time in Erice on honeymoon and it was love at first sight. Thirty years later it is couscous that has brought her back to the province of Trapani. Her entry for the competition is Bia wholemeal couscous with broad beans, carrots, onions, courgettes, pineapple and fillet of salmon.





**P**ortare con sé un pezzetto del Cous Cous Fest? È possibile farlo con il merchandising ufficiale della rassegna. T-shirt - per uomo, donna e bambino - ma anche cappellini e portachiavi, borse shopper, collarini, grembiuli e strofinacci.

I possessori di I-Phone potranno acquistare anche le custodie per i loro smart-phone. Chicche assolute le bici prodotte da Lombardo Bikes, in special edition per la manifestazione, con cambio Shimano. Un modello city trekking con telaio in alluminio, interamente personalizzato con la grafica della rassegna.

I gadget ufficiali si possono acquistare allo stand del merchandising, in via Savoia, all'altezza di piazza Santuario. Per informazioni: [info@feedback.it](mailto:info@feedback.it)

*Do you want to take a piece of the Cous Cous Fest with you? You can with the official merchandising of the event. T-shirts - for men, women and children - and also caps and key rings, shopping bags, neckerchiefs, aprons, and tea towels.*

*I-phone owners will also be able to buy cases for their smart phones. The bikes made by Lombardo Bikes are absolute gems and there is a special edition for the event, with Shimano gears. A city trekking model with an aluminium frame, completely customised with the graphics of the event.*

*The official merchandising can be bought at the merchandising stand in Via Savoia, near Piazza Santuario.*

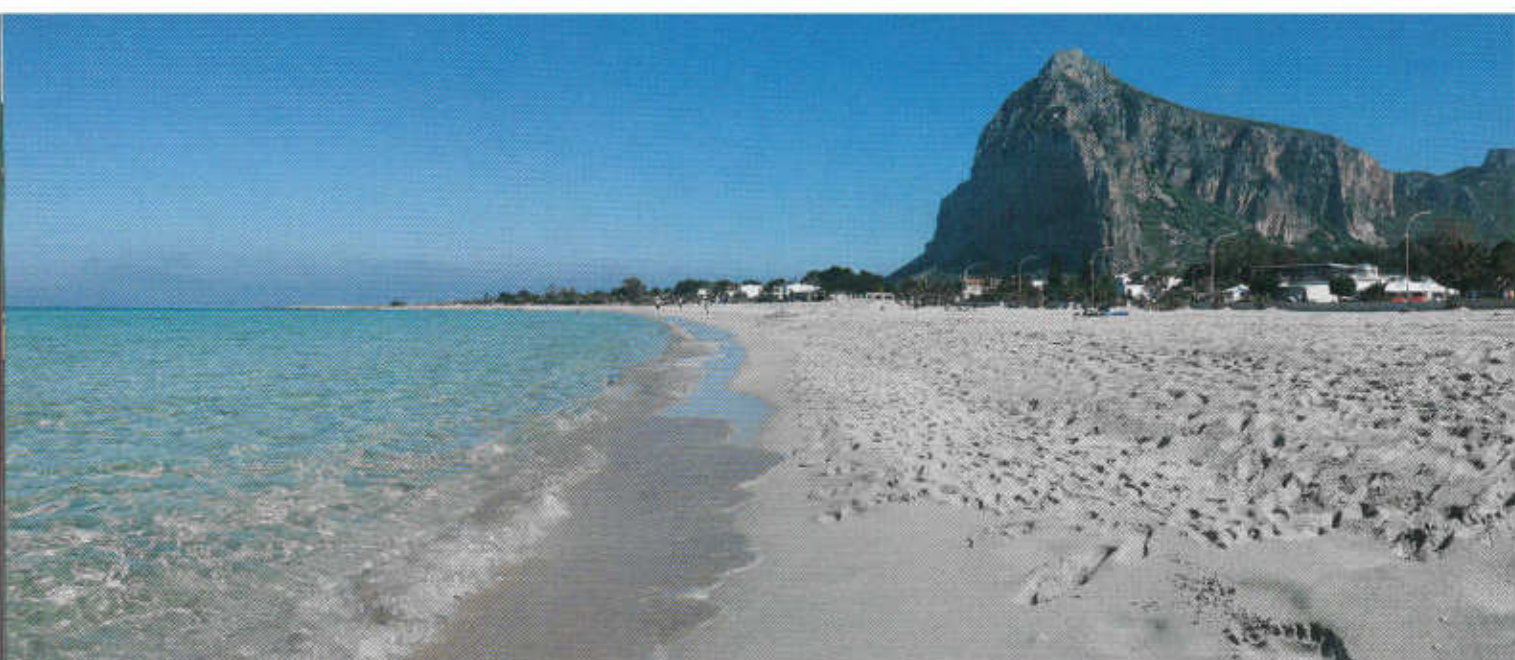
*For information: [info@feedback.it](mailto:info@feedback.it)*

## I COLORI DEL COUS COUS FEST DIVENTANO GADGET

## THE COLOURS OF THE COUS COUS FEST BECOME SOUVENIRS







## Chiare, fresche e dolci acque

Qui ad aspettarvi c'è il mare. Che non finirà mai di stupirvi. Fino a strapparvi la promessa di ritornare. Per poterlo guardare ancora una volta, perdervi nel suo orizzonte. E sognare l'Africa, poco lontana. Guardando la spiaggia è il fiato che manca. Un chilometro bianco che riluce ogni volta che il sole la sfiora. La notte, a proteggerla, c'è il faro. Che veglia sulla sua bellezza come una sentinella silenziosa.

#mare #spiaggia #faro #notte #sogni #dreams

## Clear cool fresh waters

The sea is here, waiting for you. It will never cease to amaze you. Finally, it will make you promise to return, To be able to see it once again and lose yourself in its horizon. And dream of Africa, not far off. Looking at the beach takes your breath away. A white kilometre that lights up every time the sunlight touches it. To protect it at night there is the lighthouse. It keeps watch over its beauty like a silent sentinel.

## Storie, leggende e orme del passato

La Sicilia qui si mescola con l'Africa. Due anime che si abbracciano. I confini che scompaiono. Le case sono basse, le palme sveltano verso il cielo. Tra i vicoli i profumi del gelsomino. Nei dintorni, le tracce del passato. Orme fenice, saracene, arabe, normanne, spagnole. La leggenda sembra ancora aleggiare tra le mura della cappella di Santa Crescenzia mentre il santuario fortezza racconta la storia di San Vito, il santo giovinetto. E poi ci sono le torri. Impiso, Torrazzo, Isolidda e Sceri, baluardi di un passato picaresco. E il fascino della tonnara del secco, un tempo fiorente impresa di pesca e trasformazione del tonno. Tanti cammini da percorrere. Lasciatevi guidare dalle emozioni.

#storia #passato #cammini #emotions

## Stories, legends and traces of the past

Here, Sicily mingles with Africa. Two souls in an embrace. Borders disappear. The houses are low, the palms rise up towards the sky. The smell of jasmine among the alleyways. All around, traces of the past. Phoenician, Saracen, Arab, Norman and Spanish remnants. Legend still hangs in the air inside the walls of the chapel of Santa Crescenzia, while the fortress sanctuary tells the story of San Vito, the youthful saint. And then there are the towers, Impiso, Torrazzo, Isolidda and Sceri, bastions of a villainous past. And the charm of the tuna fishing and drying works, once a flourishing tuna fishing and processing business. So many paths to follow. Let your emotions guide you.

## La natura

Lo Zingaro e Monte Cofano, due riserve per custodire tesori nascosti. Da scoprire percorrendo piccoli sentieri a strapiombo su un mare smeraldo o tra le rocce più aspre. Le piccole palme nane dello Zingaro sembrano giocare a nascondino tra le tracce di storia delle Grotte dell'Uzzo e dell'Isulidda, con le loro incisioni rupestri. La meraviglia continua sott'acqua, con un paesaggio sottomarino senza uguali: alghe, anemoni, madrepora e pesci multicolori che si inseguono tra fondali incontaminati. Monte Cofano è un balcone proteso sul mare. Maestose falesie svettano verso il cielo regalando scenari da sogno. Antichi sentieri conducono a piccoli giacimenti archeologici provenienti dal passato più remoto.

#zingaro #cofano #natura #storia #landscape

## Nature

Lo Zingaro and Monte Cofano are two nature reserves created to protect hidden treasures. Discover them among the rocks or by following narrow cliff top paths above an emerald sea. The little dwarf palms of the Zingaro seem to be playing hide and seek between the historic remains of the Caves of Uzzo and Isulidda, with their engravings in the rock. The wonders continue underwater with an incomparable marine landscape. Seaweed, anemones, corals and multi-coloured fish that chase each other around in the uncontaminated sea. Monte Cofano is a balcony that stretches out over the sea. Majestic cliffs rising up towards the sky make an amazing backdrop. Ancient paths lead to little archaeological sites dating back to the distant past.

## Baie, grotte e piccole insenature

Calette, spiagge, piccole baie, scogli modellati dall'acqua e dal tempo, grotte marine, piccole insenature. Il territorio di San Vito Lo Capo è un vero e proprio paradiso per i sub. Sopra il mare le antiche incisioni della grotta Racchio o le pitture neolitiche della grotta dei Cavalli. Sott'acqua relitti, grotte e pareti tutte da esplorare, in fondali ricchi di storia. Dalle anfore e ancore in piombo al relitto del Kent e del Capua. A pochi passi da San Vito Lo Capo le trasparenze mozzafiato della Baia di Santa Margherita, tra calette e scogli selvaggi.

#coste #baie #grotte #sorprese

## Bays, caves and little inlets

*Coves, beaches, little bays, rocks shaped by water and time, underwater caves, little inlets. The area around San Vito Lo Capo is a real paradise for scuba divers. Above the sea the ancient engravings in the Racchio cave, or the Neolithic pictures in the cave of the Cavalli. Underwater shipwrecks, caves and rock faces to be explored, in waters full of history. The ancient Greek and Roman jars on the seabed and the wrecks of the Kent and the Capua. Just a short distance from San Vito Lo Capo are the breath-taking clear waters of the Bay of Santa Margherita, with its coves and wild rocks.*

## A tavola? Non solo cous cous

Piccoli chicchi che si aggregano insieme. Per raccontare una storia, quella di un piatto che ha girato il mondo e a San Vito Lo Capo ha trovato una delle sue tante case. Il cous cous qui è sinonimo di casa, tradizione, pranzo della domenica. Ci vuole molto tempo infatti per prepararlo, secondo il metodo tradizionale, e tanto amore per portarlo in tavola. È lui il vero protagonista della gastronomia locale, inserito nei menu di tutti i ristoranti e nei cuori di tutti i visitatori. Si perché piace quasi a tutti, prestandosi a tantissime preparazioni. Quella tradizionale per eccellenza è con il pesce, ma si può cucinare con le verdure, la carne e come la fantasia suggerisce. Ne esiste anche una versione dolce, custodita nella memoria della gastronomia trapanese. Il mare, poi, domina il resto della tavola, dal pescato del giorno ai diversi primi piatti a base di pesce.

Un altro piatto da non perdere sono le busiate, la tipica pasta fresca casalinga, condite con il pesto alla trapanese, a base di pomodoro, abbondante aglio e prezzemolo. E ancora i dolci, vere tentazioni del palato: dall'iper calorico ma altrettanto goloso caldofreddo, una cialda imbevuta di rum e ricoperta con gelato alle creme, cioccolata calda e panna, ai ravioli dolci di ricotta fino al gelato e alle granite proposte in tutti i gusti.

#granelli #tradizione #tavola



## And to eat? Not just couscous

*Little grains that stick together and tell a story, the story of a dish that has been around the world and found one of its many homes in San Vito Lo Capo. Here couscous is synonymous of home, tradition and Sunday lunch. It takes a long time and a great deal of care to prepare and serve it in the traditional way. It is the star of the local cuisine and it is on the menu in all the restaurants, and in the hearts of all the visitors. This is because almost everyone likes it, and it can be prepared in so many different ways. The traditional recipe par excellence is with fish, but it can also be cooked with vegetables, meat and any other way you can imagine. There is even a sweet version, preserved in the memory of the cuisine of Trapani.*

*The rest of the menu is dominated by the sea: fish of the day and a large number of pasta dishes prepared with fish. Another dish not to be missed is "busiate", the local homemade fresh pasta, seasoned with Trapani Pesto, which is made with tomatoes, plenty of garlic and parsley. And then there are the desserts, which are real temptations for the palate, like the extremely high calorie but equally delicious "caldofreddo", a wafer soaked in rum and covered with vanilla ice cream, hot chocolate sauce and cream. Other delights include sweet ricotta cheese "ravioli", and ice creams and water ices of any flavour you like.*





## UNICREDIT SPONSORIZZA L'EDIZIONE 2014 DEL COUS COUS FEST



"Anche quest'anno UniCredit si conferma - sottolinea Giovanni Chelo, Regional Manager Sicilia di UniCredit - sponsor del Cous Cous Fest, che si svolge nell'incantevole cornice di San Vito Lo Capo".

È una manifestazione nella quale crediamo particolarmente perché consente di celebrare le straordinarie bellezze della Sicilia, attraverso la promozione e la conoscenza di un piatto ricco di tradizioni e storia in tutto il Mediterraneo, con tutte le sue diverse declinazioni nelle regioni. È anche un modo per fare incontrare culture diverse, favorire il dialogo fra i paesi anche laddove è più difficile, consentire proficue aperture e contaminazioni tra terre e culture diverse".

"Noi di UniCredit riteniamo che mettere in contatto paesi diversi sia una ricetta fondamentale per la crescita della Sicilia: per noi, infatti,

la crescita della regione può essere favorita se si punta in maniera efficace a far crescere il flusso di turisti che vengono in Sicilia. E il Cous Cous Fest è anche una occasione che può contribuire a favorire l'afflusso di turisti nella regione e, in particolare, a destagionalizzare i flussi, facendo conoscere le innumerevoli bellezze artistiche, archeologiche e naturali della Sicilia".

"UniCredit in Sicilia è una banca vicina alle esigenze delle imprese e delle famiglie, e vede quindi con grande favore manifestazioni come il Cous Cous Fest che fanno conoscere questo splendido territorio a tanti turisti".

"Il sostegno di UniCredit a questa iniziativa si inserisce in una più generale politica di interventi nel territorio siciliano. Tutto questo per noi significa essere una banca al servizio dello sviluppo del territorio".

# Aspettando il Cous Cous Fest

## Premio Saturno

Il "Premio Saturno, Trapani che produce" è uno degli appuntamenti di maggiore prestigio della provincia Trapanese. Il Premio celebra annualmente personalità ed aziende che si sono distinte nei diversi settori nel corso dell'anno, dalla cultura all'impresa, dallo sport allo spettacolo, all'arte e all'economia. Negli anni il Premio è andato ai pluricampioni mondiali di windsurf Laura Linares e Paco Wirz, alla giovane mazarese Federica Cudia, olimpionica nelle paralimpiadi. Ed ancora all'azienda Nino Castiglione, leader nel settore ittico nazionale o ad Ustica Lines, a tantissime aziende del comparto vitivinicolo (Cantine Pellegrino, Bianchi Distillati, Gorgi Tondi, etc.) che danno lustro alla provincia nel mondo.



## The Saturn Prize

*"The Saturn Prize for Production in Trapani" is one of the most prestigious events in the province of Trapani. Every year the prize celebrates people and companies that have distinguished themselves in different sectors during the course of the year, including education, business, sport, show business, art and the economy.*

*Over the years, the prize has gone to windsurfing world champions Laura Linares and Paco Wirz, and young Federica Cudia from Mazara, who competed in the Paralympics. It has also been awarded to the company Nino Castiglione, a leader in the Italian fish sector, Ustica Lines, and a large number of companies in the area of wine production (Cantine Pellegrino, Bianchi Distillati, Gorgi Tondi, etc.) which have brought worldwide fame to the area.*



**Q**uattro giorni di festa per imparare a cucinare il cous cous e divertirsi sotto le stelle. Da venerdì 19 a lunedì 22 settembre San Vito Lo Capo ospita "Aspettando il Cous Cous Fest", che quest'anno sarà palcoscenico per l'undicesima edizione del "Premio Saturno, Trapani che produce", istituito dall'omonima associazione onlus e dall'emittente televisiva Telesud, in collaborazione con la Camera di Commercio di Trapani. Incontri, talk show, il cabaret di Sasà Salvaggio ed Ernesto Maria Ponte, la musica di Jaka per un programma tutto da scoprire!

*Four days of festival to learn to cook couscous and have fun under the stars. From Friday 19 to Monday 22 September San Vito Lo Capo will be hosting "Waiting for the Cous Cous Fest", which this year will be the stage for the eleventh "Saturn Prize for Production in Trapani", established by the charity of the same name and the television broadcaster Telesud, in association with the Chamber of Commerce of Trapani. Events, talk shows, the cabaret of Sasà Salvaggio and Ernesto Maria Ponte, and the music of Jaka for a line up not to be missed!*

## Cous Cous Live Show / Piazza Santuario

Sasà Salvaggio  
19 SEPT 2014 / h 23.30



Jaka  
20 SEPT 2014 / h 23.30



Ernesto Maria Ponte  
21 SEPT 2014 / h 21.00



Cous Cous Live Show / Piazza Santuario

23 SEPT 2014 / h 21.00



Gino Strada

chirurgo e fondatore di Emergency  
*surgeon and founder of Emergency*

# GINO STRADA RACCONTA VENT'ANNI DI EMERGENCY TELLS THE STORY OF TWENTY YEARS OF EMERGENCY

## Vent'anni di medicina e umanità

*Twenty years of medicine and humanity*

**È** iniziato tutto 20 anni fa. Le immagini che ci arrivavano erano terribili; persone massacrate, villaggi distrutti, il terrore del machete. Era il genocidio in Ruanda.

Con altri medici e infermieri, eravamo stati in alcune delle guerre peggiori del pianeta.

A guardarla da un ospedale, come noi avevamo fatto per qualche anno, si capisce velocemente che cosa è la guerra: sapevamo che - al di là dei luoghi diversi, di ragioni o torti presunti - l'unica verità della guerra sono morti, feriti e gente che soffre (...). Certo non potevamo fermare la guerra, ma sapevamo di poter fare qualcosa per le vittime (...).

Il 18 luglio 1994 siamo partiti per Kigali con la nostra esperienza, il sostegno degli amici che avevano voluto credere in questa impresa e 12 milioni di lire. E abbiamo cambiato le nostre vite, per sempre.

Mentre scrivo oggi, 20 anni dopo, ci troviamo ancora in prima linea in un'altra guerra africana (...).

Sono passati vent'anni, e siamo tornati al punto di partenza. Non è servito a niente?

Non è così. In questi anni siamo stati a fianco delle vittime, senza fare differenze, e ci

siamo opposti alla guerra e alla sua logica di sopraffazione. Abbiamo costruito ospedali e centri sanitari, e abbiamo combattuto perché chiunque avesse diritto a essere curato. In giro per il mondo, per 6 milioni di persone, la nostra "E" rossa significa cure di alto livello e gratuite e un letto pulito quando ne hanno avuto bisogno.

Per alcuni significa essere ancora vivi invece che non esserlo. Missione dopo missione, progetto dopo progetto, è aumentato il numero delle persone che hanno scelto di sostenere il nostro lavoro, qualcuno con una donazione, qualcun altro con il proprio tempo (...). Sono il sostegno e l'impegno di migliaia di persone che ci hanno permesso di scrivere questa storia. Questi vent'anni sono stati una straordinaria esperienza di medicina e di umanità. Sono stati EMERGENCY.

*It all started 20 years ago. The images coming in were terrible, massacres, destroyed villages, the terror of the machete. It was the genocide in Rwanda. Together with other doctors and nurses, we had been in some of the worst wars on the planet. Seeing it from a hospital, as we had for several years, you quickly realize what war is. We knew that in spite of the different places,*

*reasons and presumed wrongs, the only truth of war is dead, wounded and suffering people (...). We certainly could not stop the war, but we knew we could do something to help the victims (...). On 18 July, we left for Kigali with our experience, the support of friends who were willing to believe in our venture and 12 million lire. And it changed our lives for ever.*

*As I write today, 20 years later, we are still in the front line in another war in Africa (...).*

*Twenty years have passed and we are back to the starting point. Has it achieved nothing? That's not how it is. We have stood by the victims, without discrimination, and we have opposed war and its logic of oppression. We have built hospitals and health centres, and we have fought for the right to treatment for everyone. Around the world,*

*for 6 million people, our red "E" has meant free high quality treatment and a clean bed when they needed it. For some it means being alive instead of dead. Mission after mission, project after project, the number of people who have chosen to support our work has grown, some with a donation and some with their time (...).*

*It is the support and commitment of thousands of people that has allowed us to write this story. The last twenty years have been an extraordinary experience of medicine and of humanity.*

*They have been EMERGENCY.*

### Emergency

Emergency è un'organizzazione italiana, privata e indipendente nata a Milano nel 1994. Costruisce ospedali, centri di riabilitazione, cliniche e centri chirurgici altamente specializzati per offrire assistenza medico-chirurgica gratuita alle vittime dei conflitti armati e a chi soffre le conseguenze di guerre, fame, povertà o emarginazione. Attraverso interventi umanitari e iniziative culturali, Emergency promuove una cultura di pace, di solidarietà e di rispetto dei diritti umani.

*Emergency is a private independent Italian organisation formed in Milan in 1994. It builds highly specialised hospitals, rehabilitation centres, clinics and surgery centres, to offer free medical-surgical assistance to the victims of armed conflict and those suffering as a result of wars, hunger, poverty and marginalization. Emergency promotes a culture of peace, solidarity and respect for human rights through acts of humanitarianism and educational initiatives.*

# Café le couscous

## Il "salotto" del Festival

The "parlour" of the Festival

Cous Cous Live Show / Piazza Santuario

24 SEPT 2014 / h 21.30



Marzia Roncacci

**M**ercoledì e giovedì sera il palco di San Vito Lo Capo si trasforma in un salotto dove conversare di temi di grande attualità. Dal dramma dell'immigrazione a temi più leggeri come la gastromania, la mania della gastronomia che pervade i più intimi meandri della nostra vita. Sul palco rappresentanti delle istituzioni, chef e scrittori intervistati dalla giornalista del Tg2, Marzia Roncacci.

*On wednesday and thursday evening, the stage of San Vito Lo Capo will be transformed into a parlour for discussing important current affairs issues. From the dramatic immigration situation to lighter topics like gastromania, the mania for gastronomy that permeates every part of our lives. On the stage representatives of the national institutions, chefs and writers will be interviewed by the Tg2 journalist, Maria Roncacci.*

## Gastromania, non solo moda ma fenomeno sociale

*Gastromania, a social phenomenon, not just a fashion*

La mania della gastronomia pervade i più intimi meandri della nostra vita. Gite enogastronomiche, programmi in televisione, blog di ricette, cuochi opinion leader, smania per il biologico, ossessione per le diete, languori per lo spezzatino della nonna, chilometro zero... Si tratta soltanto di una moda? Alternando storytelling e tono critico, racconti di esperienza vissuta, riflessione filosofica e frammenti mediatici, ho provato ad abbozzare una risposta. Anzi: tante risposte, dato che la gastromania è fenomeno ambivalente: ridicolo per certi versi, importantissimo per altri. Da una parte ci sono le debordanti tendenze nell'universo dei consumi enogastronomici, pompate dal marketing e dalla comunicazione, che ci portano compulsivamente a sperimentare ristoranti e chef, vini e trasmissioni televisive, ricettari e itinerari turistici. Con tutte le mitologie del. D'altra parte la gastromania ci garantisce una maggiore consapevolezza su quel che accade nella lunga catena che dalla produzione delle materie prime conduce fino agli svariati rituali del loro consumo. Abbandonando il chiacchiericcio da intenditori ormai stereotipi, e recuperando quell'ironia che caratterizzava, all'alba della scienza gastronomica, i gloriosi almanacchi dei buongustai, occuparsi di status symbol culinari e modi della commensalità, expertise enologiche e guide gastronomiche, diete ipersalutiste e itinerari del sapore, gastronomie televisive e degustazioni in rete può voler dire qualcosa di notevole. Significa ritrovare il senso profondo della propria identità personale e sociale ma anche il gusto di metterla in gioco in funzione di quella degli altri. Esattamente come la cucina, per suo principio costitutivo, ha da sempre sentito l'esigenza, e praticato l'arte, della mescolanza e dell'ibridazione, della tradizione e della traduzione.

Gianfranco Marrone

*The mania for gastronomy permeates every part of our lives. Food and wine trips, programmes on television, recipe blogs, cooks as opinion leaders, the craving for organic food, obsession with diets, longing for granny's stew, zero kilometre produce... Is it just a fashion? Alternating between storytelling and criticism, accounts of personal experience, philosophical reflection and extracts from the media, I have tried to come up with an answer, or rather, a lot of answers, given that gastromania is an ambivalent phenomenon, ridiculous in some ways and extremely important in others. On the one hand, there is an overflow of trends in the universe of food and wine, pumped up by marketing and communication technology, which compulsively lead us to try different restaurants and chefs, wines and television programmes, recipe books and tourist guides. On the other, gastromania guarantees a greater awareness of what happens along the long chain that leads from the production of the raw materials to the varied rituals of their consumption. Abandoning the chatter of experts who have become stereotypes and recovering the irony that characterised the glorious almanacs of the gourmets at the dawn of the science of gastronomy, dealing with culinary status symbols, winemaking expertise, gastronomic guides, super-healthy diets, food tourist trails, television gastronomy and tasting on the net may have an important meaning. It means finding the deeper sense of one's own personal and social identity, and also the desire to throw it into the mix with that of others. Just as cooking, by its very nature, has always felt the need and practised the art of mixing and hybridization, of tradition and translation.*

Gianfranco Marrone



La copertina del libro "Gastromania" (Bompiani) di Gianfranco Marrone, che sarà presentato durante il talk show di mercoledì. Alternando storytelling e tono critico, racconti di esperienza vissuta e frammenti mediatici, il libro esplora il fenomeno della gastromania.

*The cover of the book "Gastromania" (Bompiani) by Gianfranco Marrone, which will be presented during Wednesday's talk show. Alternating between storytelling and criticism, tales of real life experience and extracts from the media, the book explores the phenomenon of gastromania.*



25 SEPT 2014 / h 21.30

## La neve per la prima volta Storie di immigrazione, terrore e speranza

*Snow for the first time*  
*Stories of immigration, terror and hope*

Si chiama "La neve per la prima volta" il reportage del Tg2 dedicato al dramma dell'immigrazione, realizzato dal giornalista **Valerio Cataldi**. Prodotto con il patrocinio di Tg2 Dossier e dell'Alto commissariato Onu per i rifugiati, il dossier racconta la storia di quattro migranti sopravvissuti al naufragio sulle coste di Lampedusa il 3 ottobre 2013. Quattro rifugiati (tre eritrei ed un siriano) sono stati seguiti da Lampedusa fino ai paesi dove hanno scelto di vivere: Olanda, Svezia e Norvegia. Lo speciale racconta fatti per lo più in presa diretta nei giorni del naufragio, nei tre mesi di permanenza forzata a Lampedusa dei quattro testimoni di giustizia contro lo scafista e il loro successivo trasferimento nei paesi del nord Europa. Il tema sarà al centro del talk show titolo "La neve per la prima volta: storie

di immigrazione". In programma giovedì 25 settembre, alle ore 21:30.

Marzia Roncacci, giornalista del Tg2, intervisterà **Marco De Ponte**, Segretario generale Actionaid Italia, **Giangi Milesi**, presidente nazionale del Cesvi, **Stefano Di Carlo**, responsabile operazioni Msf in Italia, **Daniela Di Capua**, direttrice del servizio centrale dello Sprar, **Carlotta Sami**, portavoce per il Sud Europa dell'Alto commissariato delle Nazioni Unite per i rifugiati (UNHCR) e **Antonio Morana**, Comandante della Capitaneria di porto di Trapani. Durante il talk saranno proiettate le immagini del reportage di **Valerio Cataldi**. Storie di ordinario terrore di cui sappiamo molto poco. Storie dell'accoglienza in un Paese dove si fatica a trovare i morti nei cimiteri.

"Snow for the First Time" is the title of a reportage about the dramatic immigration situation made by the journalist Valerio Cataldi for the TV news programme Tg2.

Sponsored by Tg2 Dossier and the UN High Commission for Refugees, the dossier tells the story of four migrants who survived the shipwreck off the coast of Lampedusa on 3 October 2013.

Four refugees (three Eritreans and a Syrian) were followed from Lampedusa to the countries where they have chosen to live, Holland, Sweden and Norway. The special programme documents the facts, mainly with live footage from the days immediately after the shipwreck, the three months the four witnesses in trial of the illegal immigrant smuggler were forced to stay in Lampedusa, and shot in the countries in northern Europe.

The topic will be at the centre of the talk show entitled "Snow for the First Time. Stories of Immigration", scheduled for Thursday 25 September at 9.30 pm.

Tg2 journalist Marzia Roncacci will be interviewing **Marco De Ponte**, Secretary General of Actionaid in Italy, **Giangi Milesi**, national chairman of Cesvi (Cooperation and Development), **Stefano Di Carlo**, head of operations of Medecins sans Frontières in Italy, **Daniela Di Capua**, director of the central service of the Protection System for Asylum Seekers and Refugees, **Carlotta Sami**, spokesperson for the United Nations High Commission for Refugees (UNHCR) in southern Europe, and **Antonio Morana**, Commanding Officer of the Harbour Office of the Port of Trapani. During the show, images from **Valerio Cataldi's** reportage will be projected. Stories of everyday terror, which we know very little about. Stories of a welcome in a country where it is difficult to find the dead in a cemetery.

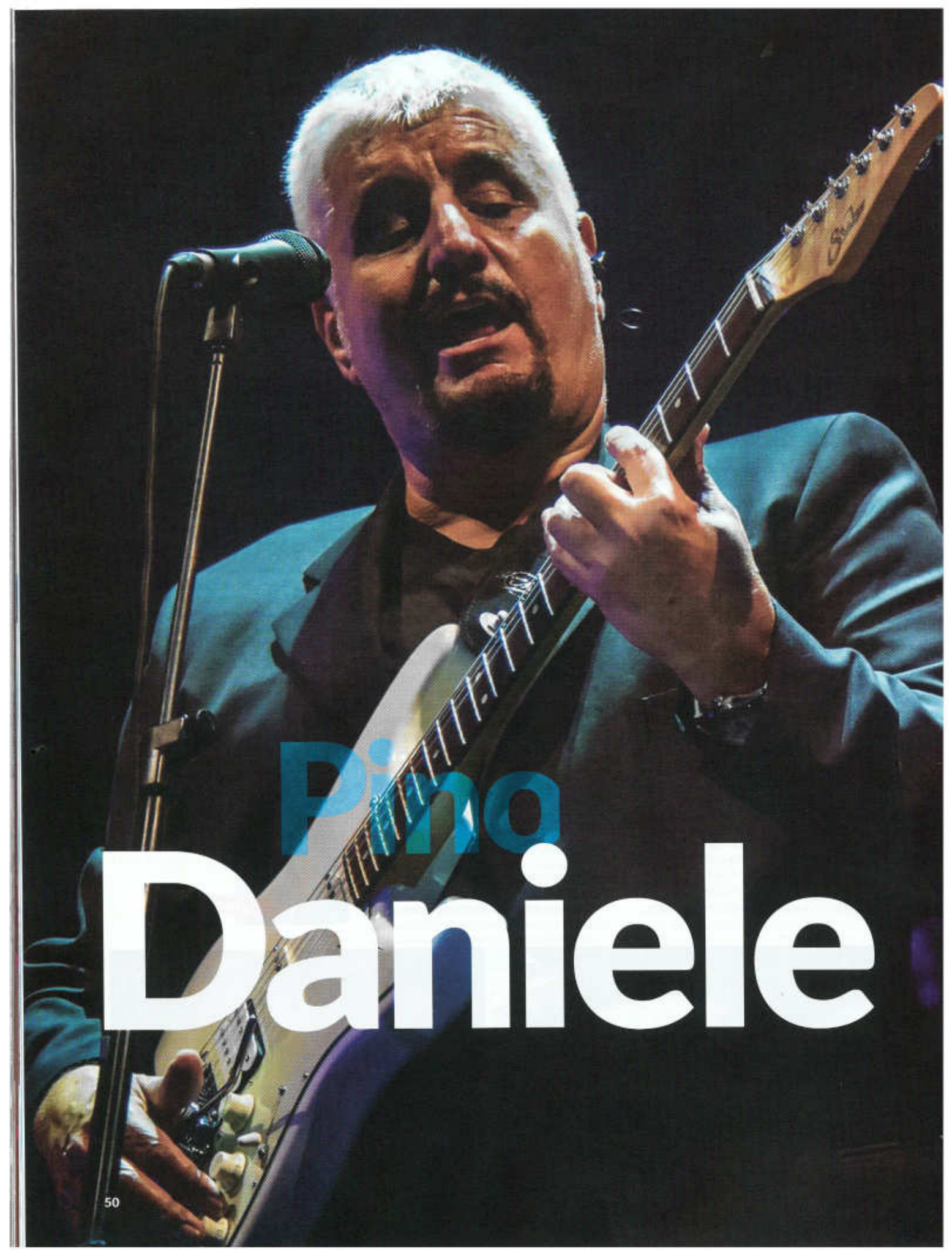


Daniela Di Capua



Carlotta Sami





Pino

# Daniele



23 SEPT 2014 / h 22.30

Cous Cous Live Show / Piazza Santuario

INGRESSO LIBERO / ADMISSION FREE

Una voce, una chitarra e un po' di blues, di rock, di soul, di funky, di suoni arabi, di radici napoletane, di jazz, di salsa, di samba, di taramblù, quel posto magico dove la tarantella incontra Robert Johnson, ora anche di melòrock. Pino Daniele? Il nero a metà, l'americano della nuova Napoli che sognava di veder passare la nuttata, il mascalzone latino, il Lazzaro felice, l'uomo in blues, il musicante on the road, il neomadrigalista, cantautore che negli anni in cui dominava il messaggio non mise mai in secondo piano la musica, pur avendo cose da dire, e che cose. Oggi che la sua carriera ricomincia da un'indipendenza discografica-artistica a cui ha da sempre aspirato, appare ancor più chiara e ricca e complessa e diversa da qualsiasi routine la parabola che l'ha portato dai vicoli dove non entra mai il sole alle hit parade, l'Olympia di Parigi, Umbria Jazz, l'Apollo di New York, il Festival di Varadero a Cuba, gli stadi di tutt'Italia, l'Earth Day al Circo Massimo, il Crossroad Guitar Festival di Chicago.

A cavallo tra gli anni Settanta e Ottanta Pino inventa una nuova lingua, anzi un lingo, gioca con le melodie assimilate in piazza Santa Maria La Nova, i racconti di munacielli e belle 'mbriane delle zie, il rock e il jazz come sogno americano, il vento di rivoluzione che scuote Napoli negli anni dell'impegno che naufragherà nel disimpegno poi detto riflusso. Come Carosone riflette sull'America che è in lui e nella sua musica, utilizzando la rabbia al posto dell'ironia, un piglio da capopolo neapolitano al posto dello sfottò, che pure permea il suo canzoniere da Masaniello ma non troppo. Il suo leggendario supergruppo mostra all'Italia che nella canzone c'è un Sud competitivo, che sa parlare alla nazione intera anche usando il dialetto, segna l'apice del neapolitan power, ma anche la fine: quando il sogno collettivo dell'orgoglio vesuviano lascia il passo alle carriere soliste, Daniele prende il volo, ma ha già scritto pagine destinate a rimanere, fondendo la melodia partenopea con il rock-blues, la canzone di protesta con la saudade del Vesuvio.

A San Vito Lo Capo Pino Daniele porterà lo spettacolo "Acustico", in cui reinterpreterà i suoi brani più belli in acustico. Accompagnato dalla sua band - Rino Zurzolo (contrabbasso), Daniele Bonaviri (chitarra classica), Elisabetta Serio (pianoforte) ed Alfredo Golino (percussioni) - riproporrà i suoi successi capaci di fondere tradizione partenopea, blues, rock e jazz, che hanno segnato una svolta importante per la nostra canzone.

Like Carosone, he reflected on the America that was in him and in his music, using anger instead of irony, something he took from capopolo neapolitano in place of mockery, which can also be found in his Masaniello songs, but not too much. His legendary super group showed Italy that in songs there was a competitive South, which could talk to the entire nation, even using dialect. It marked the high point of Neapolitan Power, but also the end. When the collective dream of Vesuvius pride made way for solo careers, Daniele headed off, but he had already

## L'uomo in blues / The Blues Man

A voice, a guitar and a bit of blues, rock, soul, funk, Arab sounds, Neapolitan roots, jazz, salsa, samba and taramblù, that magical place where tarantella meets Robert Johnson, now also known as melòrock. Pino Daniele? The American from the new Naples who dreamed of making it through the night, the Latin rascal, the happy Lazarus, the blues man, the musician on the road, the new composer of madrigals, the singer/songwriter who never put the music in second place, even when the message ruled, and even when he had something to say, and something important. Now that his career has restarted with the recording/artistic independence which he has always aspired to, the parable that took him from the alleys where the sun never reaches to the hit parade, the Olympia in Paris, Umbria Jazz, the Apollo in New York, the Varadero Festival in Cuba, stadiums all over Italy, Earth Day at the Circo Massimo and the Crossroads Guitar Festival in Chicago seems even clearer, richer, more complex and more out of the ordinary. In the late seventies and early eighties, Pino invented a new language, or rather a lingo. He played with melodies he had absorbed in Piazza Santa Maria La Nova, the tales of "munacielli" and his aunts' "belle 'mbriane", rock and jazz as the American dream, the winds of revolution that shook Naples in the years of engagement, which then became shipwrecked by the disengagement later called reaction.

written pages that were destined to last, blending Neapolitan melodies with blues-rock, and protest songs with the melancholy of Vesuvius. Daniele is bringing an "Acoustic" show to San Vito Lo Capo, in which he will reinterpret his best songs with acoustic accompaniment. Together with his band - Rino Zurzolo (double bass), Daniele Bonaviri (classical guitar), Elisabetta Serio (piano) and Alfredo Golino (percussion) - he will perform his old hits again, songs that blended Neapolitan tradition, blues, rock and jazz, and marked an important turning point for our music.

**L'** austica tour di Irene Grandi fa tappa a San Vito Lo Capo. La cantautrice italiana si esibirà mercoledì sera sul palco del Cous Cous Fest proponendo uno spettacolo che rivisita in chiave, appunto, acustica gran parte del suo repertorio, avvalendosi della preziosa collaborazione artistica dei musicisti fiorentini con i quali sta affrontando anche il lavoro in studio per il nuovo album: Saverio Lanza - suo coautore e produttore - alla chitarra e piano, Fabrizio Morganti alla batteria e Piero Spitilli al basso e contrabbasso. L'intero, vastissimo, repertorio di Irene - dalle canzoni degli esordi a quelle più elettroniche, passando per i brani d'autore da lei interpretati - viene così proposto come profondamente trasformato e lo spettatore potrà ascoltarlo come fosse assolutamente nuovo. Irene sin da giovanissima inizia a cantare con vari gruppi rock e blues nei locali a Firenze e in Toscana, partecipa ai contest musicali

Nel 2010 esce il disco "Alle porte del sogno". Oltre che con Vasco Rossi, Irene ha collaborato con moltissimi artisti, da Pino Daniele a Jovanotti, da Edoardo Bennato a Luciano Pavarotti, da Alex Britti a Gaetano Curreri e Morgan e, in ambito internazionale, con Youssou N'Dour, Patti Smith, Hector Zazou, James Reid. Accanto alle numerose tournée che l'hanno portata ad esibirsi in tutta Italia, ha partecipato a grandi eventi come l'Heineken Jammin' Festival, il Pavarotti and friends, il concerto del Primo Maggio, l'MTV day, Amiche per l'Abruzzo, Coca cola live, oltre a molti programmi televisivi. Oltre alla sua carriera, Irene si è impegnata nell'ambito del sociale, della solidarietà e della difesa dell'ambiente, sostenendo varie associazioni: tra queste, AIDOS (Associazione Italiana Donne per lo Sviluppo); "Il cuore si scioglie" e Greenpeace. Nel 2012 esce l'ultimo disco, "Irene Grandi & Stefano Bollani", nato dalla collaborazione e dall'amicizia

wrote "La tua ragazza sempre", which won her a second place at the Sanremo Festival in 2000. In 2001 her first "Best of" compilation came out, with two previously unreleased tracks, "Per fare l'amore" and "Sconvolto così". Her partnership with Vasco became established and led to the release of "Prima di partire per un lungo viaggio", title track of the next album (2003). In 2005 "Indelebile" came out and in 2007 her second compilation, "Irenegrandi hits", which includes the hit song "Bruci la città". In 2008 she released the album "Canzoni per Natale" and in the same year her first official autobiography, "Diary of a Bad Girl", was published by Mondadori. In 2010 the record "Alle porte del sogno" came out. Apart from Vasco Rossi, Irene has collaborated with many different artists, including Pino Daniele, Jovanotti, Edoardo Bennato, Luciano Pavarotti, Alex Britti, Gaetano Curreri and Morgan, and on the international scene Youssou N'Dour, Patti Smith, Hector Zazou and James Reid. Alongside the numerous tours that have taken her all over Italy, she has participated in great events like the Heineken Jammin' Festival, Pavarotti and Friends, the First of May Concert,

## Sul palco una vera "rock girl" / A real "rock girl" on stage

e comincia a scrivere le prime canzoni fino all'album d'esordio, "Irene Grandi", che esce nel 1994. Da allora i dischi si susseguono: "In vacanza da una vita" nel '95, "Per fortuna purtroppo" nel '97, "Verde rosso e blu" nel '99. Inizia la collaborazione con Vasco Rossi che scrive per l'artista "La tua ragazza sempre", con la quale si classificherà seconda al Festival di Sanremo 2000. Nel 2001 esce con il suo primo best of, contenente i due inediti "Per fare l'amore" e "Sconvolto così". La collaborazione con Vasco si consolida e porta alla pubblicazione di "Prima di partire per un lungo viaggio", title track dell'album successivo (2003). Nel 2005 esce "Indelebile" e nel 2007 la seconda raccolta di successi "Irenegrandi.hits", che contiene la grande hit "Bruci la città". Nel 2008 l'artista fiorentina pubblica l'album "Canzoni per Natale" e, nello stesso anno, arriva la sua prima autobiografia ufficiale "Diario di una cattiva ragazza", edita dalla Mondadori.

ventennale col celebre pianista.

*Irene Grandi's Acoustic Tour is coming to San Vito Lo Capo. The Italian singer/songwriter will be performing on the stage of the Cous Cous Fest on Wednesday evening. The show consists of most of her repertoire in acoustic form, as the title suggests, with the invaluable artistic contribution of the Florentine musicians who are also involved in the making of her new studio album. Saverio Lanza - her joint writer and producer - plays the guitar and piano, Fabrizio Morganti the drums, and Piero Spitilli the bass and double bass. Irene's whole repertoire - from her early songs to the later, more electronic ones, as well as her covers of other songwriters' tunes - has been completely transformed, and the audience can listen to it as if it were absolutely new. Irene started singing in various rock and blues groups in the clubs of Florence and Tuscany at a very young age. She also participated in music competitions and started writing her first songs. Her debut album "Irene Grandi" came out in 1994, followed by "In vacanza da una vita" in '95, "Per fortuna purtroppo" in '97 and "Verde, rosso e blu" in '99. Then she started working with Vasco Rossi, who*

*MTV Day, Friends for Abruzzo and Coca Cola Live, as well as many television programmes. In addition to her career, Irene has also been involved in charity work, solidarity efforts, and environmental activism, and she supports a number of organisations, including AIDOS (Italian Association of Women for Development), "Il cuore si scioglie" and Greenpeace. In 2012 her latest record came out, "Irene Grandi & Stefano Bollani", a collaboration with the famous pianist, who has been her friend for twenty years.*





# Irene Grandi

24 SEPT 2014 / h 23.00

Cous Cous Live Show / Piazza Santuario

INGRESSO LIBERO / ADMISSION FREE

**N**el dialetto siciliano i bambini sin troppo svegli e discoli vengono definiti tinti: Tinturia rappresentano le loro monellerie. I Tinturia nascono a metà anni '90: un giorno del 1996 incontrano Lello Analfino, come loro innamorato della musica, vista e vissuta come fonte di espressione artistica e divertimento. Da quel momento il connubio diventa indissolubile. Lello entra a tutti gli effetti nella band, inizia suonando le tastiere, per poi diventare il cantante e il frontman

del gruppo. La vena artistica estrosa e geniale di Lello diventa immediatamente l'espressione e l'immagine leggera e irriverente, ma mai banale, dei Tinturia. Un gruppo, formato da musicisti quotati, collaudato e affiatato, in grado di spaziare senza difficoltà dal pop al reggae, dal funk al rap - con un pizzico di folk innato nelle loro radici sicule ormeggiate nel mare siciliano. Lello Analfino e i Tinturia presenteranno a San Vito il loro nuovo disco, "Precario", prodotto artisticamente da Roy Paci, che raccoglie 7 brani con tutti

i loro grandi successi. Dice Lello: "Precario è una condizione mentale. Ci hanno convinti vent'anni fa che il precariato fosse il futuro. Accontentarsi sperando che il domani sarebbe stato solido e sicuro. Invece chi vent'anni fa aveva vent'anni, si ritrova adesso pienamente e ancora precario. Tanto da poter affermare che l'Italia è una repubblica fondata sul lavoro precario". Sette canzoni inedite che trasudano ironia ma anche grido di dolore, insofferenza voglia di normalità. Denuncia e rottura con il sorriso sulle labbra. Ma anche solidarietà a chi ha subito e subisce.

## Energia allo stato puro / Pure energy

# Tinturia



25 SEPT 2014 / h 22.30

Cous Cous Live Show / Piazza Santuario

INGRESSO LIBERO / ADMISSION FREE

*In Sicilian dialect, children who are precocious and mischievous are called "tinti". Tinturia represents the tricks they get up to. Tinturia was formed in the mid-nineties. One day in 1996 they met Lello Analfino, who like them was in love with music which is seen and experienced as a source of artistic expression and enjoyment. From that moment, the bond became unbreakable. Lello became a full member of the band. He started playing keyboards and later became the singer and front-man of the group. Lello's ingenious and whimsical artistic streak immediately became*

*the light and irreverent but never clichéd image of Tinturia, and its driving force. The band is made up of a tight group of experienced and respected musicians, capable of moving between pop, reggae, funk and rap without any difficulty - with a pinch of folk from their Sicilian roots, moored in the Sicilian sea. At San Vito, Lello Analfino and Tinturia will unveil their new album, "Precario", which gathers together 7 tracks with all their greatest successes, and is artistically produced by Roy Paci. Lello says, "Precario (temporary employment) is a state of mind.*

*Twenty years ago, they convinced us that temporary employment was the future. Making do whilst hoping that tomorrow would be stable and secure. Instead, people who were twenty years ago, are still fully temporary. So much so that we can now declare that Italy is a republic founded on temporary work". Seven new songs that are full of irony, but also a cry of sorrow and impatience, and a desire for normality. Condemnation and collapse with a smile, but also solidarity with those affected.*



**Antiche sonorità e improvvisazione  
per uno spettacolo esplosivo /**  
*Ancient sounds and improvisation  
for an explosive show*

26 SEPT 2014 / h 23.00

**Cous Cous Live Show / Piazza Santuario**

INGRESSO LIBERO / ADMISSION FREE

# Tarantolati di Tricarico

**A** San Vito Lo Capo sbarca il ritmo dei Tarantolati di Tricarico.

Il gruppo miscela il cuore della tradizione di Tricarico, tamburi e antiche sonorità.

Al suono martellante dei suoi tamburi, la band coinvolge la piazza creando vera e propria energia in movimento. La loro vera forza è l'improvvisazione; il privilegiare l'emozione e il coinvolgimento emotivo al semplice tecnicismo. Antiche pratiche rituali, danze dionisiache, magici suoni di tamburi e campanacci... è in scena l'arcaico rito propiziatorio di un'antica società pastorale... sincretismo della cultura greca con quella italica, per un suggestivo show, evento artistico e culturale indimenticabile.

Dal 1975 si differenziano dagli altri gruppi di musica popolare nazionali per il loro grande spessore ritmico, trascinante, di impatto immediato. Dall'esordio, nel mitico locale romano Folk Studio diretto da Giancarlo Cesaroni, si cimentano in varie sessioni affrontate senza nessuna preparazione ma pura e semplice improvvisazione, il più delle volte mandando in delirio le platee. Un atto sonoro che è un atto di fede, sopravvivenza e materia viva.

*The rhythm of the Tarantolati di Tricarico is coming to San Vito Lo Capo. This group mixes the heart of the Tricarico tradition with drums and ancient sounds. To the sound of the beating drums, the band involves the crowd by creating real energy in movement. Their greatest strengths*

*are improvisation, creating excitement and the emotional engagement of simple techniques. Ancient rituals, Dionysian dances, the magic sound of drums and cowbells... the soothing archaic rite of an ancient pastoral society is underway... a combination of Greek and Italian cultures for an atmospheric show, an unforgettable artistic event. Since 1975 they have set themselves apart from other Italian folk groups with their great rhythmical depth. It is enthralling and has immediate impact. From their beginnings in Giancarlo Cesaroni's legendary club in Rome, the Folk Studio, they have done various improvised sessions with no preparation at all, usually driving the audience wild. A musical act that is an act of faith, survival and living matter.*

MAKE COUS COUS NOT WAR



# TENUTA GARUSOLA

I VINI D.O.C.  
DEL BOSCO ELICEO



www.tenutagarusola.it



La **Tenuta Garusola** vive da oltre sessant'anni. L'azienda è in uno dei siti produttivi di maggior rilievo della **Zona del Bosco Eliceo**, zona particolarissima per la vitivinicoltura, caratterizzata da terreni sabbiosi in un'areale del tutto unico per ambiente **salso e salmastro**. Qui, alla Tenuta, le vigne affondano le loro radici su terreni che donano caratteristiche uniche ai vini che dalle loro uve vengono elaborati. Il tutto immerso in un areale davvero di grande impatto ambientale in quanto sito a pochi chilometri dalle famose **Valli di Comacchio**, a poca distanza dalla costa e dal mare. I vitigni maggiormente coltivati sono quelli tipici della **Doc Bosco Eliceo**: due a bacca rossa **Merlot e Fortana**, due a bacca bianca: **Trebbiano e Sauvignon**. "Il principe" della nostra zona è per antonomasia il **Fortana**, vitigno autoctono. Vino legato indissolubilmente ad una zona geografica ben precisa, ad un territorio, ad una cucina e a tradizioni uniche.

  
coopgiuliobellini

## PUNTI VENDITA

### Tenuta Garusola

Via Garusola, 3  
44010 Filo (FE)  
Tel. 0532.806092  
**Azienda Zanluca**  
Via Virgilliana, 319/b  
44012 Burana di Bondeno (FE)  
Tel. 0532.880730

*Sede Legale* Via Garusola, 3  
*Uffici* Via Antonellini, 54 - 44010 Filo di Argenta (FE)  
Tel. 0532.856911/806092 - Fax 0532.802554  
info@tenutagarusola.it  
**www.tenutagarusola.it**



**MOLINO SIMA** [www.molinosima.it](http://www.molinosima.it) è parte integrante della maggiore Cooperativa Agricola Nazionale - Coop Braccianti G. Bellini - produttrice di cereali biologici, conferiti direttamente dai soci agricoltori.

Nel corso degli ultimi anni, Molino Sima certificato CHECK-FRUIT UNI EN ISO 9001 si è specializzato nella produzione di farine biologiche, affrontando di conseguenza un mercato difficile ma premiante per chi, rispettando scrupolosamente le normative vigenti, confeziona un prodotto di qualità, offrendo le maggiori garanzie a tutela del cliente.

Alcuni cereali come il Grano Tenero e il Farro vengono coltivati nei terreni di proprietà della Coop Bellini di cui il Molino Sima è parte integrante.

Dalla semina dei cereali, al raccolto, allo stoccaggio in silos refrigerati, alla decorticazione con impianto bio dedicato, alla molitura tutto è rigorosamente controllato e certificato.

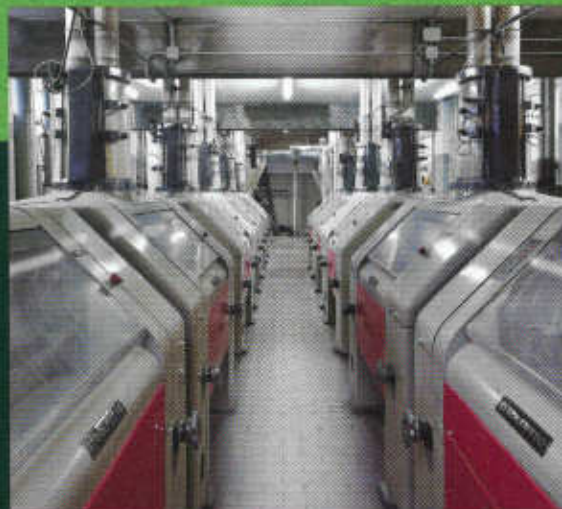
Rintracciabilità e controllo della filiera, a garanzia soprattutto dei nostri clienti, ma principalmente del loro marchi.

Molino Sima produce a marchio di terzi farine biologiche in sacchetti da 1kg e kg. 0.500 in carta o in atmosfera protettiva per tutte le maggiori aziende specializzate in prodotti bio sia in Italia che all'estero.

Distribuiamo su tutto il territorio Nazionale farine biologiche alla rinfusa o in sacchi da 25/30 kg. anonimi, oppure a marchio del cliente.

Recentemente la nostra azienda ha raggiunto un importante risultato, attestandosi al primo posto nel mondo per la produzione di farine di grano Kamut, oggi richiestissime da tutti i comparti alimentari.

Con questo pregiato cereale ricco di proteine, sali minerali, vitamine e tanto Selenio si può produrre di tutto; il pane, tutti i sostitutivi del pane stesso, la pasta, i biscotti, la pasticceria dolce e salata, fresca o surgelata, basi per pizza leggere e digeribili.



## Matrimia!

h 20.00

Il suono dei Matrimia è uno straordinario e trascinate mix zingaro, balcanico, arabo, ebraico con influenze della chanson française, del jazz manouche, della musica mediterranea ma anche del reggae e del pop rock. Il loro nome (in italiano Mamma Mia) è un'espressione usata in Sicilia per richiamare qualcosa di emozionante e che lascia increduli. Proprio come i loro concerti, dai quali emerge tutta la loro anima, allo stesso tempo festosa e musicalmente raffinata. Dal 2005, anno di nascita del loro line up attuale, hanno condiviso il palco con artisti di fama internazionale come Naat Veliiov & The Original Kocani Orchestar, Giovanni Sollima, Roy Paci & Aretuska, Shantel, Besh o drom, Parno Gratz, Donatella Rettore, Nada. Approdano al Cous Cous Fest reduci da un fortunato tour in Francia, pronti a infiammare il loro pubblico anche a San Vito Lo Capo.

## Un sound che infiamma / The sound that ignites

The sound of Matrimia is an extraordinary and enthralling mix of Gypsy, Balkan, Arab and Jewish styles with influences from chanson française, Manouche jazz and Mediterranean music, as well as reggae and pop rock. Their name (Mamma Mia in Italian) is an expression used in Sicily when something is unbelievable and exciting. Just like their concerts, which reveal their entire soul, playful and musically refined at the same time. Since 2005, the year in which their current line-up came together, they have shared the stage with internationally famous artists like Naat Veliiov & the Original Kocani Orchestar, Giovanni Sollima, Roy Paci & Aretuska, Shantel, Besh o Drom, Parno Gratz, Donatella Rettore and Nada. They are arriving at the Cous Cous Fest straight from their successful tour in France, and they are ready to set the audience on fire in San Vito Lo Capo too.

## Joe Shoed and the K.Roots

h 22.00

La band nasce dalla passione per la musica di quattro musicisti di straordinario talento, con formazioni musicali molto diverse, che da anni creano il sound di Edoardo Bennato. Quattro musicisti che sono confluiti in un progetto dai mille colori sonori, che spaziano dal blues al rock, dal reggae al soul. Una vera e propria Jam band che ogni sera reinventa il proprio show, con il comune denominatore dell'improvvisazione, che rende ogni spettacolo unico e dalle forti emozioni. Il quartetto è composto da Giuseppe Scarpatò (chitarra e voce), Patric Duenas (basso e voce), Raffaele Lopez (tastiere) e Roberto Perrone (batteria).

## Quattro straordinari musicisti che firmano il sound di Bennato / Four extraordinary musicians who create the Bennato sound

The band originates from the passion for music of four extraordinarily talented musicians. They have very different musical backgrounds and have been creating the Edoardo Bennato sound for years. Four musicians who have come together in a project of a thousand resonant colours, ranging from blues to rock, from reggae to soul. A real jamming band that reinvents its own show every evening, with the common denominator of improvisation, which makes every performance unique and exciting. The quartet is made up of Giuseppe Scarpatò (guitar and vocals), Patric Duenas (bass and vocals), Raffaele Lopez (keyboard) and Roberto Perrone (drums).

Claudio Coccoluto è uno dei più grandi dj degli ultimi venti anni. Ha iniziato a 13 anni, nel negozio di elettrodomestici del padre a Gaeta, sua città d'origine. E' dal 1985 che questa diventa la sua professione. Coccoluto, che propone una variante della musica elettronica da lui definita "underground", è stato il primo dj europeo a suonare al Sound Factory Bar di New York. Tra le esperienze Radio DeeJay e le trasmissioni Ciao Darwin e Matrix su Canale 5. Ha anche scritto un libro sulla sua carriera, distribuito da Einaudi.

## Dj set con il grande Coccoluto / DJ Set with the great Coccoluto

Claudio Coccoluto is one of the greatest DJs of the last twenty years. He started at 13 years old in his father's electrical appliance shop in Gaeta, his home town. It has been his profession since 1985. Coccoluto, who plays a variety of electronic music, which he calls "underground", was the first European DJ to play at the Sound Factory Bar in New York. His experience includes Radio DeeJay and the TV programmes Ciao Darwin and Matrix on Channel 5. He has also written a book about his career, published by Einaudi.

h 23.30

## Coccoluto Vinyl Set



Cous Cous Live Show / Piazza Santuario  
INGRESSO LIBERO / ADMISSION FREE



La donna è mobile



Lombardo Taranto 400



**3** FINO A  
ANNI  
DI GARANZIA

**Lombardo**<sup>®</sup>

ITALIAN BICYCLES SINCE 1952



SCOPRI TUTTI I MODELLI SU  
[WWW.LOMBARDOBIKES.COM](http://WWW.LOMBARDOBIKES.COM)





# giro tonno

## **GIROTONNO, LA FESTA DEL MARE E DEI SUOI SAPORI MILLENARI**

A Carloforte torna la manifestazione che vede protagonista il tonno rosso del Mediterraneo. Chef provenienti da tutto il mondo saranno a Carloforte, dal 30 maggio al 2 giugno 2015, sull'isola di San Pietro (Carbonia-Iglesias), nel sud-ovest della Sardegna, in occasione della tredicesima edizione del "Girotonno - Uomini, storie e sapori sulle rotte del tonno".

In questo angolo della Sardegna, il Sulcis Iglesiente, natura, bellezza e cultura convivono in un equilibrio perfetto: poco più di una ventina di piccoli deliziosi comuni, carichi di tradizioni secolari, tra cui spicca Carloforte, antica colonia fondata da una comunità di origini liguri. La popolazione locale ha mantenuto intatta nel tempo l'impronta ligure, nel dialetto, nell'architettura, nella cucina, nella vita di tutti i giorni. Nell'antica tonnara dell'isola di San Pietro, l'unica attiva nel Mediterraneo, resiste, da generazioni, la tradizione della mattanza, che si rinnova a cavallo tra maggio e

giugno.

Il Girotonno richiama su questa piccola isola della Sardegna chef di fama internazionale esperti di cucina di tonno, giornalisti ed esperti della gastronomia mediterranea, candidando Carloforte "Capitale del tonno di qualità", ossia il "tonno da corsa" che si pesca nella tonnara di San Pietro.

Quattro giorni di appuntamenti, incontri unici legati alle tradizioni culturali, artistiche ed enogastronomiche, musica e spettacolo, convegni e dibattiti per celebrare l'antica tradizione e la cultura del tonno, storicamente legata al territorio. Una festa di sapori, con un unico denominatore che è il tonno rosso di Carloforte, un viaggio tra le differenti tradizioni, le cucine e le culture gastronomiche di paesi lontani.

E ancora incontri, spettacoli e concerti tra sapori, cultura e tradizioni per una festa del mare e delle sue millenarie suggestioni.



# DOPO IL COUS COUS FEST VENITE A FARVI UN GIRO

In Sardegna, a Carloforte  
Nella magica atmosfera  
dell'isola di San Pietro  
Un altro grande evento per il gusto  
Un altro spettacolo della natura  
per tutti gli altri sensi.

**Carloforte / Isola di San Pietro / Sardegna**



COMUNE DI  
CARLOFORTE

CONSORZIO TURISTICO  
DEL COMUNE DI  
CARLOFORTE

>FEEDBACK [www.feedback.it](http://www.feedback.it)  
ideazione, organizzazione,  
comunicazione integrata,  
p.r. e ufficio stampa

XIII EDITION  
  
**giro  
tonno**

**30 maggio may  
2 giugno june**

[www.girottonno.it](http://www.girottonno.it)  

28 SEPT 2014 / h 20.00

Cous Cous Live Show / Piazza Santuario

INGRESSO LIBERO / ADMISSION FREE

The new collection of high fashion created by FDM AltaModaPalermo, which will be on show at the Cous Cous Fest, is called the Great Beauty. The collection is a tribute to "the Great Beauty" expressed in the concept of kalokagathia, which means the ideal of human perfection in ancient Greek. It is made up of two adjectives that define the harmonious development of a person. Kalós means beautiful and Agathós good. Both aesthetic beauty and ethical goodness are therefore present in the same person. FDM AltaModaPalermo is referring to the beauty of the ancient Greeks with the creation of its clothes, the great beauty. On this occasion, they are also dedicated to the countries that represent the three great continents that overlook the Mediterranean, Africa, Asia and Europe. Two lines of clothing will be presented, two tributes to the cultures and traditions of every country present at the Cous Cous Fest. The collection will be introduced by Gaetano Basile. The hairstyles and make-up of the models will be looked after by the staff of Danilo Parrucchieri. FDM AltaModaPalermo is the fashion house of Francesca Di Maria, who decided to sink the roots of her business in Palermo, her city of origin, with the desire and the knowledge to transmit the colours, the strength and the tradition of the timeless treasures of Sicily, just waiting to be discovered.

"To dress a body with joy and clothe its soul" - that is how Francesca Di Maria likes to define the creation of her clothes.

## La "Grande bellezza" in passerella / The "Great Beauty" on the catwalk

**S**i chiama La grande bellezza la nuova collezione di alta moda di firmata da FDM AltaModaPalermo che sarà presentata al Cous Cous Fest. La collezione è un omaggio a "La grande bellezza", espressa nel concetto della kalokagathia, che in greco antico indica l'ideale di perfezione umana: due aggettivi che definiscono l'armonioso sviluppo della persona, kalós significa bello, agathós buono. Nella stessa persona, quindi, sono presenti la bellezza estetica e quella etica. Alla bellezza degli antichi greci, alla grande bellezza vuole far riferimento FDM AltaModaPalermo con la creazione dei suoi capi sartoriali, in questa occasione dedicati, anche, ai paesi che rappresentano i tre grandi continenti che si affacciano sul Mediterraneo: l'Africa, l'Asia e l'Europa. Si formeranno due abiti,

due omaggi alle culture e alle tradizioni per ogni paese presente al Cous Cous Fest. La collezione sarà introdotta dal professore Gaetano Basile. Le acconciature e il make-up delle indossatrici saranno curati dallo staff di Danilo Parrucchieri.

FDM AltaModaPalermo è la casa di moda di Francesca Di Maria che, nel 1982, ha deciso di affondare le radici della propria azienda a Palermo, sua città d'origine, con la volontà e la consapevolezza di trasmettere con la sua arte i colori, la forza e la tradizione di una Sicilia che porta in sé una ricchezza sempre nuova, da scoprire.

"Vestire con gioia un corpo è dare un abito alla sua anima", così Francesca Di Maria ama definire la creazione dei suoi capi.

**FDM**  
ALTA MODA PALERMO



# noi siamo qui

Edizione dopo edizione, da 17 anni.  
Insieme a voi, popolo del Cous Cous Fest,  
al Comune di San Vito Lo Capo,  
alle associazioni, ai sanvitesi,  
agli sponsor, agli chef, agli artisti, ai pescatori,  
alle maestranze, allo staff,  
ai giornalisti, agli ospiti, alle forze dell'ordine.  
A tutti quanti da sempre  
fanno grande il Cous Cous Fest.  
Grazie.



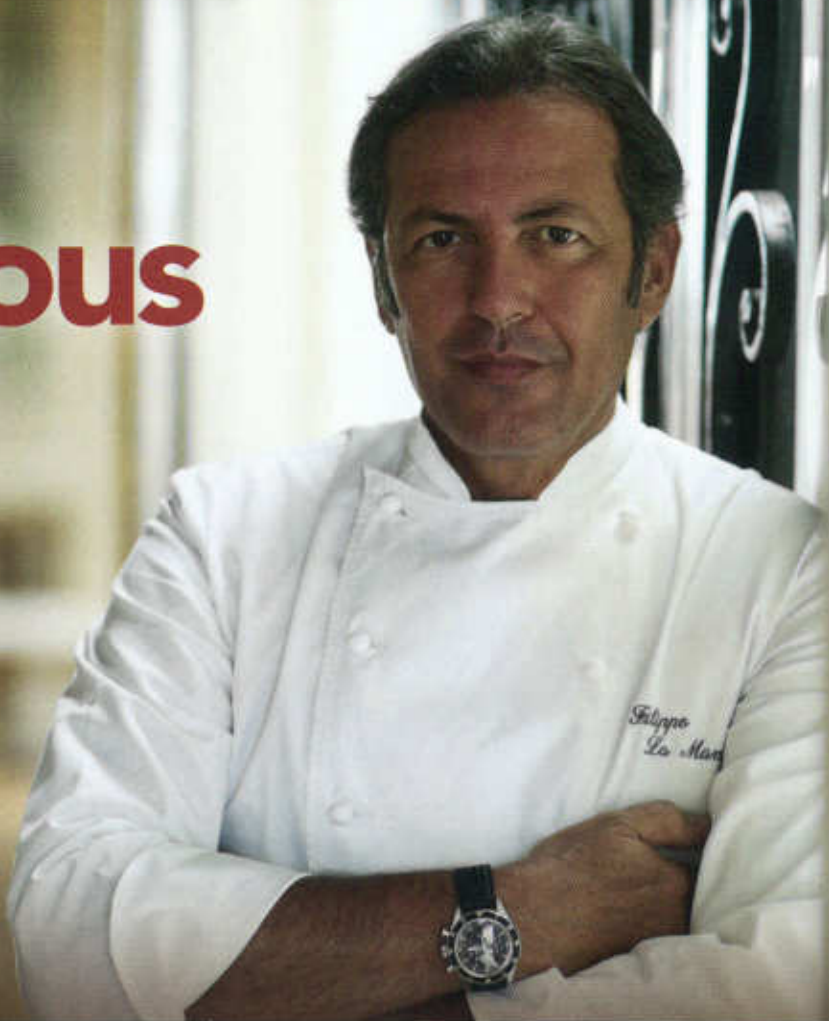
**>FEEDBACK**

Ideazione, organizzazione, comunicazione Integrata,  
public relations, ufficio stampa e sponsoring



[www.feedback.it](http://www.feedback.it)

# Il mio cous cous è Bia.



SUL CANALE  
**BIA COUS COUS** DI YOUTUBE  
I TUTORIAL E LE RICETTE  
DI **FILIPPO LA MANTIA**

HO SCELTO BIA PERCHÉ È IL COUS COUS ITALIANO  
DI QUALITÀ SUPERIORE, BUONO, SANO ED ECOLOGICO.  
PRONTO IN 5 MINUTI È LA BASE IDEALE  
PER OGNI TIPO DI PIATTO. PAROLA DI CUOCO.

*Filippo La Mantia*



[www.biaitalia.it](http://www.biaitalia.it) [biacouscous](https://www.facebook.com/biacouscous)



Bia è main sponsor  
del Cous Cous Fest  
23.28 settembre San Vito Lo Capo  
[www.couscousfest.it](http://www.couscousfest.it)

Il cous cous Bia è distribuito in Italia anche con questi marchi

