

WELCOME DIVERSITY

Cous
Cous
Fest 

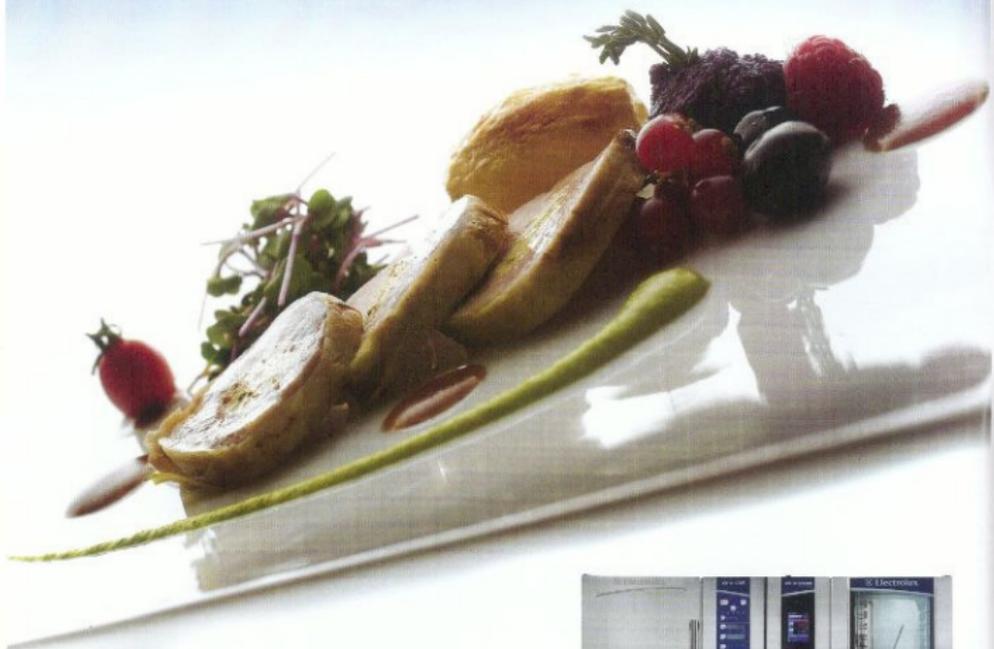
XIX EDITION

16-25
SEPT
2016

MAKE
COUSCOUS
NOT WAR

OFFICIAL MAGAZINE

couscousfest.it



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

Share more of our thinking at www.electrolux.com/professional



Electrolux

Cous Cous Fest



**MAKE
COUSCOUS
NOT WAR**

Si ringrazia l'ingegnere Alberto Bruno, responsabile dei servizi per la sicurezza / Thanks to Eng. Alberto Bruno, Safety Manager

Si ringrazia anche / Thanks to l'Istituto professionale di stato "Pietro Piazza" - Palermo

Ha contribuito alla realizzazione di questa rivista / It contributed to the production of this magazine

>FEEDBACK: Ideazione e progettazione grafica, redazione testi e impaginazione / Ideation, graphic design, editing and layout

Photo: C. Allais, N. Ceriani, G. Cuttitta, F. Marino, A. Panfilone, D. Ruggirello, L. Savettiere, A. Castagna, M. Salvaggio, S. Diambra, A. Caporinno e D. Palazzolo.

4 BENTORNATO COUS COUS FEST!

WELCOME BACK TO
THE COUS COUS FEST!

7 MATTEO RIZZO SAN VITO LO CAPO, DOVE LA DIVERSITÀ È UNA RICCHEZZA

WHERE DIVERSITY IS AN ASSET

8 SAN VITO LO CAPO. L'INCANTO DEL MARE, LA BELLEZZA DELLA NATURA E GOLOSE SPECIALITÀ PER IL PALATO

THE ENCHANTMENT OF THE SEA,
THE BEAUTY AND THE DELIGHTFUL
SPECIALITIES FOR THE PALATE

11 IL MIO PRIMO COUS COUS MY FIRST COUS COUS

13 CAMPIONATO ITALIANO DI COUS COUS BIA, SEI CHEF IN CORSA

ITALIAN BIA COUS COUS CHAMPIONSHIP,
SIX CHALLENGING CHEFS

15 CAMPIONATO DEL MONDO DI COUS COUS

COUS COUS WORLD CHAMPIONSHIP

16 DIECI PAESI IN GARA

TEN COUNTRIES IN COMPETITION

22 LA GIURIA TECNICA IL GIUDIZIO DEGLI ESPERTI

TECHNICAL PANEL
THE JUDGMENT OF EXPERTS

26 LE CASE DEL COUS COUS COUSCOUS HOUSES

30 I COOKING SHOW, SUL PALCO I GRANDI CHEF COOKING SHOWS WITH GREAT CHEFS ON STAGE

36 PROGRAMMA PROGRAMME

47 CAFÉ LE COUS COUS GRANDI OSPITI A CONFRONTO SUL PALCO

GREAT GUESTS MEET ON STAGE

50 KACHUPA / I SOLDI SPICCI

51 ALVARO SOLER

53 ANNALISA

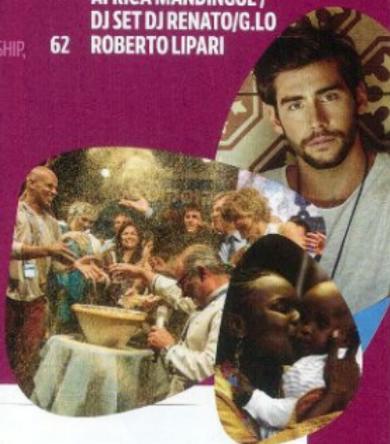
55 LUCA CARBONI

56 EDOARDO BENNATO

58 GIUSY FERRERI

60 PAOLO SIMONI / AFRICA MANDINGUE / DJ SET DJ RENATO/G.LO

ROBERTO LIPARI



Operatore

Main Sponsor

Official Partner

FEEDBACK

Bia

CONAD

GRUPPO

Electrolux

UniCredit

Official Club

Official Partner

Collaborator

Sponsor

ASSOCIAZIONE ITALIANA PASTICCERIE

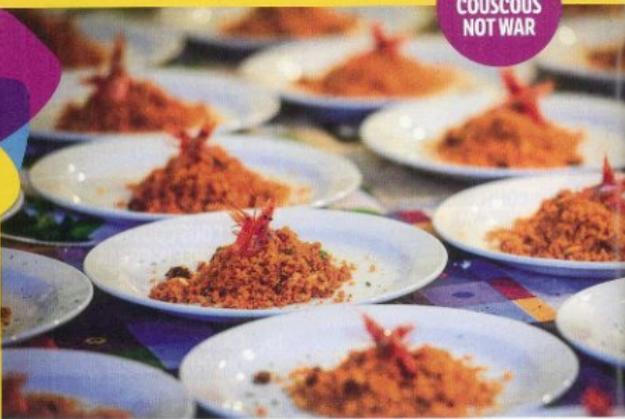
Pirella

AVENA

BENTORNATO COUS COUS FEST!

WELCOME BACK TO THE COUS COUS FEST!

MAKE
COUSCOUS
NOT WAR



A SAN VITO LO CAPO TORNA L'EVENTO DEDICATO AL COUS COUS UNICO NEL SUO GENERE

Grandi concerti sotto le stelle, chef provenienti da tutto il mondo, degustazioni e cooking show con i più prestigiosi protagonisti della cucina italiana animeranno San Vito Lo Capo dal 16 al 25 settembre in occasione della 19ª edizione del Cous Cous Fest, il Festival internazionale dell'integrazione culturale.

Nella coda d'estate, in questo lembo di costa proteso verso l'Africa il mare dalle acque limpide e la natura incontaminata delle riserve dello Zingaro e Monte Cofano sono lo scenario ideale per una rassegna unica, che unisce gastronomia, musica, spettacolo e un forte messaggio di pace e

integrazione tra i popoli.

Due appassionanti sfide di cucina: il Campionato italiano di cous cous Bia e il Campionato del mondo di cous cous che vede schierati 10 paesi: Angola, Francia, Israele, Italia, Marocco, Mauritius, Palestina, Perù, Stati Uniti e Tunisia con il pubblico che potrà assaggiare e votare le ricette partecipando alla giuria popolare.

A San Vito Lo Capo ci saranno anche i migliori chef italiani: dagli stellati Claudio Sadler e Giancarlo Morelli a Giorgina di Gambero Rosso Channel e Sonia Peronaci, una delle cuoche più amate d'Italia.

Sul palco anche Sergio Barzetti, conosciuto come Mr. Alloro, foste e cuoco Filippo La Mantia e Luigi Pomata, volto della Prova del cuoco.

A condurre gli appuntamenti Andy Luotto, Eliana Chiavetta e Federico Quaranta.

E dopo avere assaggiato le ricette di cous cous che più vi intrigano tra le oltre trenta proposte al villaggio gastronomico, la sera comincia il grande show con i concerti dei maggiori protagonisti della musica.

Tra gli ospiti Alvaro Soler (sabato 17 settembre), Annalisa (lunedì 19), Luca Carboni (martedì 20), Edoardo Bennato (mercoledì 21), Giusy Ferrè (giovedì 22).

Si ride con la comicità dei Soldi Spicci (domenica 18) e di Roberto Lipari e Radio Lcs (domenica 25) mentre sul palco i talk show mettono a confronto chef, scrittori e giornalisti internazionali intervistati da Gianluigi Nuzzi e Marzia Roncacci, giornalista del Tg 2. Buon divertimento!

WELCOME DIVERSITY

XIX EDITION
Cous
Cous
Fest

THE ONE OF A KIND EVENT DEDICATED TO COUSCOUS IS COMING BACK TO SAN VITO LO CAPO

Great music under the stars, chefs from all over the world, tastings and cooking shows with the leading lights of Italian cuisine will be bringing San Vito Lo Capo to life from 15 to 25 September, in the 19th Cous Cous Fest, the international festival of cultural integration. At the tail end of summer, on this strip of land stretching out towards Africa, the clear waters of the sea and the unspoilt natural beauty of the Zingaro and Monte Cofano nature reserves are the ideal setting for a unique event that combines cooking, music, entertainment and a powerful message of peace and integration between peoples. There will be two exciting cookery competi-

tions, the Bia Italian Couscous Championships, and the World Couscous Championships with 10 countries involved: Angola, France, Israel, Italy, Morocco, Mauritius, Palestine, Peru, the United States and Tunisia.

The public will be able to taste the recipes and vote for their favourites by participating in the people's jury. The best Italian chefs will also be in San Vito Lo Capo, from the Michelin starred Claudio Sadler and Giancarlo Morelli to Gorgio from the Gambero Rosso Channel and Sonia Peronaci, one of the best loved cooks in Italy. Sergio Barzetti, also known as Mr Alloro, will be on stage too, together with the host and cook Filippo La Mantia and Luigi Pomata, face of the TV cookery programme "Prova del cuoco". Andy Luotto and Eliana Chiavetta will be intro-

ducing the events.

And, after tasting the couscous recipes that intrigue you most, from the more than thirty on offer at the gastronomic village, the big show begins in the evening with the stars of the world of music.

There will be performances by Alvaro Soler (Saturday 17 September), Annalisa (Monday 19), Luca Carboni (Tuesday 20), Edoardo Bennato (Wednesday 21) and Giusy Ferreri (Thursday 22). Plenty of laughs with comedy from Soldi Spicci (Sunday 18), and Roberto Lipari and Radio Lcs (Sunday 25). Meanwhile in the talk shows, chefs, writers and international journalists will be meeting on stage, interviewed by Gianluigi Nuzzi and Tg2 newsreader Marzia Roncacci. Have fun!



LE TRADIZIONI DI IERI
DIVENTANO
SAPORI DI OGGI.



Del proprio territorio, ogni socio Conad ha imparato a conoscere vocazione, ricette e storia. Ai prodotti di eccellenza di tutt'Italia Conad ha dato un nome e un cognome: Saporì&Dintorni Conad. Anche quest'anno potrai assaporarli al Cous Cous Fest, dal 16 al 25 settembre. Perché il valore delle tradizioni, per noi, non ha confini.

 **CONAD**
Persone oltre le cose

LA CITTADINA OSPITA ANCHE QUEST'ANNO IL FESTIVAL CHE VALORIZZA L'INTEGRAZIONE TRA CULTURE

Benvenuti a San Vito Lo Capo, terra dell'accoglienza.

Qui la diversità è un valore. Il confronto una ricchezza. L'integrazione la quotidianità.

Da sempre terra di scambi e commerci con il Nord Africa, San Vito Lo Capo ha fatto della sua naturale accoglienza un baluardo. E, da diciannove anni, questo spirito si è incarnato in un festival. Un piatto semplice e povero come il cous cous riesce ogni anno, in questo territorio, ad attuare un importante piano diplomatico. A mettere insieme, intorno ad una tavola, culture diverse.

Religioni diverse. Tradizioni diverse. Lingue diverse. Ma anche colori, emozioni e suoni diversi. Che danno vita ad un festival diverso, perché unico nel suo genere.

E non a caso lo slogan che quest'anno è stato ideato per la 19ª edizione della rassegna è *Welcome diversity*, benvenuta diversità.

Perché qui a San Vito Lo Capo l'accoglienza è la regola, non un'eccezione. E un benvenuto va anche a voi, visitatori del Cous Cous Fest, in questa cittadina. Speriamo che vi sentiate accolti, in questo piccolo mondo che fa di tutto per essere il più colorato che ci sia.

SAN VITO LO CAPO, DOVE LA DIVERSITÀ È UNA RICCHEZZA WHERE DIVERSITY IS AN ASSET

ONCE AGAIN THIS YEAR, THE TOWN IS HOSTING THE FESTIVAL THAT PROMOTES INTEGRATION BETWEEN CULTURES

Welcome to San Vito Lo Capo, land of hospitality.

Here diversity is an advantage. The meeting of different cultures is an asset. Integration is everyday life.

San Vito Lo Capo has always been a place of trade and commerce with North Africa, and it has made its natural hospitality into a bastion. And for the last nineteen years, this spirit has been brought to life with a festival. Every year, a simple ordinary dish like couscous manages to bring about an important diplomatic initiative. Putting different cultures together around a table. Different religions. Different traditions. Different languages. But also different colours, emotions and sounds. Which give life to a different festival, because this festival is one of a kind.

And this year's slogan, which has been created for the 19th Cous Cous Fest, is *Welcome Diversity*, and not by chance. Because here in San Vito Lo Capo, hospitality is the rule, not the exception. And we would also like to welcome you, the visitors to the Cous Cous Fest, to our town. We hope you feel at home in this little world, which does all it can to be the most colourful of all.

**MATTEO RIZZO**

SINDACO DI SAN VITO LO CAPO
MAYOR OF SAN VITO LO CAPO



SAN VITO LO

L'INCANTO DEL MARE, LA BELLEZZA DELLA NATURA E GOLOSE SPECIALITÀ PER IL PALATO

THE ENCHANTMENT OF THE SEA, THE BEAUTY AND THE DELIGHTFUL SPECIALITIES FOR THE PALATE

UNA PICCOLA GUIDA PER SCOPRIRLA IN TRE GIORNI

h 8 | La sveglia è dolce e lenta a San Vito Lo Capo. Come le onde del mare in bonaccia. La luce sposa le case bianche, basse, arabeggianti, ombreggiate dalle buganvillee. Il respiro esotico aleggia nel vento. La colazione ha la vista del mare che, già alle prime ore del mattino, è di una bellezza disarmante. Il cappuccino arriva insieme alla cassatella di ricotta, ricoperta di zucchero a velo. È il momento dell'incontro con il blu.

h 9 | Quello in tutte le sfumature che offre il mare: cristallino, caraibico, dai mille toni di azzurro. Per un tuffo si può scegliere la spiaggia del paese, oltre un chilometro di sabbia bianca, dai fondali bassi, adatta ai più piccoli e promossa dai pediatra italiani che anche quest'anno le hanno assegnato la bandiera verde.

h 13 | È ora di pranzo, è ora di cous cous! Avrete solo l'imbarazzo della scelta tra le tante varianti che offrono i ristoranti della cittadina. Non potete perdere la versione locale, preparata con il pesce da zuppa e profumata con spezie.

h 17.30 | Una visita all'antica tonnara di San Vito, la tonnara del Secco è un tuffo nel passato. Inattiva dal 1969, riporta indietro con la mente a quando qui si pescava e lavorava il tonno. Si possono visitare i magazzini, quel che rimane delle vecchie barche dei tonnaroti e gli antichissimi impianti di lavorazione del pesce risalenti al IV secolo prima di Cristo.

h 19 | Prima dell'aperitivo entrate a visitare il santuario-fortezza dedicato a San Vito, la cui prima cappella è del Trecento, ampliata poi nei secoli con la crescita della devozione verso il santo.

h 20 | A cena assaggiate le busiame, la pasta artigianale tipica del territorio, condita con il pesto alla trapanese, a base di pomodoro, aglio, olio e prezzemolo.

SECONDO GIORNO, L'INCANTO DELLA BAIÀ E LE TRASPARENZE DELLO ZINGARO

h 8 | Provate una vera colazione siciliana con granita e brioches. Quella di gelsi è una delle specialità locali insieme alle mandorle, al limone e al caffè.

h 10 | La baia di Santa Margherita, tra Macari e Castelluzzo, offre due chilometri e mezzo di coste, sia rocciose che sabbiose, che si luffano in mare. trasparenze mozzafiato è una natura incontaminata rendono questo angolo di costa un piccolo paradiso terrestre, dalle acque sempre miti. Qui la natura mantiene intatto il suo fascino, tutto da scoprire percorrendo piccoli sentieri o a bordo di un trenino elettrico.

h 13 | Tanta la scelta a tavola di pesce fresco: triglie, saraghi, ombrine, occhiate, scorfani, seppie, polpi, calamari e il tonno, con le sue tante prelibate trasformazioni, dalla sazizella alla ventresca fino alla prelibata bottarga, prodotta con le sacche di uova di tonno.

h 17 | Non si può lasciare San Vito Lo Capo senza fare un tuffo alla riserva dello Zingaro, un'area naturalistica protetta che comprende 7 chilometri di costa, il luogo ideale per gli amanti della natura, dell'archeologia e del mare.

Tante le calette da esplorare, dalla più vicina all'ingresso di San Vito Lo Capo, alle altre che si raggiungono con camminata di 15-20 minuti attraverso i sentieri. Le falesie scendono a picco sul mare, la macchia mediterranea è rigogliosa e le palme nane fanno capolino da ogni angolo. Grotte preistoriche di formazione marina scavate dal mare si trovano sia sopra che sotto il mare.

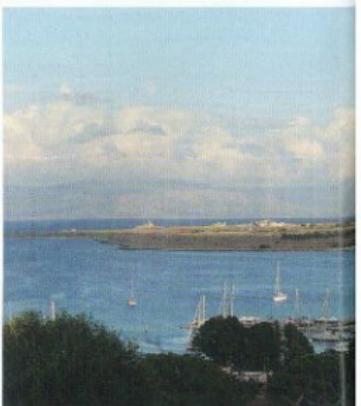
h 21 | Il caldofreddo è per veri golosi. Una coppa con fondo di gelato e cappello di pan di Spagna imbevuto nel rhum, ricoperta da panna montata e colata di cioccolato caldo. Non lo dimenticherete con facilità.

TERZO GIORNO TRA IL PROFONDO BLU E IL FASCINO DI ERICE

h 10 | Un giro in barca vi farà scoprire il mare più bello. Gli amanti delle immersioni possono andare alla scoperta del relitto del cargo cipriota Kent, affondato nel 1978 nelle acque antistanti la tonnara. Chiamato la "nave dei corani" per il suo carico di libri sacri, il relitto è popolato da murene e gronghi stanziali, cernie, saraghi, pesci pelagici e tantissimi scorfani rossi. In alcune zone basta superare i 40 metri per trovare i primi rami di corallo rosso, ambiziosissimi dai fotografi.

h 16 | Erice, la piccola cittadina medievale in cima alla montagna che sovrasta Trapani, merita una visita anche solo per il panorama che si vede da lassù. Si può raggiungere in auto o in moto (meno di un'ora da San Vito), ma è più bello con la funivia da Trapani. Il paesino è delizioso. Non perdetevi una visita al castello di Venere, al duomo e ai giardini del Balio.

h 17 | Ad Erice c'è una lunga tradizione di pasticceria a base di mandorle. Assaggiate i dolcetti in abbinamento ad un vino dolce siciliano.



CAPO

h 18.30 | Tra San Vito lo Capo e Trapani, la riserva di Monte Cofano è una delle più interessanti attrazioni naturali della costa. Protetta dal silenzio, invasa dalle rigogliose palme nane e dai coreografici ciuffi della Disa, costellata da rocce rotolate fino al mare, è un luogo terribilmente affascinante. Fare il bagno in questo specchio di mare, lontano dalle folle e dai rumori, vi farà sentire un po' speciali.

A BRIEF GUIDE TO DISCOVER IT THREE DAYS

8 a.m. | Waking up is slow and sweet in San Vito Lo Capo. Like the waves of a calm sea.

The light mingles with the low white Arab style houses, shaded by bougainvillea. The exotic breath flutters in the wind. Breakfast has a sea view, which is already disarmingly beautiful in the early morning. Cappuccino comes with a deep fried ricotta pastry (cassanella) covered with icing sugar. It is the moment for a meeting with the blue.

9 a.m. | What the sea has to offer in all its shades: crystalline, Caribbean, a thousand shades of blue. For a quick dip you can go to the beach, more than a kilometre of white sand, with shallow water, perfect for children and approved by the Italian paediatricians, who have given it the green flag again this year.

1 p.m. | It's lunch time—it's couscous time! You'll be spoilt for choice with so many varieties on offer in the town's restaurants. Don't miss the local one, made with fish soup and flavoured with spices.

5.30 p.m. | A visit to the old tuna fishery of San Vito, the Tonnara del Secco, is a journey into the

past. Out of use since 1969, it takes you back to a time when tuna was fished and processed here. You can visit the warehouses, the remains of the old boats of the tonnareti and the ancient fish processing facilities, which date back to the 4th Century BC.

7 p.m. | Before your aperitif, have a look inside the fortress-sanctuary dedicated to San Vito. The chapel was originally built in the 13th century and then enlarged over the centuries as devotion to the saint increased.

8 p.m. | For dinner try busiate, the local homemade pasta from the area, seasoned with Trapani pesto, made from tomato, garlic, oil and parsley.

DAY TWO, THE ENCHANTMENT OF THE BAY AND THE CLEAR WATERS OF THE ZINGARO

8 a.m. | Try a real Sicilian breakfast with a water ice and a brioche. The mulberry one is a local speciality, along with the almond, the lemon or the coffee flavours.

10 a.m. | The bay of Santa Margherita, between Macari and Casteluzzo, offers two and a half kilometres of coastline, both rocky and sandy, that plunge into the sea. Breath taking clear waters and unspoilt nature make this corner of coastline a little earthly paradise, where the water is always mild. Here the magic of nature remains intact, waiting to be discovered while wandering along narrow paths or on board a miniature electric train.

1 p.m. | So much fresh fish to choose from: mullet, bream, croaker, saddled bream, scorpionfish, cuttlefish, octopus, squid and tuna in its numerous delicious varieties, from tuna sazizella to the delicious bottarga, made from the roe of the tuna.

5 p.m. | You can't leave San Vito Lo Capo without making a trip to the Zingaro Nature Reserve, a nature conservation area that includes 7 kilometres of coastline. It is the ideal place for lovers of nature, archaeology and the sea. There are so many coves to explore, from the nearest to the San Vito Lo Capo entrance to the others that can be reached with a 15-20 minute walk along the paths. Sheer cliffs rise up from the sea, and there is rich Mediterranean scrub with dwarf palms popping up all over the place. Prehistoric caves hollowed out by the sea can be found both above and below sea level.

9 p.m. | The caldofreddo is for real gourmands. A bowl with ice cream underneath, and then a



layer of sponge cake soaked in rum, covered in whipped cream and topped with hot chocolate sauce. You won't forget that in a hurry.

DAY THREE BETWEEN THE DEEP BLUE SEA AND THE CHARM OF ERICE

10 a.m. | You'll discover the most beautiful sea on a boat trip. Lovers of scuba diving can go in search of the wreck of the Kent, a Cypriot cargo ship that sank in 1978 in the waters near the tuna fishery. Called the "ship of the Korans" because of its cargo of sacred books, the wreck is the habitat of sedentary moray eels and congers, groupers, bream, pelagic fish and a large number of red scorpionfish.

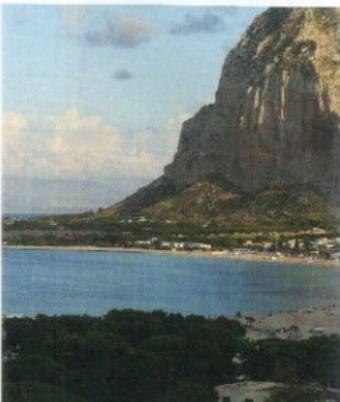
In some places, you only need to go beyond 40 metres to find the first branches of red coral, much sought after by photographers.

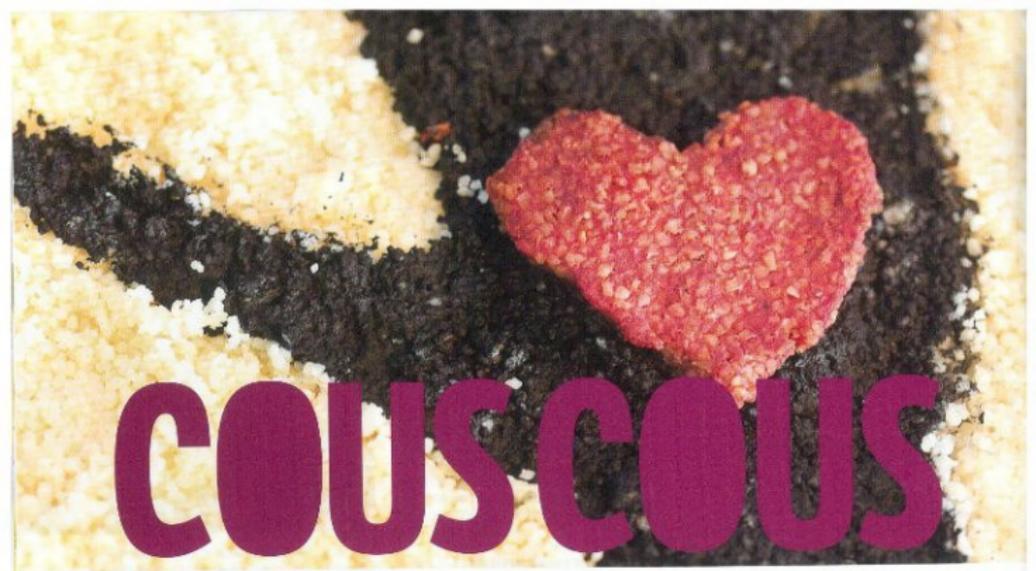
4 p.m. | Erice, the little mediaeval town on top of the mountain that overlooks Trapani, is worth visiting just for the view that you can see from up there. It can be reached by car or motorbike (in less than an hour from San Vito), but the best way is by cable car from Trapani.

It is a delightful little town. Don't forget to visit the Castle of Venus, the cathedral and the gardens of the Ballo.

5 p.m. | In Erice there is a long tradition of confectionery made from almonds. Try the sweets together with a Sicilian sweet wine.

6.30 p.m. | Between San Vito Lo Capo and Trapani, the Monte Cofano Nature Reserve is one of the most interesting natural attractions on the coast. Protected by silence, rife with dwarf palms and the spectacular tulfs of Disa, and dotted with rocks that have rolled as far as the sea, it is a strangely fascinating place. Having a swim in the mirror like sea, far from the crows and the noise, will make you feel a bit special.





COUSCOUS

A SAN VITO LO CAPO IL MONDO INTORNO AD UN PIATTO

La semola del cous cous, a San Vito Lo Capo, raduna il mondo intorno ad un piatto dai molteplici volti, tanti quanti i paesi che partecipano al Cous Cous Fest.

Piatto comune a tantissime culture, dove è conosciuto con tanti nomi diversi, diventa simbolo di dialogo, scambio e unione tra popoli.

LA STORIA

Nato nel Maghreb, nell'Africa nord occidentale, come piatto povero, consumato dai berberi come pasto semplice, a base di cereali, acqua e latte, il cous cous si afferma nelle abitudini alimentari dei paesi limitrofi per poi raggiungere tutto il mondo ed essere, oggi, al quarto posto tra i cibi più consumati.

LA PREPARAZIONE

Il cous cous, a base di semola di grano duro, nella preparazione tradizionale viene bagnato con acqua e 'ncocciato a mano, ovvero lavorato con gesti rotatori per farne piccole palline. La cottura avviene a vapore nella couscoussiera, una speciale pentola che consente di cuocere nella parte inferiore il condimento e in quella superiore la semola che assorbe così i vapori aromatici del condimento sottostante.

PROPRIETÀ NUTRIZIONALI

È un piatto unico ricco di carboidrati, proteine e lipidi. Una porzione di 150 grammi di cous cous di carne fornisce un apporto calorico di circa 360 kcal.

IN SAN VITO LO CAPO A DISH BRINGS TOGETHER THE WORLD

In San Vito Lo Capo, the couscous grain brings the world together for a dish as multifaceted as all the countries that participate in the Cous Cous Fest. A dish common to many cultures, where it's known by many different names, it has become a symbol of dialogue, exchange and unity among peoples.

PREPARATION

Couscous, based on durum wheat, is traditionally prepared by moistening it with water and working it by hand, using a rotating movement, to create small granules. It is steam cooked in a couscoussière, a special pot in which the seasoning is cooked in the lower part and the grain in the upper part, where it absorbs the aromatic vapors of the seasoning below.



HISTORY

Originating in the Maghreb in northwest Africa as a poor man's dish, and consumed by Berbers in a simple meal based on grains, water and milk, couscous also became popular in neighboring countries and finally spread to the whole world, where it now ranks as the fourth most popular food on the planet.

NUTRITIONAL PROPERTIES

It's a unique dish rich with carbohydrates, proteins and lipids. A 150 gram portion of couscous with meat provides about 360 kcal.



IL MIO PRIMO COUS COUS

MY FIRST COUS COUS



CLAUDIO SADLER

Io sono mezza trentino e mezza mantovano, nato a Milano. Il cous cous è stato una scoperta degli ultimi 5 anni, da quando frequento degli amici siciliani. L'impatto con questo piatto è stato identico a mettere un foggiano o un napoletano davanti alla polenta! In un primo momento non capivo cosa significasse quella bella nuvola di grani soffici, poi ho scoperto che si può utilizzare in varie forme e colorazioni; il suo sapore abbastanza neutro ben si adatta a tutti i cibi e, con un po' di fantasia, si può usare in vari modi. Penso di essere stato tra i primi a colorarlo di nero, col nero di seppia e ad abbinarlo a piatti di alta cucina. Evviva il cous cous, e anche la polenta.

My origins are from Trento and Mantua, and I was born in Milan. I discovered couscous five years ago when I met some Sicilian friends. The impact of this dish was exactly like presenting someone from Foggia or Naples with polenta! At first I did not understand what that lovely cloud of soft grains meant, but then I discovered that it can be used in various shapes and with different colours. Its fairly neutral taste is well adapted to all kinds of food, and with a bit of imagination it can be used in a variety of ways. I think I am one of the first to have coloured it black using squid ink, and combine it with dishes of high cuisine. So long live couscous, and polenta too.



ANDY LUOTTO

Morocco... le montagne Atlas... Circondato da profumi, colori, suoni, sapori e tante bellezze incontaminate. La stessa atmosfera che ho incontrato a San Vito La Capra durante il Cous Cous Fest. Questo evento ormai fa parte di me e della mia famiglia. Il Cous Cous Fest è tutta la bellezza dei popoli nel posto più bello del mondo. I love the Cous Cous Fest!

Morocco... the Atlas Mountains... Surrounded by fragrances, colours, sounds, tastes and so much unspoiled beauty. The same atmosphere that I have found in San Vito La Capra during the Cous Cous Fest. The Cous Cous Fest has become part of me and part of my family. The Cous Cous Fest is all the beauty of the peoples involved and the most beautiful place in the world. I love the Cous Cous Fest!



GIOVANNI TORRENTE

Erano gli anni Settanta, le mie mani incacciavano la semola di grano cercando di emulare quelle di mia madre. Nell'aria l'odore della zuppa avvolgeva la cucina, ripartandomi a quei giorni di festa in cui lei era solita preparare, quando casa nostra si riempiva di parenti. Un sorriso si dipingeva sul mio volto, quegli aromi sapevano d'amore, quell'amore che lei sapeva darmi e in un attimo ritornai bambina.

It was the Seventies and I was rubbing the wheat semolina by hand, trying to do it like my mother used to. The smell of soup filled the air in the kitchen, taking me back to the holidays when she would prepare it, and our house would be full of relatives. A smile spread across my face. That smell reminded me of love, the love that she showed me, and for a moment I was a child again.

FILIPPO LA MANTIA

Il mio primo cous cous avventuriero è nato da Filo Continuo (il primo ristorante dello chef aperto a San Vito La Capra, ndr). Rimasi affascinato dallo semola, dai chicchi e dal rito che conteneva un semplice cibo. Racchiude in pieno il racconto, la nutrizione e la fantasia. Da allora non ne ho più potuto fare a meno e l'ho portato ovunque nel mondo.

Unsurprisingly, my first couscous was created at Filo Continuo (the chef's first restaurant in San Vito La Capra, editor's note). I became fascinated with semolina and grains and the ritual contained in a simple food. It is the embodiment of storytelling, nutrition and fantasy. Since then I have not been able to do without it and have taken it all over the world.





GIANCARLO MORELLI

Il mio primo incontro con il cous cous ha determinato una svolta nel mio modo di pensare, mi ha spalancato un mondo.

Ne ha compreso il valore, il suo essere cibo del popolo, la sua ricchezza culturale, il suo essere

radicato nella terra e nell'habitat, il suo legame con identità diverse e poliedriche. Il cous cous è la prova che la cucina fende "all'infinito" e supera tutte le frontiere.

My first experience of couscous changed my way of thinking and opened up a new world. I understood its value, the fact that it is a food of the people, its cultural richness, the fact that it is rooted in the earth and in the environment, and its connection with many different genetic cultures. Couscous demonstrates that cooking aims at infinity and overcomes all barriers.



ENZO BATTAGLIA

Non ricordo l'età, ma già mi avevano parlato della Sicilia e del fuoco interno che esplode nei suoi vulcani. E per me fu naturale, consequenziale, equiparare l'immagine della mia prima couscoussiera fumante all'esplosione dei vapori, vuoi di zolfo, vuoi di cannello e spezie profumate, vuoi di sapori e di profumi di vita interiore, dell'interno. Poi mi hanno insegnato che "interiore homine habitat veritas" e la verità è coesistenza, rapporti, incontri, smussamento.

Come i ciottoli delle calette del mio mare, come quel cuscus venuto da lontano: grano smussato, levigato, aggregato, arricchito. E del mio primo cous cous mi restano profumi di accettazione e condivisibile.

I can't remember how old I was but I had already heard about Sicily and the internal fire that explodes in its volcanoes. And as a consequence it was natural for me to equate the image of my first steaming couscous pot with an explosion of vapours, be they of sulphur, of cinnamon and fragrant spices, or of the fragrances of the internal life within. Then I was taught that "interiore homine habitat veritas", and the truth is coexistence, relationships, meetings and softening. Like the pebbles in the coves of my sea, like that cuscus that came from far away, with its smooth softened grains, united and enriched. And the fragrances of acceptance and sharing of my first couscous have stayed with me.



CHIARA MACI

Il mio primo cous cous è stato durante l'università. C'era un ristorante nella zona universitaria di Bologna dove ogni giorno veniva preparato un cous cous diverso per pranzo e io ricordo ancora oggi quel sapore. Non era certo il più buono ma era sicuramente il primo. Con le verdure e un po' di curry. Riusciva a farmi dimenticare le lezioni e a farmi godere di una pausa pranzo "vera e propria". "Come se fossi a casa".

I had my first couscous when I was at university. There was a restaurant near the University of Bologna where a different kind of couscous was served every day for lunch and I can still remember the taste today. It certainly wasn't the best couscous I've ever had but it was the first. With vegetables and a bit of curry. It helped me forget my lectures and enjoy a "proper" lunch break. "As if I was at home".

ELIANA CHIAVETTA

Il primo cous cous alla sanvitese l'ho assaggiato nel 2011 durante la prima edizione del Cous Cous Fest alla quale ho lavorato come conduttrice. Ricordo che, dopo avermelo servito, chiesi che venisse aggiunto ancora brodo di pesce. Lo chef mi lanciò un'occhiataccia e mi disse sdegnato: "Voi palermitani ci fate la zuppa con il cous cous". Non riuscii a replicare. Ecco, il mio ricordo è stata anche una lezione: "sulla tradizione non si discute!"

I tasted my first San Vito couscous in 2011 when I was working as a presenter at my first Cous Cous Fest. I remember that, after it had been served, I asked for more fish broth to be added. The chef gave me a look and said rather indignantly, "You people from Palermo make soup out of couscous". I didn't know what to say. So my memory was also a lesson - "tradition is not up for discussion!"



17 SEPT | H 12.00 | H 14.00 | H 20.30 / 18 SEPT | H 13.00

CAMPIONATO ITALIANO DI COUS COUS BIA

ITALIAN BIA COUSCOUS CHAMPIONSHIP

TICKET
10€
SEMIFINALE

TICKET
15€
FINALE



LAURA FAIENZA (Milano)

COUS COUS LABÙ

È personal chef e si occupa di catering ed eventi. La sua ricetta di cous cous è a base di cozze, pomodori confit, gel di ricotta salata, colatura di alici e crema velluto di broccoli.

She's a personal chef and manages catering and events. Her recipe is couscous with mussels, confit cherry tomatoes, salted ricotta, colatura di alici, and velvety broccolli.



FEDERICO FLORIS

(Gonnesa, Carbonia Iglesias)

LE DUE ISOLE

È tecnico dei servizi di ristorazione. Ha lavorato al Phi beach con Giancarlo Morelli. Nella sua ricetta verdure, pesce, frutti di mare, crema di fichi e mousse di ricotta di bottarga di muggine.

He's a food service manager, he worked with Giancarlo Morelli at "Phi beach". In his recipe there are vegetables, seafood, figs cream, ricotta mousse and bottarga.

SALVATORE LIPARI (Palermo)

VERDE MARE E GIALLO SOLE

È chef e patron, dal 2009, a Bagheria dell'osteria "Saperi e sapori", a conduzione familiare. La sua ricetta di cous cous è a base di tenerumi, seppie, tonno, cozze, gamberoni, pomodorini e caviale.

In 2009 he opened in Bagheria (Pa) "Saperi e Sapori", a little family owned restaurant. His recipe is couscous with tenerumi, cuttlefish, tuna fish, mussels, prawns, cherry tomatoes and caviar.



ROBERTO MARINO (Palermo)

COUS COUS DI GAMBERI ROSSI CON MAIONESE DI POMODORO AL LIME E PESTO AL FINOCCHIETTO

È diplomato all'istituto alberghiero e ha lavorato in giro per l'Italia. La sua ricetta è a base di gamberi, maionese di pomodoro al lime e pesto di finocchietto.

He studied at cooking school. He made lots of experiences all around Italy. His recipe is couscous with prawns, tomato mayonnaise with lime and fennel pesto.

Sei chef, sei ricette, un solo vincitore.

In palio il titolo di "Miglior chef italiano" e la possibilità di entrare a far parte della squadra che gareggerà al Campionato mondiale di cous cous.

A giudicare gli chef sarà una giuria tecnica, presieduta da Stefania Berbenni di Panorama e una popolare. Ecco gli sfidanti:

Six chefs, six recipes, only one winner. The chef who wins will achieve the title of "Best Italian Chef 2016" and will be able to participate in the Cous Cous World Championship. There will be two juries to vote: a technical panel, with the chair Stefania Berbenni of "Panorama", and a people's panel. Here's the contenders:

SIMONE NERINI (Ferrara)

COUS COUS DEGLI ESTENSI

Architetto ferrarese, ha collaborato con Corelli, La Mantia, Luotto, Sadler e Morelli.

Gareggerà con un cous cous di mais, zucca dolce, parmigiano, amaretti, salvia.

Architect from Ferrara, he worked with famous chefs such as Corelli, La Mantia, Luotto, Sadler and Morelli. His recipe is corn cous cous with pumpkin, parmigiano, amaretto, sage.



ALBERTO SANNA

(Samassi, Medio Campidano)
BLACK & YELLOW

È ai fornelli del ristorante Il Campidano a Samassi. Proporrà una ricetta di cous cous con seppia, gamberi viola, cipolla di Tropea e zenzero.

He works at the restaurant "Il Campidano" of Samassi. His recipe is couscous with cuttlefish, prawns, red onion and ginger.

Olio di Famiglia



La mia Famiglia produce olio extra vergine di oliva in Sicilia da oltre un secolo. Dalla piccola azienda agricola vicino Palermo nelle campagne di San Lorenzo, al frantoio sperimentale di Custonaci. Attraverso cinque generazioni, coniugando il valore della tradizione con il supporto delle tecnologie più avanzate, portiamo per il mondo le eccellenze della produzione olearia siciliana. La nostra passione per il vostro piacere... Barbera, Siciliani Naturalmente!



www.oliobarbera.com

WELCOME DIVERSITY

XIX EDITION
Cous
Cous
Fest

CAMPIONATO DEL MONDO DI COUS COUS

COUS COUS WORLD CHAMPIONSHIP

LE RICETTE DI DIECI PAESI IN GARA

Chef internazionali si confrontano proponendo ricette a base del vero protagonista della rassegna, il cous cous. Il campionato del mondo del cous cous schiera in cucina dieci paesi.

Per la prima volta saranno a San Vito l'Angola e il Perù. A gareggiare con loro Francia, Israele, Italia, Marocco, Mauritius, Palestina, Stati Uniti e Tunisia.

Partecipando alla giuria popolare si possono assaggiare le ricette in gara, abbinare a vini siciliani, e votare i piatti con palette numerate. A giudicare anche una giuria tecnica formata da giornalisti e chef, presieduta dallo chef 2 stelle Michelin Claudio Sadler.

A condurre gli appuntamenti saranno **ANDY LUOTTO**, conduttore e cuoco italo-americano ed **ELIANA CHIAVETTA**, miss Sicilia nel 2006, conduttrice e speaker di Radio Action.

RECIPES FROM TEN CHALLENGING COUNTRIES

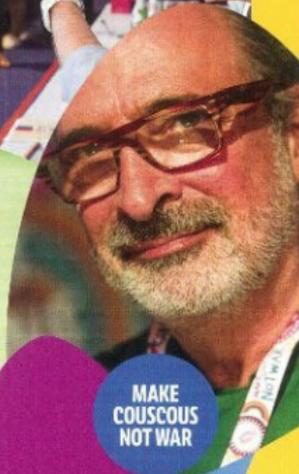
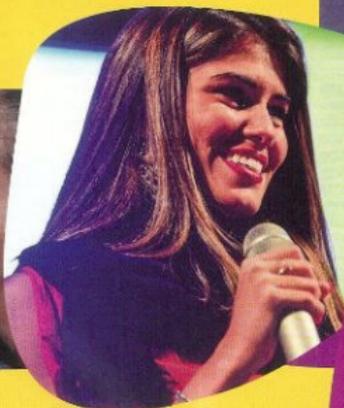
International chefs facing each other with recipes of couscous, the food that inspire the whole Festival: Cous Cous World Championship is a challenge between ten chefs from all over the world.

For the first time this year Angola and Peru will participate in Cous Cous Fest; the other countries will be: France, Israel, Italy, Morocco, Mauritius, Palestine, USA and Tunisia.

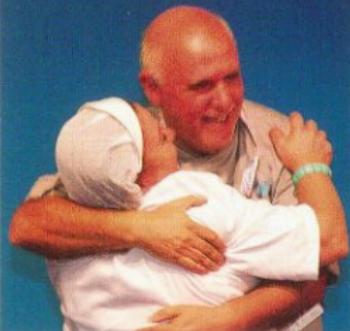
Everyone can be part of the people's panel, and taste the plates cooked by the chefs, coupled with Sicilian wines, the public will be able to vote the recipes with numbered paddles.

There will be also a technical panel, composed of journalists and food experts and guided by the two starred Michelin chef Claudio Sadler.

Host of the shows will be **ANDY LUOTTO**, Italian-American TV-host and chef and **ELIANA CHIAVETTA**, Miss Sicily 2006, TV-host and radio speaker.



MAKE
COUSCOUS
NOT WAR



DIECI PAESI IN GARA

TEN COUNTRIES IN COMPETITION



ANGOLA

Kitaba, la tradizione in cucina
Dall'Expo di Milano ad un progetto sociale per giovani richiedenti asilo

LUIS MIGUEL, in arte **KITABA**, dal nome dell'ingrediente tipico della cucina angolana ricavato dagli arachidi, è uno degli chef emergenti più importanti dell'Africa.

Nel suo Paese è una celebrità, perché conduce un programma in onda sulla tv nazionale angolana. È stato anche cuoco personale di diversi rappresentanti di governo.

Chef ufficiale del padiglione dell'Angola all'Expo Milano 2015 dove ha spopolato con il suo gelato al baobab, Kitaba porta fino a noi dalle regioni più remote del suo paese i piatti tradizionali dell'Angola dopo un lavoro di ricerca durato mesi nei villaggi più remoti del suo paese. "A differenza della cucina gourmet, che è personalizzata dal gusto dello chef - spiega Kitaba - quella tradizionale è sempre uguale e mangiare un mio piatto significa assaggiare la nostra cultura". La sua cucina parte dalle proprie radici regionali ed etniche, si è evoluta nel corso dei secoli sfruttando appieno anche le influenze di altre culture gastronomiche, in particolare di quelle portoghesi, brasiliane e italiane (per pasta e polenta).



FRANCIA

Momo e Selma, in cucina nelle campagne fiamminghe

Tante le varianti di cous cous proposte al ristorante aperto insieme alla moglie

MOHAMMED HERBI è chef e patron del ristorante Le Grain de Folie, nel cuore della campagna fiamminga che apre nel 2008 insieme alla moglie, dopo avere lavorato per diversi anni a Lille.

"Per garantire la massima qualità dei nostri piatti - spiega - abbiamo scelto di lavorare con prodotti provenienti da agricoltura e allevamento locale. Così abbiamo il controllo dell'intera catena di distribuzione, dal produttore al piatto".

Le Grain de Folie è il secondo miglior ristorante a Bailleul su Tripadvisor.

Il locale è la sintesi perfetta delle passioni della coppia: la cucina, l'equitazione e il restauro. L'atmosfera del locale porta altrove, nel profondo Sud, in un villaggio berbero tra montagne, purosangue arabi e una tenda tuareg.

E i suoi cous cous speziati, il brick, il tajdine, la quaglia alla griglia o le prugne secche di mandorle Tadjine sono bellissimi inviti a viaggiare.



ISRAELE

L'autentica cucina ebraica sefardita nella Grande Mela

Ron e Leetal formano una coppia in cucina e nella vita

RON e LEETAL ARAZI sono gli chef israeliani fondatori di NYShuk (New York Shuk), il loro locale a New York. Promuovono la tradizione culinaria mediorientale ed ebraica sefardita in particolare, che include anche il cous cous. In particolare sono molto fieri della lavorazione a mano della semola, secondo le antiche tradizioni tramandate dalle loro comunità e il loro obiettivo è quello di fare conoscere e valorizzare i cibi tradizionali della loro cucina. Il nome del locale deriva dalla parola Shuk che in ebraico significa mercato.

Per i due chef "il mercato rappresenta, infatti, il centro di una comunità, il punto di incontro dove commercio e cultura si fondono insieme. Nella moderna cultura alimentare di oggi - continuano - molti dei nostri amati cibi tradizionali e le antiche preparazioni di cucina vengono persi. Questo è il motivo per cui NY Shuk si concentra non solo sulla lavorazione artigianale, ma anche nel mantenere vivo, e in continua evoluzione, il nostro patrimonio alimentare".



ANGOLA

Kitaba, tradition in the kitchen
From Expo in Milan to a social project
for young asylum seekers

LUIS MIGUEL, alias **KITABA**, from the name of the typical ingredient of Angolan cooking made from peanuts, is one of the most important up and coming chefs in Africa. In his own country he is a celebrity, because he presents a programme on the national Angolan TV company. He has also been the personal cook for various representatives of the government. Kitaba was the official chef of the Angola pavilion at the Milan Expo 2015 where his baobab icecream was a big hit. He will be bringing us the traditional dishes of Angola from the remotest regions of his country, after months of research in the remotest villages of his country.

"Unlike gourmet cuisine, which is personalized by the tastes of the chef", explains Kitaba, "traditional cooking is always the same, and eating one of my dishes means tasting our culture". His cooking starts from his regional and ethnic roots and it has evolved over the course of the centuries making full use of influences from other gastronomic cultures too, including Portuguese, Brazilian and Italian (pasta and polenta).

FRANCE

Momo and Selma, in the kitchen in the Flemish countryside
So many variations of couscous offered at the restaurant opened with his wife

MOHAMMED HERBI is the chef and owner of the restaurant Le Grain de Folie, in the heart of the Flemish countryside which opens in 2008 together with his wife, after working in Lille for many years.

"To guarantee the best quality for our dishes", he explains, "we have chosen to use products from local farms. That way we check up on the entire distribution chain, from the producer to the plate".

Le Grain de Folie is the second best restaurant in Bailleul on TripAdvisor. The restaurant is the perfect combination of the couples' passions: cooking, horse riding and renovation.

The atmosphere of the place takes you away to the Deep South, to a Berber village in the mountains with Arab thoroughbreds and a Tuareg tent.

And his spicy couscous, brick, tajine and grilled quail, or dried prunes and Tajine almonds are wonderful invitations to travel.

ISRAEL

Authentic Sephardic Jewish cuisine in the Big Apple
Ron and Leetal are a couple in the kitchen and in life

RON and LEETAL ARAZI are the Israeli chefs who founded NYShuk (New York Shuk), the restaurant in New York. They promote the Middle Eastern culinary tradition, and in particular Sephardic Jewish cooking, which includes couscous. They are especially proud of the method of working the semolina by hand according to the old traditions passed down by their community, and their objective is to publicize and promote the traditional dishes of their cuisine.

The name of the restaurant derives from the word Shuk, which means market in Hebrew.

For these two chefs "the market represents the centre of the community, the meeting point where commerce and culture merge together. In the modern food culture of today", they continue, "many of our beloved traditional foods and the old ways of cooking have been lost."

This is the reason why NYShuk concentrates not only on craft production methods, but also on keeping our culinary heritage alive and in continual evolution".



ITALIA

In squadra due chef sarvitesi con la cucina più autentica

GIORGIO GRAZIANO è chef e patron del ristorante Il Ficodindia, che gestisce insieme alla moglie Dorotea. Sobrio ed elegante, il ristorante accoglie i propri ospiti in un ambiente esclusivo sia negli interni che nelle due terrazze esterne. La sua cucina si ispira alla tradizione della gastronomia locale e delle sue origini, interpretata con un pizzico di innovazione. Animato sempre dalla costante voglia di aggiornarsi, lo chef è stato capitano della squadra italiana nel 2008.



ANTONINO GRAMMATICO, classe 1989, ha lavorato per diverse stagioni turistiche all'hotel ristorante Oasi da Paolo a Castelluzzo e al ristorante U Sfiuzziu con Ignazio Galante a San Vito Lo Capo. Ha partecipato a diversi corsi di formazione, ad un master del Gambero Rosso e a diverse manifestazioni tra cui Baglio, olio e mare, la sagra del ficodindia di Roccapalumba e il Cous Cous Fest.

ITALY

Two chefs from San Vito bringing the most traditional cooking

GIORGIO GRAZIANO is the chef and owner of "Il Ficodindia". He manages the restaurant with his wife Dorotea. It is an elegant place with two beautiful terraces. Giorgio's recipes are inspired by traditional Sicilian plates cooked in new innovative ways, because he likes to stay up to date. He was the leader of Italian team during 2008 Couscous World Championship.

ANTONINO GRAMMATICO He was born in 1989, he worked for many years at the restaurant and hotel "Oasi da Paolo" of Castelluzzo and at the restaurant "U Sfiuzziu" of San Vito Lo Capo with Ignazio Galante. He participated in several training courses, in a master of Gambero Rosso and in many events, among which Baglio, oil and mare, Prickly Pear Festival of Roccapalumba and Cous Cous Fest.

MAROCCO

La giovane chef che ha il cous cous nel sangue
A San Vito da un lussuoso hotel di Venezia

EL AAFYOUNY OUAFAA è chef all'hotel Danieli di Venezia, un albergo Luxury Collection a pochi passi da piazza San Marco. Classe '92 è nata a M'Diq, una città della provincia di Tangeri-Tétouan, in Marocco.

Vive in Italia, a Trento e si è diplomata all'alberghiero di Varone a Riva del Garda (Trento). Ha lavorato in diversi ristoranti e hotel italiani, all'hotel Vezzano nell'omonima località in provincia di Trento, nella valle dei Laghi, al Grand hotel Fasano, un elegante albergo sul lago a Gardone Riviera (Brescia), ma anche all'Europa Regina, a Venezia e al Park hotel Laurin a Bolzano.



MAROCCO

Young chef with cous cous in her blood
From a luxury hotel in Venice to San Vito's challenge

EL AAFYOUNY OUAFAA is the chef of Danieli Hotel in Venice, a Luxury Collection Hotel near San Marco. Born in '92 in M'Diq, a city in the Tangeri-Tétouan Province in Morocco; she studied at Riva del Garda cooking school and now she lives in Trento, Italy. She worked in many Italian restaurants and hotels, such as the Vezzano Hotel in Trento Province, Grand Hotel Fasano on the lake Gardone Riviera (Brescia), Europa Regina (Venezia) and Laurin Park Hotel (Bolzano).



MAURITIUS

Il ritorno di Vinod
La sua raffinata cucina incontra il cous cous

VINOBA (detto Vinodi) **SOOKAR** è executive chef del Fomello da Ricci a Ceglie Messapica (Brindisi), una stella Michelin, che gestisce con la moglie Antonella Ricci. Studia la cucina italiana e se ne innamora. E proprio per amore si trasferisce in Puglia. Con grande perseveranza ed impegno è riuscito a coltivare due cucine, quella del suo Paese di origine, all'insegna di pescato freschissimo, frutti e spezie e quella regionale pugliese, in particolare quella dell'arte norcina, diventato Maestro del capocollo pugliese. In questa masseria sprofondata in un grande parco, i piatti più classici del territorio pugliese sono rielaborati con raffinatezza e talento.

Lo chef ha lavorato da Helsinki a Boston fino a Dubai in prestigiosissime kermesse, sia con enti pubblici che privati.

MAURITIUS

Vinod's return
Fine cuisine meets couscous

VINOBA (aka Vinodi) **Sookar** is the executive chef of the restaurant Fomello da Ricci in Ceglie Messapica (Brindisi), one Michelin star; he manages the restaurant with his wife Antonella Ricci. He studied and fell in love with Italian cuisine; and because of love he moved to Apulia. He nurtures two culinary tradition with perseverance and determination: the Mauritian one, characterized by very fresh fish, fruits and spices, and Apulian cuisine. In particular, he specialized in "norcina" cooking and he became an expert of Apulian capocollo. In his farm in the countryside he remakes, with mastery, traditional dishes. He cooked in Helsinki, Boston and Dubai, during very famous kermesse, both for public authorities and private citizens.



PALESTINA

Srour e Bassous, cucina levantina à la carte

I due chef da Ramallah e Betlemme a San Vito Lo Capo

GEORGE SUHEIL SROUR è executive chef al ristorante Hareer, all'interno del Jala Food Company Beit Jala, il maggiore business club privato ed esclusivo a Ramallah. Hareer è un ristorante orientale contemporaneo dove il chef propone il meglio della cucina levantina classica dell'area dell'antica regione della Grande Siria.

Un diploma di alimentazione e un corso di formazione professionale a Rovereto, ha cucinato sia in Palestina che in Italia, all'Osteria Fior di roccia, ristorante con una stella Michelin nella frazione di Vezzano (Trento). Con George in squadra **ELIAS BASSOUS**, chef de partie al Jacir Palace Hotel, un lussuoso hotel 5 stelle a Betlemme. Nato a Betlemme, Elias ha vinto nel 2011 il premio come migliore chef al Gastro Cultura Banat's Cup a Timisoara (Romania).



PERÙ

Rafael, la prima scuola di cucina in casa e poi...Il volo

Tante le collaborazioni in Italia con grandi chef e ristoranti

RAFAEL RODRIGUEZ da autodidatta, inizia a studiare in Francia da Garden Cusine, successivamente in Italia dove partecipa a diversi eventi legati al Perù, e in tutta Europa. Ha collaborato con grandi chef come Luigi Pomata e Roberto Andreoni e stretto grandi amicizie con Pino Cuttaia, Luca Mozzaniga, Giancarlo Morelli e Giovanni Cattaneo. Oggi è consulente gastronomico per importanti alberghi e ristoranti in Italia, attualmente ai ristoranti Timè e Daniel, Ikea Gourmet e collabora con il ristorante Hotel Griso a Lecco. A giugno è stato il vincitore della gara gastronomica internazionale del Girotonno che ha visto a confronto chef provenienti da sei paesi del mondo in gara con ricette a base di tonno. Insieme alla socia Laura Pinaffo sta aprendo il suo ristorante gourmet, Gocce di Pisco che si inaugurerà a settembre.

PALESTINE

Srour and Bassous, Levantine cooking à la carte

The two chefs from Ramallah and Bethlehem in San Vito Lo Capo

GEORGE SUHEIL SROUR is the executive chef at the Hareer restaurant, inside the Jala Food Company Beit Jala, the most important private and exclusive business club in Ramallah. Hareer is a contemporary Middle Eastern restaurant where the chef offers the best of classic Levantine cuisine from the area of the ancient region of Greater Syria. George Srour has attained a diploma in nutrition and completed a professional training course in Rovereto. He has cooked in various restaurants in Palestine, and also in Italy, in the Osteria Fior di Roccia, a restaurant with a Michelin star in the village of Vezzano (Trento). George will be in a team with Elias Bassous, chef de partie at the Jacir Palace Hotel, a luxurious 5 star hotel in Bethlehem. Elias was born in Bethlehem and won the prize for best chef at the Gastro Culture Banat's Cup in Timisoara (Romania).

PERÙ

Rafael, his first cookery school was at home and then...he took off

So many partnerships in Italy with great chefs and restaurants

RAFAEL RODRIGUEZ began studying in France at Garden Kitchens. Later, he went to Italy, where he participated in many different events connected with Peru, and then all around Europe. He worked with great chefs like Luigi Pomata and Roberto Andreoni and became great friends with Pino Cuttaia, Luca Mozzaniga, Giancarlo Morelli and Giovanni Cattaneo.

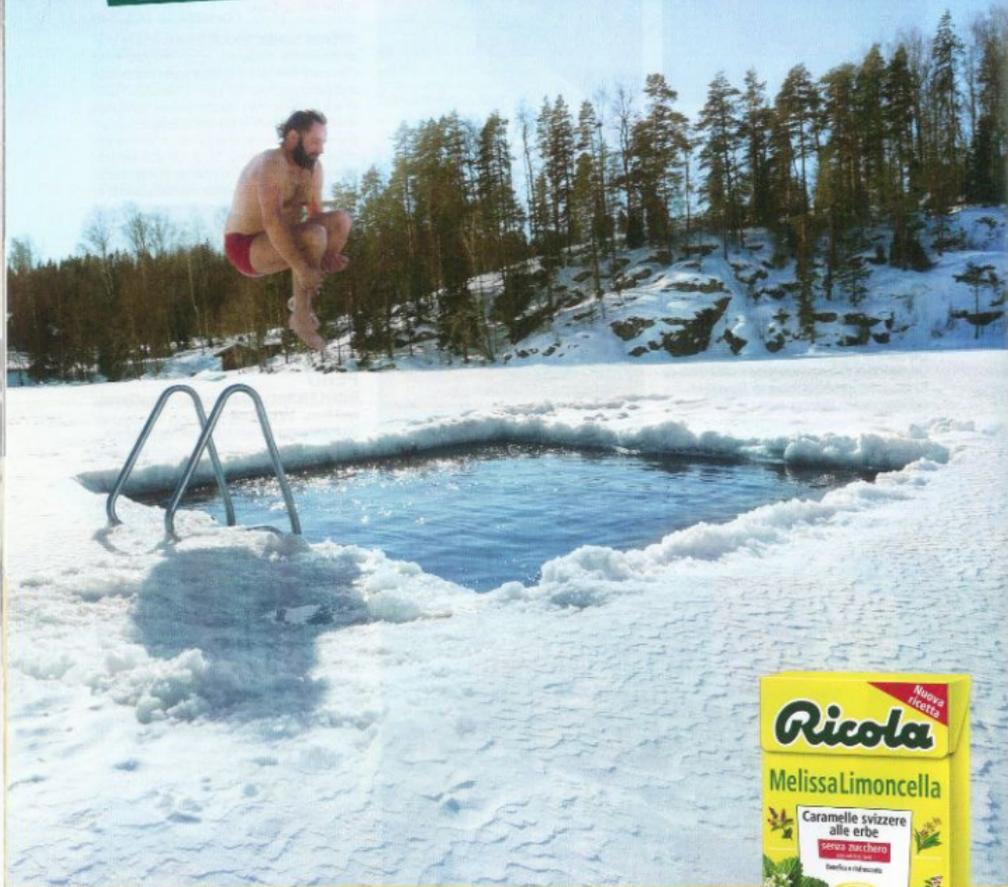
Today he is a gastronomic consultant for important hotels and restaurants in Italy. He is currently working with the restaurants Timè e Daniel and Ikea Gourmet, as well as the restaurant Hotel Griso in Lecco. In June, he was the winner of the international gastronomic competition Girotonno, which saw him up against chefs from six countries in the world, competing with tuna recipes.

Together with his business partner Laura Pinaffo, he is opening a gourmet restaurant called Gocce di Pisco, which will be launched in September.



MAKE
COUSCOUS
NOT WAR

TUFFATI NEL GUSTO CON RICOLA!



Ricola

Il segreto è Chrütercraft



www.ricola.com



STATI UNITI

L'americana ambasciatrice della cucina messicana moderna

Fa parte dell'American chef corps, gli chef che usano il cibo come strumento diplomatico

Pioniera nel mondo della ristorazione sin dalla creazione del City Café e del City Restaurant a Los Angeles negli anni '80, **MARY SUE MILLIKEN** è considerata un'illustre ambasciatrice della cucina messicana moderna con i suoi Border Grill Restaurants (a Santa Monica, a Los Angeles e Las Vegas) e il suo Truck. Co-autrice di cinque libri di cucina, Mary Sue è stata co-protagonista di circa 400 episodi del programma "Too Hot Tamales" trasmesso sul canale americano Food Network e a Los Angeles ha condotto un programma radiofonico sul cibo per circa 10 anni. Mary Sue è stata fundraiser, membro ufficiale e portavoce dell'organizzazione Share Our Strength dal 1987 e fa parte anche del consiglio di amministrazione della James Beard Foundation.

BOB BLUMER Gastronomo, artista culinario, e sette volte vincitore del Guinness del primato, è autore e conduttore delle serie televisive Surreal Gourmet e Glutton for Punishment e conduttore di World's Weirdest Restaurants.

I suoi programmi vanno in onda in più di venti paesi del mondo. Blumer trasforma ingredienti ordinari in piatti sorprendenti attraverso semplici metodi di cottura e stravaganti presentazioni che sono diventati il suo tratto distintivo culinario.



TUNISIA

Lo chef che interpreta a Milano l'alta cucina vegetariana e biologica
Gareggia con una ricetta dolce ideata durante il Ramadan

NABIL BAKOOS lavora al ristorante Joia del grande chef di origini svizzere Pietro Leemann, premiato con una stella Michelin. Il locale, a Porta Venezia a Milano, propone alta cucina vegetariana secondo la filosofia di Leemann all'insegna di una alimentazione sana e del concetto che il cibo è nutrimento per il corpo, per la mente e per la psiche. Nel suo curriculum anche esperienze in Australia e in Inghilterra.

"La ricetta che ho pensato per il Cous Cous Fest - spiega - è stata ideata durante il Ramadan, quando, dopo il tramonto, la mia prima necessità era di mangiare qualcosa di dolce. È un cous cous profumato ai fiori d'arancio e melograno, riduzione al rosso, gelato al latte acido e datteri. Il profumo principale è quello dei fiori d'arancio che viene contrastato dall'acidità del melograno. Un sentore astringente viene dato da una riduzione al rosso, bevanda tipica dei tunisini. Nella ricetta - continua - anche il croccante delle mandorle doppiamente tostate e un gelato cremoso al Leben (latte acido, alta fonte nutritiva bevuta specialmente nel periodo di Ramadan) e datteri. Ho pensato di ricordare in una cialda croccante anche la pasta Briki".

THE UNITED STATES

The American ambassador of modern Mexican cuisine

She's a member of the American chef corps, a group of chefs who uses food as a diplomatic instrument

A pioneer of world cuisine since the creation of City Café and City Restaurant in Los Angeles in the 1980s, **MARY SUE MILLIKEN** is most notably recognized as a preeminent ambassador of modern Mexican cuisine with her Border Grill Restaurants (Santa Monica, Los Angeles and Las Vegas) and Truck. Mary Sue has co-authored five cookbooks, co-starred in nearly 400 episodes of the Food Network's "Too Hot Tamales," and co-hosted a food centered radio show for over a decade in Los Angeles. Mary Sue has served as a fundraiser, board member and advocate of Share Our Strength since 1987 and also serves on the Board of Trustees for the James Beard Foundation.

BOB BLUMER Gastronomo, culinary artist, and seven-time Guinness World Record holder is the creator and host of the television series Surreal Gourmet, and Glutton for Punishment, and host of World's Weirdest Restaurants.

His shows air in over twenty countries world-wide. Blumer transforms ordinary ingredients into wow-inspiring dishes through simple cooking methods, and whimsical presentations that have become his culinary trademark.

TUNISIA

The chef of vegetarian haute cuisine in Milan

Competes with a sweet recipe conceived during Ramadan

NABIL BAKOOS works at Joia, the restaurant of the great Swiss chef Pietro Leemann, one Michelin star. The eatery, near Porta Venezia in Milan offers a vegetarian menu, because Leemann believes that food has to be nourishment for the body as well as for the mind. In Nabil's resume there are also working experiences in Australia and Great Britain.

"My recipe at Cous Cous Fest" - Nabil said - "was conceived during Ramadan, when, after sunset, my first need was to eat something sweet."

My couscous has the scent of orange blossom and pomegranate, with a reduction of red tea, sour milk ice cream and dates. The sweet perfume of orange blossom contrasts with the acid flavor of pomegranate. The red tea is the typical beverage of Tunisians and I thought to pay homage to my homeland also with the Leben (highly nutritious sour milk drunk during Ramadan) and dates. And last the crust of crunched almonds is an homage to Tunisian Briki".

MAKE
COUSCOUS
NOT WAR

LA GIURIA TECNICA IL GIUDIZIO DEGLI ESPERTI

TECHNICAL PANEL THE JUDGMENT OF EXPERTS



CLAUDIO SADLER
PRESIDENTE DI GIURIA
HEAD OF THE JURY

Chef due stelle Michelin, Sadler è milanese per nascita e per spirito. Ambasciatore della cucina italiana nel mondo, dal 1996 è tra i primi chef a solcare i confini dell'estremo Oriente. Tra i fondatori di "Jeunes Restaurateurs d'Europe" (JRE), è anche autore di sei grandi libri di ricette editi dalla Giunti e docente in corsi per professionisti e appassionati.

From Milan, two Michelin stars, ambassador of Italian cooking in the world. In 1996 he was one of the first chefs going to Far East. He is one of the founders of "Jeunes Restaurateurs d'Europe". He wrote six books of recipes and he teaches cooking both for chefs and food lovers.

FEDERICO DE CESARE VIOLA

Giornalista ed esperto di comunicazione, è la firma di alcune delle più autorevoli testate italiane, tra cui il Sole 24 Ore, La Repubblica e L'Uomo Vogue. Autore della Louis Vuitton City Guide edizione Roma, della Guida ai ristoranti d'autore Identità Golose e della Guida i Cento di Roma di EDT. È direttore scientifico della Scuola Master IED Roma, docente di master alla Business School del Sole 24 Ore, Iulm, Gambero Rosso e alla Scuola Politecnica di Design.



Journalist and expert in Communication, he writes in prestigious Italian newspaper, among which "Il Sole 24 Ore" and "La Repubblica". He's the author of Luis Vuitton City Guide Rome edition and of the restaurant guide "Guida ai Ristoranti d'autore Identità Golose". He's the scientific director of the "Scuola Master IED" of Rome, he's a professor of "Sole 24 Ore Business School", "Iulm", "Gambero Rosso" and "Scuola Politecnica di Design".

ROBERTO GIACOBBO

Classe 1961, è sposato e ha tre figlie. Vice direttore di Rai 2 con delega ai programmi di divulgazione, dal 2003 è autore e conduttore del programma Voyager, su Rai 2. È docente all'Università di Ferrara di master sulla comunicazione e di Teoria e tecnica dei nuovi media applicate ai beni culturali. È autore, con Mondadori, di 16 libri, 5 best seller. Numerosissimi i premi ricevuti tra cui il Premio Internazionale Leone d'oro di Venezia per la tv, il Premio Paestum archeologia e il Premio festival della televisione italiana.

Born in 1961, married, three daughter; he's deputy director of Rai 2 and he takes care of educational TV programs. Since 2003 he's been hosting the TV program Voyager, on Rai 2. He teaches Communication at Ferrara University and he's author of 16 books, 5 of which are best-sellers. He received several awards like Venice's Golden Lion for Television, Paestum Award for Archeology and the award "Festival Televisione Italiana".



CARLA ICARDI

Architetto, da cinque anni dirige Italian Gourmet, divisione food di DBInformation Spa, a cui fanno capo quattro riviste di settore tra cui il magazine Grande cucina, una ricca produzione di libri ed eventi specializzati.



She's an architect, she's the director of Italian Gourmet, that is a part of DBInformation S.p.a., with four magazines of food, among which "Grande Cucina", she takes care of many events and books dedicated to cooking.

FILIPPO LA MANTIA

Nasce per la prima volta a Palermo. Nel 2001 indossa la camicia bianca, si trasferisce a Roma e nasce per la seconda volta: si battezza oste e cuoco. Guida i suoi primi ristoranti: Zagara e La Trattoria. Lì vive le sue esperienze più belle. Fino a oggi, al timone del ristorante che porta il suo nome, a Milano.

He was born in Palermo. In 2001 he moved to Rome where he was the chef of the restaurants "La Zagara" and "La Trattoria" and where he lived his most beautiful experiences. Now he has his own restaurant in Milan. He loves to define himself "host and cook".





CHIARA MACI

Campana di nascita, bolognese di adozione e milanese per lavoro. 32 anni, mamma, un passato prima da giurista, poi nel marketing aziendale. Blogger di www.sorelleinpentola.com dal 2010 e di www.chiararamaci.com dal 2013, sommelier AIS. Oggi consulente per diverse aziende food & beverage, volto televisivo di Cuochi e Fiamme su La7 e La7, protagonista del programma "Chiara Maci #VitaDafoodblogger" su FoxLife. Testimonial di brand italiani e stranieri. Con i suoi social network raggiunge ogni giorno quasi il milione di utenti.

From Campania, she lives and works in Milan. 32 years old and a daughter, she studied law and marketing. Nowadays she is a certified sommelier, she has her own blog www.chiararamaci.it and she participates in several TV programs, like "Cuochi e Fiamme" and "#VitaDafoodblogger". She reaches one million of social interactions every day and she's testimonial for Italian and foreign brands.



GIANCARLO MORELLI

Chef bergamasco, una stella Michelin. Nel 1993 apre il ristorante Pomiroeu a Seregno (Mi), oggi anche in Marocco, "Pomiroeu Marrakech". Autore di una cucina considerata "dirompente", ha nel suo curriculum studi, viaggi e giri per il mondo. Ha partecipato a grandi eventi internazionali come "LoMejor de la Gastronomía" in Spagna e "Mistura 2012", a Lima, il congresso culinario più importante nel Sud America.

From Bergamo, one Michelin star. He opened in 1993 the restaurant Pomiroeu in Seregno (Milan), that now has a branch in Morocco "Pomiroeu Marrakech". His cooking aims to amaze the public, in his resume there are depth studies and travels all around the world. He participated in big events like "LoMejor de la Gastronomía" in Spain and "Mistura 2012" in Lima, the most important culinary event of South America.



SONIA PERONACI

È una delle cuoche più amate e seguite dal web. Scrittrice, presentatrice e blogger, è la fondatrice del portale Giallo Zafferano. Oggi si dedica al suo sito personale, www.soniaperonaci.it. Ha condotto 120 puntate della trasmissione "In cucina con Giallo zafferano" su Fox life e, dal maggio scorso, è volto della trasmissione "Le ricette di Sonia" su Rete 4. È autrice di diversi libri: l'ultimo La mia cucina (Rizzoli).

One of the most beloved chef of the web, writer and blogger, she founded giallozafferano.it. Now she writes on her own blog www.soniaperonaci.it and she has her own TV show "Le Ricette di Sonia". She wrote several books of recipes, her last book is La mia cucina.

MARZIA RONCACCI

Giornalista del Tg2, conduce la trasmissione "Tg2 Insieme" su Rai 2. Romana, è laureata in lettere e filosofia alla Sapienza di Roma. Tanti i premi ottenuti nella sua carriera, il "Media Price 2009", il premio "Comunicazione e Salute 2010", il premio "Personalità Europea 2013" come giornalista assegnato dall'Ente del Turismo e dello Spettacolo nel 2013 e, nel 2014 il "Premio Donne nella comunicazione".



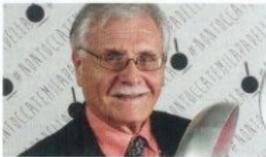
Journalist of Tg2, host of "Tg2 Insieme", she's from Rome, graduated in literature. She won several awards during her career like "Media Prize 2009", "European Personality 2013" and the award "Women in Communication".



GIOVANNI TORRENTE

Storico chef sarvitese, lavora all'hotel Trinacria. Ospite di numerosi eventi e trasmissioni televisive, è stato capitano della squadra italiana al Cous Cous Fest per cinque edizioni e vincitore dell'edizione del 2002. Ha cucinato per il Presidente della Repubblica Carlo Azeglio Ciampi, Giorgio Armani e Pierre Cardin.

He is a famous chef from San Vito he works at the hotel Trinacria. He hosts events and broadcasts and has been captain of the Cous Cous Fest team many times. He cooked for Carlo Azeglio Ciampi, former Italian President, Giorgio Armani and Pierre Cardin.



DONATO TROIANO

Vive e lavora a Parma. È direttore di "InformaCIBO by Saporie", online newspaper about food and wine. He's interested in market economy of the food business and sustainability. He's coordinator of saporie.com, online magazine born in 2012 published by Via Bagutta Comunicazione.

He lives and works in Parma. He's the director of "InformaCIBO by Saporie", online newspaper about food and wine. He's interested in market economy of the food business and sustainability. He's coordinator of saporie.com, online magazine born in 2012 published by Via Bagutta Comunicazione.

Vuoi aiutare SETTESOLI a sostenere Selinunte?



SETTESOLI
SOSTIENE SELINUNTE

Acquistando una bottiglia di vino Settesoli in tutti i supermercati doni automaticamente 10 centesimi al parco di Selinunte.

Se vuoi donare di più vai su www.settesolisostieneselinunte.it e scopri come.

INFO@SETTESOLISOSTIENESELINUNTE.IT



GUARDA IL VIDEO



SETTESOLI sostiene Selinunte



LA RACCOLTA FONDI PER LA SALVAGUARDIA E LA VALORIZZAZIONE DI SELINUNTE

Settesoli, marchio leader del vino siciliano, promuove una grande campagna di finanziamento e fund raising a favore del Parco archeologico di Selinunte, in Sicilia. Un luogo di inestimabile bellezza che ha bisogno di continua manutenzione.

Selinunte è la più grande area archeologica d'Europa, estendendosi per 310 ettari, di cui solo il 10% è fruibile.

Il progetto "Settesoli sostiene Selinunte" raccoglierà fondi per migliorare principalmente il tempio C, il più importante dell'intero Parco per valore storico e architettonico, attraverso lavori di restauro, la creazione di un percorso di visita e un impianto di illuminazione. Inoltre altri interventi programmati sono l'illuminazione della cinta muraria, il miglioramento della viabilità e dei percorsi pedonali.

Per riuscire in questo intento, da Settembre 2016 tutte le bottiglie Settesoli avranno un collarino che comunica l'operazione: acquistando una bottiglia sarà possibile contribuire automaticamente con 10 centesimi. Inoltre collaborazioni con banche, media partner, aziende siciliane in vari settori, contribuiranno a divulgare l'iniziativa.

È attivo un sito web dove si trovano tutte le informazioni necessarie per documentarsi e donare www.settesolisostieneselinunte.it, l'IBAN IT31W089468183000022504092 con possibilità

di usufruire di credito d'imposta del 65% (Art. Bonus), mentre una campagna pubblicitaria per comunicare in TV il fund raising andrà in onda in autunno 2016.

Settesoli è il brand più venduto nei supermercati tra i 3 e i 4 euro, cresciuto negli ultimi 6 anni imponendosi come il simbolo del vino siciliano in Italia e con progetti di global branding che partono dall'Europa (Germania, Svizzera, Danimarca, Olanda, Inghilterra) e si estendono a Stati Uniti, Giappone e Cina. Un'azienda, che è prima di tutto una cooperativa di 2.000 soci che coltivano 28 tipi di uve differenti, su un totale di 6.000 ettari - la più grande varietà di uve in Sicilia - ed è da sempre attenta allo sviluppo sociale, ambientale e culturale del proprio territorio, nella costa sud occidentale della Sicilia.

Settesoli, ambasciatore della Sicilia vinicola nel mondo, contribuirà alla notorietà e alla valorizzazione del Parco Archeologico di Selinunte, sperando di essere da esempio per altri progetti simili, che aiutino il patrimonio storico, turistico e culturale della Sicilia.



Il tempio C - photo: Riccardo Lenti

LE CASE DEL COUS COUS

COUSCOUS HOUSES

**LE RICETTE DEL MONDO A SAN VITO LO CAPO
I PUNTI DI DEGUSTAZIONE APERTI TUTTI
I GIORNI DALLE 12 ALLE 24**

Pesce, carne, verdure e latte di cocco. Ci sono ricette per tutti i gusti alle Case del cous cous, i tradizionali punti di degustazione di cous cous.

Dai sapori della tradizione a quelli provenienti dalle cucine di tutto il mondo: Senegal, Marocco, Tunisia, Algeria o Costa d'Avorio, ma anche la pasta tipica del territorio trapanese come le busiate e le frascatole. I menù più gustosi abbinati al vino e ai dolci tipici siciliani. Buon appetito!

**RECIPES FROM ALL OVER THE WORLD
IN SAN VITO LO CAPO
TASTING CORNERS ARE OPEN EVERY DAY FROM
NOON TO MIDNIGHT NON-STOP**

Fish, meat, vegetables or coconut milk. There's a recipe for every taste at CousCous Houses, the tasting corners of Cous Cous Fest. From traditional Sicilian cooking to international dishes: Senegal, Morocco, Tunisia, Algeria or Ivory Coast, and also typical Trapani's pasta like busiate and frascatole. Tasteful menus coupled with Sicilian wines and desserts. Enjoy your meal!



IL BIGLIETTO

Il biglietto ha un costo di 10 euro e può essere acquistato alle biglietterie che si trovano accanto alle Case del cous cous. Il biglietto dà diritto a un piatto di cous cous a scelta, ad un bicchiere di vino o a una bibita Tomarchio e ad un dolce della tradizione siciliana.

THE TICKET

Ticket costs 10 euro and can be purchased at ticket offices next to CousCous Houses in San Vito Lo Capo. Every ticket includes a plate of couscous, a glass of wine or a drink and a dessert.

CASA DEL COUS COUS AL WAHA

THE HOUSE OF AL WAHA COUSCOUS
Spiaggia altezza Via Savoia
The beach near Via Savoia

- 1. COUS COUS DEL SENEGAL
CON CARNI MISTE E DATTERI**
SENEGALISE COUSCOUS WITH MEAT
AND DATES
- 2. COUS COUS DELLA COSTA D'AVORIO
PICCANTE ALLE VERDURE**
IVORIAN SPICED COUSCOUS WITH
VEGETABLES
- 3. COUS COUS DELLA TUNISIA
CON MONTONE E ZUCCA GIALLA**
TUNISIAN COUSCOUS WITH MUTTON
AND PUMPKIN
- 4. COUS COUS DI SAN VITO
CON PESCE DI SCOGLIO**
SAN VITO COUSCOUS WITH FISH
- 5. COUS COUS DELLO CHEF
CON TONNO E FINOCCHIETTO**
COUSCOUS WITH TUNA AND WILD FENNEL
- 6. COUS COUS DEL MAROCCO
CON POLLO E CECI**
MOROCCAN COUSCOUS WITH MEAT
AND CHICKPEAS
- 7. TABULE CON VERDURE E PESCE
ALLA MENTUCCIA**
TABBOULEH WITH VEGETABLES AND FISH
WITH MINT
- 8. COUS COUS ALLA NORMA
CON POMODORO E MELANZANE**
COUSCOUS "ALLA NORMA" WITH TOMATOES
AND EGGPLANTS
- 9. COUS COUS DEL GIORNO**
COUSCOUS OF THE DAY

CASA DEL COUS COUS DAL MONDO

WORLD HOUSE OF COUS COUS
Via Regina Margherita - Via Abruzzi

- 1. COUS COUS DEL SENEGAL
CON CARNE E DATTERI**
SENEGALISE COUSCOUS WITH MEAT
AND DATES

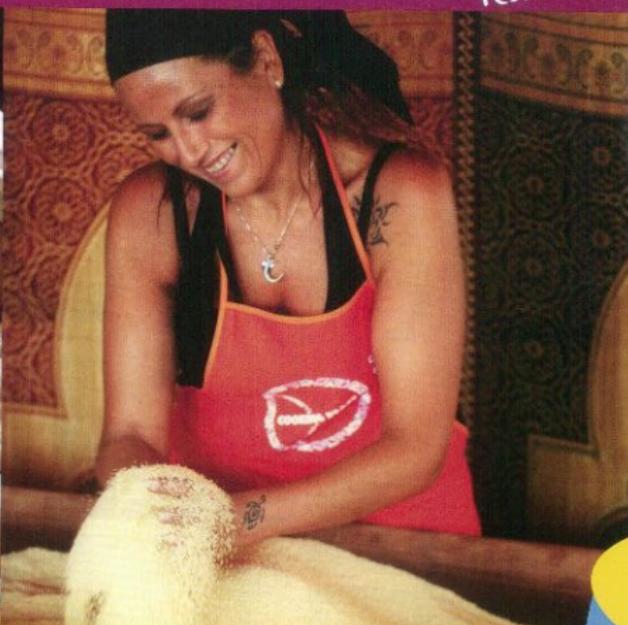
- 2. COUS COUS DELLA COSTA D'AVORIO
CON CARNI MISTE E VERDURE**
IVORIAN COUSCOUS WITH MIXED MEAT
AND VEGETABLES TUNISIAN COUSCOUS
WITH MEAT AND VEGETABLES

- 3. COUS COUS DELLA TUNISIA
CON CARNE E VERDURE**
TUNISIAN COUSCOUS WITH MEAT
AND VEGETABLES

- 4. COUS COUS DEL MAROCCO
CON CARNI E CECI**
MOROCCAN COUSCOUS WITH MEAT
AND CHICKPEAS

- 5. COUS COUS DI SAN VITO CON PESCE**
SAN VITO COUSCOUS WITH FISH

- 6. COUS COUS DELL'ALGERIA CON POLLO,
PATATE E CECI**



ALGERIAN COUSCOUS WITH CHICKEN,
POTATOES AND CHICKPEAS

7. TABULÈ DI VERDURE
VEGETABLE TABBOULEH

**8. COUS COUS DEL BRASILE CON LATTE
DI COCCO E FRUTTI DI MARE**
BRAZILIAN COUSCOUS WITH COCONUT MILK
AND SEAFOOD

COUSCOUS WITH TUNA, SARDINES
AND WILD FENNEL

4. COUS COUS DI CARNE MISTE
COUSCOUS WITH MIXED MEAT

**5. COUS COUS DI KAMUT DI CARNE
E VERDURE PICCANTI**
KAMOUT COUSCOUS WITH MEAT
AND SPICED VEGETABLES

3. COUS COUS AL NERO DI SEPIE
COUSCOUS WITH SQUID INK

4. COUS COUS D'AGNELLO
COUSCOUS WITH LAMB

**5. FRASCATOLE ALLA MARSALESE
CON MELANZANE E BASILICO**
FRASCATOLE PASTA WITH EGGPLANTS AND BASIL

**CASA DEL COUS COUS
DEL MEDITERRANEO**

MEDITERRANEAN HOUSE OF COUSCOUS
Piazza Marinella

- 1. COUS COUS DI PESCE**
FISH COUSCOUS
- 2. COUS COUS DI CROSTACEI E ZUCCHINE**
COUSCOUS WITH SHELLFISH
AND COURGETTES
- 3. COUS COUS DI TONNO, SARDE E
FINOCCHIETTO**

**CASA DEL COUS COUS
DEL MAGHREB**

THE HOUSE OF MAGHREB COUSCOUS
Spiaggia altezza Hotel Capo San Vito
The beach near the hotel Capo San Vito

- 1. COUS COUS DI PESCE**
FISH COUSCOUS
- 2. COUS COUS MAGHREBINO
CON MANZO, POLLO E AGNELLO**
MAGHREB COUSCOUS WITH BEEF,
LAMB AND CHICKEN

**CASA DEL COUS COUS
TRAPANESE**

THE HOUSE OF TRAPANI COUSCOUS
Via Venzà

- 1. COUS COUS DI PESCE**
FISH COUSCOUS
- 2. COUS COUS PANTESCO**
COUSCOUS "PANTESCO"
- 3. COUS COUS DI CARNE**
MEAT COUSCOUS
- 4. BUSIATE AL PESTO TRAPANESE**
BUSIATE WITH TRAPANI PESTO

RELAIS BIZIR

UNA STRAORDINARIA
OPPORTUNITÀ DI INVESTIMENTO
IMMOBILIARE

IN VENDITA

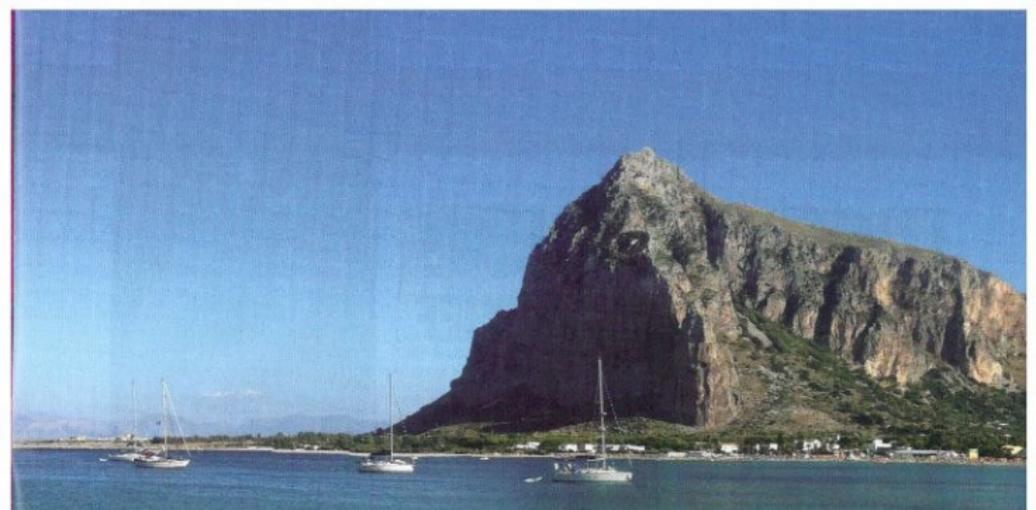
Relais Bizir, un antico baglio parzialmente ristrutturato situato in Sicilia, immerso nelle campagne tra Marsala e Mazara del Vallo e circondato da tre ettari di vigneto.

Il piccolo borgo, datato 1871, occupa una superficie coperta di 2300 mq. (oltre 50 vani) ed è situato in un'area tra le più vitate d'Europa, a pochi chilometri dall'aeroporto di Trapani-Birgi "Vincenzo Florio".

Relais Bizir è un'imperdibile occasione in un luogo a pochi chilometri dal mare in cui storia, fascino architettonico e le bellezze paesaggistiche della Val di Mazara si fondono in un connubio perfetto.

Per ulteriori informazioni:
infoline 335 7406263
www.relaisbizir.it
info@relaisbizir.it





DOVE DORMIRE E MANGIARE SAN VITO LO CAPO

HOTEL TRINACRIA

VIA G. MAZZINI 39
SAN VITO LO CAPO
TEL. +39 0923 621467
WWW.HOTELTRINACRIA.IT

EL BAHIRA

CAMPING VILLAGE

C/DA SALINELLA
SAN VITO LO CAPO
TEL. +39 0923 972577
WWW.ELBAHIRA.IT

HOTEL TANNURE

ALBERGO, RISTORANTE, BAR

VIA R. MARGHERITA 91
SAN VITO LO CAPO
TEL. +39 0923 974240
WWW.HOTELTANNURE.IT

SAPORI DI SICILIA

RISTORANTE PIZZERIA

VIA SAVOIA 3
SAN VITO LO CAPO
TEL. +39 0923 621090
WWW.RISTORANTESAPORIDISICILIA.IT

HOTEL MEDITERRANEO E PROFUMI DI MARE RISTORANTE

VIA FARO 39 E VIA GEN. ARIMONDI 61
SAN VITO LO CAPO
TEL. +39 0923 972027 / +39 0923 621062
WWW.HOTELMEDITERRANEOTP.COM

LA CAMBUSA

RISTORANTE

VIA GENERALE ARIMONDI, 15
SAN VITO LO CAPO
TEL. +39 0923 972021
WWW.LACAMBUSASANVITO.IT

CRİK & CROK

RISTORANTINO

VIA R. MARGHERITA 99
SAN VITO LO CAPO
TEL. +39 333 6068268

MORSI E SORSI

RISTORANTE

VIA SAVOIA 89
SAN VITO LO CAPO
TEL. +39 347 9140811

Ù SFIZZIUSU

RISTORANTE

VIA LUNGOMARE 19
SAN VITO LO CAPO
TEL. +39 348 0423967



I COOKING SHOW SUL PALCO I GRANDI CHEF WITH GREAT CHEFS ON STAGE

**FABRIZIO
NONIS**
18 SEPT | H 20.00



IL REPORTER GASTRONOMICO CHE AMA "SCONFINARE"

È macellaio, giornalista eno-gastronomico, conduttore e produttore televisivo. Dal 2001 al lavoro in macelleria, affianca l'attività di giornalista. Attualmente collabora con TG5 Gusto, Sky e Gambero Rosso ed è anche conduttore del format Sconfinando dedicato al turismo enogastronomico. Tra i suoi ultimi progetti The Cooking Show e Marrakchef Express, la serie tv girata in Marocco.

THE FOOD JOURNALIST CREATOR OF "SCONFINANDO"

Is butcher, television presenter and producer. Since 2001 he has also been a journalist. He is currently working with TG5 Gusto, Sky and Gambero Rosso and he is the creator of Sconfinando, in which deals with food and wine tourism. Among his last projects are: "The cooking Show" and "Marrakchef Express", a TV-show filmed in Morocco.

**LUIGI
POMATA**
19 SEPT | H 20.00

UNA CUCINA DEL TERRITORIO CON UN PO' DI "FOLLIA"

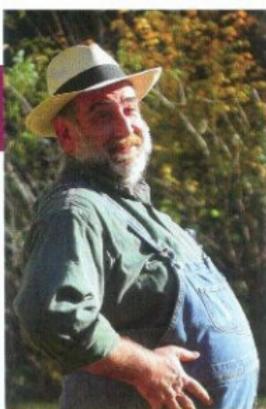
Amo la cucina tradizionale del territorio che, come lui stesso afferma, "tratta con un pizzico di follia ma senza mai esagerare".

Lo chef sardo di origini carlofortine è un maestro nella cucina di tonno e uno dei più rappresentativi chef italiani. Ha appena firmato l'apertura del suo terzo ristorante, il Pomata Bistrot a Cagliari che si aggiunge al locale storico, Da Nicolo a Carloforte e al ristorante che porta il suo nome, il Luigi Pomata a Cagliari.



A LOCAL CUISINE WITH A BIT OF "CRAZINESS"

He loves traditional cooking, he said that he cooks with "a bit of craziness but always with measure". He's from Carloforte, Sardinia, and he's specialized in tuna fish cooking. He's one of the most celebrated Italian chefs: he's just opened his third restaurant, "Pomata Bistrot", in Cagliari. His other restaurants are: "Da Nicolo" in Carloforte and the restaurant named after him in Cagliari.



GIORGIONE
20 SEPT | H 19.00

COUS COUS ALLA CARBONARA CON LA SUA GRANDE SIMPATIA

Giorgio Barchiesi per tutti è Giorgione, protagonista della serie tv in onda su Gambero Rosso Channel dal titolo "Giorgione - Orto e Cucina", ambientato nella sua dimora, immersa in un bosco nei pressi di Montefalco con animali da cortile e un orto ricchissimo. Classe '57, romano, racconta in tv la sua esperienza di curare un orto ed esaltare le primizie con ricette semplici, gustose, facilmente realizzabili.

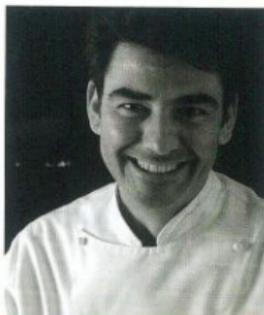
In ogni puntata svela qualche segreto, propone tecniche di coltivazione, consigli sulla scelta dei prodotti con uno stile garbato e semplice. E dopo l'amatriciana di cous cous proposta al gusto anno, quest'anno lo chef proporrà un couscous cous cous alla carbonara. Ci sarà da leccarsi i baffi!

COUSCOUS ALLA CARBONARA, SEASONED WITH HIS IRRESISTIBLE GOOD NATURE

Everyone calls Giorgio Barchiesi "Giorgione". He was born in Rome in 1957, and he is the star of the TV series broadcast on the Gambero Rosso Channel, entitled "Giorgione - Garden and Kitchen". It is set in his home, in the middle of a wood near Montefalco, with farmyard animals and a bountiful vegetable garden.

On the programme, he talks about his experience tending a vegetable garden and bringing out the best in its fresh seasonal produce, with simple, tasty and easy to prepare recipes. During every episode he reveals a secret, suggests horticultural techniques and gives advice about choosing ingredients, in a simple and friendly style.

And following last year's couscous all'amatriciana, this year the chef is proposing a tasty couscous alla carbonara. It's going to be a real treat!



**SERGIO
BARZETTI**
21 SEPT | H 13.00

MISTER ALLORO

Food stylist, maestro di cucina e chef a tutto tondo che non riesce a fare a meno dell'alloro in tutte le sue ricette. Nasce da qui il suo soprannome, Mr. Alloro. La simpatia e la preparazione, unite alla creatività e allo spirito solare lo hanno portato a diventare ospite fisso della trasmissione La prova del cuoco. È autore di diversi libri di ricette.

MISTER ALLORO

Food stylist, cooking master and chef. Sergio can't give up on using laurel in all his recipes, that's why his nickname is "Mr Alloro". His mastery and creativity in cooking with his sunny disposition led him to be one of the regular guests of Italian Tv show "La Prova del Cuoco". He wrote several books of recipes.

CURIOSITÀ DID YOU KNOW THAT...

Il leche de tigre peruviano può essere anche un delizioso cocktail afrodisiaco essendo a base di ingredienti energizzanti.

Peruvian leche de tigre may be a delicious aphrodisiac drink because of his energizing ingredients.

**GIANCARLO
MORELLI**
21 SEPT | H 19.00

UN COUS COUS CROCCANTE CHÉ È UN OMAGGIO AL PERÙ

È un omaggio al Perù, per la prima volta a San Vito Lo Capo, la ricetta ideale da Giancarlo Morelli, chef sensibile e geniale con una stella Michelin.

Amante della sperimentazione, presenterà un cous cous croccante, tiradito di ricciola e leche de tigre di mandoria.

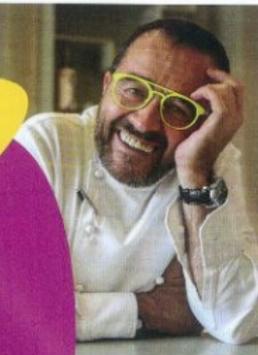
Da oltre vent'anni Morelli è al timone del ristorante Pomiroeu di Seregno (Milano). Autore di una cucina cirompente, tra i fornelli non smette di stupire senza dimenticare le proprie origini.

Nel suo curriculum studi e viaggi per il mondo ma il suo punto di partenza è sempre il rispetto della materia prima, da cui parte per generare equilibri sorprendenti.

A CRISPY COUS COUS THAT PAYS HOMAGE TO PERÙ

The recipe of Giancarlo Morelli, sensitive and ingenious chef with one Michelin star, is an homage to Peru: Crispy couscous with amberjack, leche de tigre and almonds.

Morelli is the chef of the restaurant Pomiroeu of Seregno (Milan), he loves to experiment new recipes and ingredients and his cooking aims to amaze the public but always keeping in mind traditions. In his resume there are depth studies and travels all around the world, but his starting point is always the quality of raw materials in order to create astonishing recipes.



**CLAUDIO
SADLER**
24 SEPT | H 20.00

LO CHEF IN BILICO TRA TRADIZIONE E MODERNITÀ

Ma la tradizione è, ma anche la modernità. La sua cucina è un mix tra questi due estremi, ai quali applica la sua sensibilità artistica.

È questa la filosofia di Claudio Sadler, uno dei più famosi chef italiani, 2 stelle Michelin. Ambasciatore della cucina italiana nel mondo, è tra i fondatori di "Jeunes Restaurateurs d'Europe" (JRE), associazione che riunisce giovani chef di talento con l'obiettivo di stimolare solidarietà e amicizia.

Farà assaggiare una ricetta molto raffinata, una serigrafia di ombрина con caviale nero di cous cous, limone, insalata di patate e asparagi.



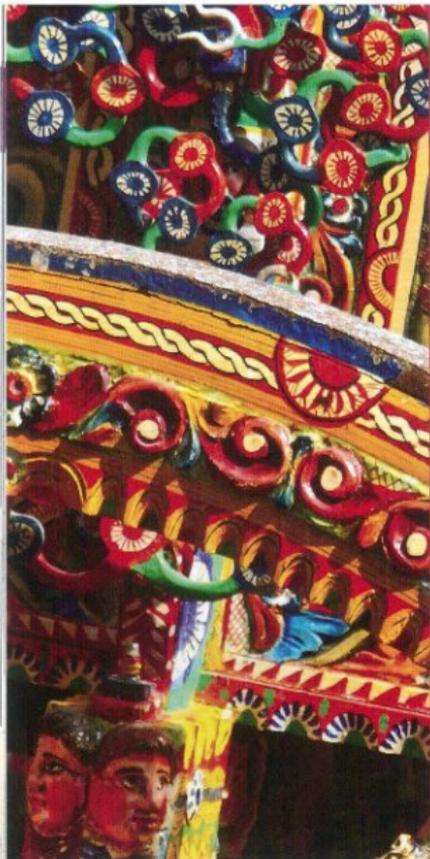
A CHEF BETWEEN TRADITION AND INNOVATION

A continual drive towards evolution, Claudio Sadler's culinary philosophy is always searching for poetically innovative solutions.

A chef of international renown with 2 Michelin stars. He is an international ambassador of Italian cuisine, and one of the founders of "Jeunes Restaurateurs d'Europe" (JRE), an organisation that brings young chefs together with the aim of encouraging solidarity and friendship.

His recipe will be very refined: ombрина fish with black couscous caviar, lemon and potatoes asparagus salad.

10€
TICKET



Attraverso il sapore
delle nostre bibite
scoprirete il gusto
autentico della Sicilia



BIO
organic



BENVENUTI IN SICILIA



TOMARCHIO
Sicilia in bottiglia dal 1920



ARANCIATA ROSSA
con il 16% di succo
di "Arancia Rossa di Sicilia IGP"



ARANCIATA
con il 16% di succo
di "Arancia di Ribera DOP"



LIMONATA
con il 16% di succo
di "Limone di Siracusa IGP"



MANDARINO
con il 16% di succo
di Mandarino di Sicilia



CHINOTTO
con estratto di chinotto

SOLO AGRUMI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA DI SICILIA A FILIERA CONTROLLATA



www.tomarchiobibite.it



WELCOME DIVERSITY

**Cous
Cous
Fest**

OFFICIAL DRINK

VIENI A TROVARCI PRESSO
LO STAND TOMARCHIO
DI VIA SAVOIA

16-25 SEPT 2016
SAN VITO LO CAPO, TRAPANI



MAKE
COUSCOUS
NOT WAR

COOKING SHOW

IL COUS COUS DELLA
TRADIZIONE SANVITESE

La vera tradizione sanvitese del cous cous, tramandata da generazioni sul territorio. Vc la racconteranno gli chef locali durante due momenti dedicati alle ricette che provengono dalla storia antica della gastronomia trapanese.

Domenica 18 settembre **PEPPE ABATE**, chef del ristorante La Cambusa a San Vito Lo Capo, proporrà in degustazione Chiappara e capuni: un tortino di cous cous con filetti di lampuga al pesto agrumato di capperi e basilico, melanzane e pomodoro caramellato.

Domenica 25 settembre si potrà assaggiare la vera ricetta tradizionale di cous cous di pesce, realizzata con la semola incocciata a mano. A cucinarla tre dei più rappresentativi chef sanvitesi: **ROCCO PACE**, al timone del ristorante Crik & Crok e vincitore lo scorso anno del Campionato mondiale di cous cous, **IGNAZIO GALANTE**, chef della trattoria U'Sfizziusu, sul lungomare di San Vito Lo Capo e **GIOVANNI TORRENTE**, chef all'hotel Trinacria. Ospite di numerosi eventi e trasmissioni come La Prova del Cuoco, La Vita in Diretta e Uno Mattina, è stato capitano della squadra del Cous Cous Fest per cinque edizioni.

IL CONCENTRATO DI MUTTI
E L'OLIO BARBERA ESTRATTO
NEL TERRITORIO

Torna anche quest'anno Mutti, da quattro generazioni leader nella lavorazione del pomodoro. Lo storico triplo concentrato dell'azienda sarà protagonista di tre cooking show firmati da **FILIPPO LA MANTIA** e **SONIA PERONACI**, cuoca, presentatrice e blogger, fondatrice del portale Giallo Zafferano. Un appuntamento sarà dedicato all'oro verde del territorio, l'olio dal sapore unico che si estrae negli uliveti della zona con la firma dei Pregiati Oleifici Barbera.

TRADITIONAL SAN VITO COUSCOUS

The real San Vito couscous tradition, handed down from generation to generation in the area. Local chefs will tell you about it in two events dedicated to the recipes that have their origins in the ancient history of cooking in the Trapani area. On Sunday 18 September, **PEPPE ABATE**, chef of the La Cambusa restaurant in San Vito Lo Capo, will offer a taste of "Chiappara e Capuni": a couscous pie with filets of lampuga fish with caper and basil citrus pesto, aubergines and caramelized cherry tomatoes. On Sunday 25 September, you will be able to taste the real traditional recipe of fish couscous, made with semolina prepared by hand.

Three well known San Vito chefs will be making it: **ROCCO PACE**, at the helm of the restaurant Crik&Crok and winner of last year's Cous Cous World Championship, **IGNAZIO GALANTE**, chef of the trattoria U'Sfizziusu on the San Vito Lo Capo seashore, and **GIOVANNI TORRENTE**, chef at the Hotel Trinacria. He has been a guest on many programmes like La Prova del Cuoco, La Vita in Diretta and Uno Mattina, and captain of the Cous Cous Fest Italian team five times.

MUTTI'S TOMATO PASTE AND LOCAL
BARBERA'S OLIVE OIL

Mutti, leader company in tomato industry comes back to Cous Cous Fest for tree cooking shows. Mutti will be the protagonist of tree tastings with the chefs **FILIPPO LA MANTIA** and **SONIA PERONACI**, TV-host and founder of the blog "Giallo Zafferano".

Another cooking show will be dedicated to the green gold of Trapani's territory, the unique olive oil produced by Premiati Oleifici Barbera.

10€
TICKET

Un vero jolly in cucina!

Usalo a freddo

*per deliziosi intingoli,
salse fredde o per
improvvisare una
pasta à la volée.*

Emulsionale

*con olio per creare
stuzzicanti salse di
accompagnamento per
il pesce o la carne.*



Usalo a caldo

*per addensare e dare
sapore ai sughi dalle
lunghe cotture come
ragù e stufati.*

*Intenso e gustoso, il Triplo Concentrato Mutti dona
gusto, colore e consistenza ad ogni tua ricetta.*



Ci vogliono 7 kg di pomodoro fresco per produrre 1 kg di Triplo Concentrato Mutti!

FILIPPO LA MANTIA

INTERPRETA IL COUS COUS BIA
INTERPRETS BIA COUSCOUS



PEACE
WILL FEED THE
WORLD

10€
TICKET

20 SEPT | H 13.00 / 21 SEPT | H 20.30 / 22 SEPT | H 12.00

A TAVOLA LE RICETTE PIU' GUSTOSE FIRMATE DA UNO DEI PIU' NOTI CHEF ITALIANI

Sarà Filippo La Mantia, uno degli chef più apprezzati in Italia e all'estero, il protagonista delle ricette di Bia cous cous. Oste e cuoco, come ama definirsi, La Mantia interpreterà il gusto del cous cous Bia, azienda leader europeo nella produzione di cous cous e leader mondiale nella produzione di cous cous biologico con sede ad Argenta (Ferrara). Il pubblico della rassegna potrà assaggiare alcune delle sue ricette realizzate con materie prime di alta qualità, in abbinamento ad etichette siciliane.

Filippo La Mantia gestisce a Milano un ristorante che porta il suo nome, proiezione dei profumi e dei sapori di Pantelleria: cannoli a colazione, aperitivo con panelle

croccanti e a tavola cous cous e caponata. La sua cucina si basa sull'uso di prodotti siciliani di stagione, in cui spiccano gli agrumi sia per le ricette dolci sia per quelle salate.

Dal ristorante "Filocontinuo" di San Vito Lo Capo, approda a Roma alle cucine dell'hotel Majestic per poi lanciarsi nella sua ultima (finora) avventura milanese.

THE TASTIEST RECIPES CREATED BY ONE OF THE BEST KNOWN ITALIAN CHEFS

The protagonist of the Bia couscous recipes will be Filippo La Mantia, one of the best loved chefs both in Italy and abroad.

Host and cook, as he likes to call himself.

La Mantia will interpret the taste of the couscous produced by Bia, the leading manufacturer of couscous in Europe and world leader in the pro-

duction of organic couscous (The company is based in the town of Argenta in the province of Ferrara). The audience will have the opportunity to taste some of his recipes, which are made with high quality ingredients with a Sicilian label. Filippo La Mantia runs a restaurant that bears his name in Milan, and it is a projection of the fragrances and flavours of Pantelleria: cannoli for breakfast, crispy panelle for starters followed by couscous and caponata.

His cooking is based on the use of seasonal Sicilian produce, with particular emphasis on citrus fruits for both sweet and savoury recipes. From the restaurant "Filocontinuo" in San Vito Lo Capo, he moved on to the kitchens of the Hotel Majestic in Rome, and then threw himself into his latest venture in Milan.

PROGRAMMA / PROGRAMME

**TUTTI
I GIORNI
EVERY DAY**

DEGUSTAZIONI

h 12 - 24 - COUS COUS VILLAGE
Le Case del Cous Cous / Cous Cous houses
Ticket 10€

CASA DEL COUS COUS DAL MONDO

Via Regina Margherita (angolo Via Abruzzo)

CASA DEL COUS COUS DEL MEDITERRANEO

Piazza Marinella

CASA DEL COUS COUS TRAPANESE

Via Venza

CASA DEL COUS COUS DEL MAGHREB

sulla Spiaggia (altezza Hotel Capo San Vito)

CASA DEL COUS COUS AL WAHA

sulla Spiaggia (altezza Via Savoia)

h 18.30 - LOUNGE CONAD

Via Lungomare (altezza Hotel Miraspiagglia)
Spazio di degustazioni, Sapori e Dimore e cooking show
Assaggi con Sapori e Dimore and cooking show

EXPO VILLAGE

h 12 - 24 / Via Savoia e Via Regina Margherita
Un grand tour nella vivace produzione artigianale e agricoltura siciliana e mediterranea.

A journey inside artisanal and culinary production of Sicily and Mediterranean area.

REGOLAMENTO / TERMS AND CONDITIONS

Il presente programma potrà subire variazioni. Tutti gli spettacoli del Cous Cous Fest sul palco di piazza Santuario sono gratuiti. The programme may be subject to variations. All the performances on the stage of Piazza Santuario are free.

FOOD VILLAGE

Il ticket ha un costo di 10€ e può essere acquistabile presso le biglietterie delle Case del Cous Cous. Il biglietto è composto da una incassata focale e da altri due da tagliando. Il primo dà diritto a un piatto di cous-cous a scelta e ad un bicchiere di vino autoctono Tomarcho (bottigliato 0,20 litri) e quest'ultimo è secondario ad un'idea della tradizione siciliana. Non è prevista provvista. Il ticket non è rimborsabile e non è parzialmente utilizzabile.

The ticket costs 10€ and can be purchased at the ticket offices of the Cous Cous Houses. The ticket is composed of a main ticket and two others by coupon. The first coupon gives the right to a plate of cous-cous to choose from and a glass of local wine Tomarcho (0.20 liter bottle) and the second is secondary to an idea of the Sicilian tradition. No provision is made. The ticket is not refundable and is not partially usable.

PALABIA

TICKET CAMPIONATO ITALIANO DI COUS COUS CHAMPIONSHIP TICKET

Il ticket, unico per ogni nazione, dà diritto a degustare piatti proposti dagli chef in gara e a votare il proprio preferito con palette numerate. Il ticket sarà in funzione dalle 10 di sera (vedi programma). Il ticket è acquistabile, fino ad esaurimento dei posti, presso la biglietteria del Palabìa. Per ogni nazione sono previsti 10€ di ticket e un altro di 10€ per il voto. Il ticket non è rimborsabile e non è parzialmente utilizzabile. Il ticket non è rimborsabile e non è parzialmente utilizzabile. Il ticket non è rimborsabile e non è parzialmente utilizzabile.

TICKET COOKING SHOW CON DEGUSTAZIONE COUS COUS OPENING

Il ticket, del costo di 10€, si acquista presso la biglietteria del Palabìa. I posti sono limitati. Ticket costs 10€ and can be purchased at the ticket office of Palabìa. Seats are limited.

VEN / FRI 16

ELECTROLUX EXPERIENCE

h 14.30 - PalaBia / Sede di Gara / Venue
Cous cous ai profumi di mare e di bosco, insalatina di cous cous con pesce affumicato e ortaggi croccanti marinati. A cura della / with Federazione italiana cuochi di Palermo

COOKING SHOW CON DEGUSTAZIONE / with tasting
Ingresso libero / Free Entry

ELECTROLUX EXPERIENCE

h 18 - PalaBia / Sede di Gara / Venue
Il cous cous da strada. A cura di / with Federico Della Vecchia, chef del ristorante Bioesseri di Palermo

COOKING SHOW CON DEGUSTAZIONE / with tasting
Ticket 10€

ANDY LUOTTO E GIOVANNI TORRENTE

h 20 - PalaBia / Sede di Gara / Venue
Un'altra cassata di Andy. A cura del / with Distretto turistico Vini e Sapori di Sicilia.

COOKING SHOW CON DEGUSTAZIONE / with tasting
Ticket 10€

PRESENTAZIONE DEL 2° CAMPIONATO ITALIANO DI COUS COUS BIA

OPENING OF 2° ITALIAN BIA COUS COUS CHAMPIONSHIP
h 21.30 - Piazza Santuario

CONCERTO GRATUITO



KACHUPA

h 22.30 - Piazza Santuario

CONCERTO GRATUITO



ALVARO SOLER

h 22.30 - Piazza Santuario



WELCOME DIVERSITY

DOM / SUN 18

CAMPIONATO ITALIANO
DI COUS COUS BIA

ITALIAN BIA COUS COUS CHAMPIONSHIP

h 13 - PalaBia / Sede di Gara / Venue

FINALE / FINAL

Ticket 15€

GIUSEPPE ABATE

Il cous cous della tradizione incrociato a mano
Traditional couscous made from scratch

h 18.30 - PalaBia / Sede di Gara / Venue

Chiappara e caponni tortino di cous cous con filetti
di lampuga al pesto agrumato di capperi e basilico,
melanzane e pomodoro caramellato / Chiappara e
Caponni couscous with dolphinfish fillet and pesto with
citrus, capers, basil, eggplants and caramelized cherry tomatoes.
A cura del *with* Distretto turistico Vini e Sapori di
Sicilia. Intervenerà Giuseppe Alongi, patron del ristorante
La Cambusa.COOKING SHOW CON DEGUSTAZIONE / with tasting
Ticket 10€

FABRIZIO NONIS

h 20 - PalaBia / Sede di Gara / Venue

Arcobaleno di cous cous con suprema di pollo e oro
rosso / Couscous rainbow with chicken supreme and
red gold
COOKING SHOW CON DEGUSTAZIONE / with tasting
Ticket 10€CAMPIONATO ITALIANO
DI COUS COUS BIA

ITALIAN BIA COUS COUS CHAMPIONSHIP

h 21.15 / Piazza Santuario

PREMIAZIONE / AWARDS CEREMONY

I SOLDI SPICCI SHOW

h 21.30 / Piazza Santuario

SPETTACOLO DI CABARET

SPETTACOLO
GRATUITO

LUN / MON 19

ELECTROLUX EXPERIENCE

h 14.30 - PalaBia / Sede di Gara / Venue

Oro nero trapanese: cous cous al nero di seppia
con colata di uova di ricci / Couscous with cuttlefish ink
and sea urchinsA cura della *with* Federazione italiana cuochi di
Trapani e della CalabriaCOOKING SHOW CON DEGUSTAZIONE / with tasting
Ingresso libero / Free entry

h 16.30 - PalaBia / Sede di Gara / Venue

A cura della *with* Federazione italiana cuochi di
SiracusaCOOKING SHOW CON DEGUSTAZIONE / with tasting
Ingresso libero / Free entry

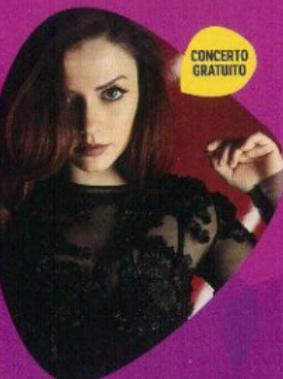
PEPPE BUFFA

h 18.30 - PalaBia / Sede di Gara / Venue

A cura del *with* Distretto turistico Vini e Sapori di
Sicilia.COOKING SHOW CON DEGUSTAZIONE / with tasting
Ticket 10€

LUIGI POMATA

h 20 - PalaBia / Sede di Gara / Venue

Cous cous alla carbonara... di mare / Sea carbonara
cous cousCOOKING SHOW CON DEGUSTAZIONE / with tasting
Ticket 10€CONCERTO
GRATUITO

ANNALISA

h 21.30 / Piazza Santuario

CONCERTO
GRATUITO

MAR / TUE 20

ELECTROLUX EXPERIENCE

h 11 - PalaBia / Sede di Gara / Venue

A cura della *with* Federazione italiana cuochi di
MessinaCOOKING SHOW CON DEGUSTAZIONE / with tasting
Ingresso libero / Free entry

FILIPPO LA MANTIA

LE RICETTE DI BIA COUS COUS

BIA COUS COUS RECIPES

h 13 - PalaBia / Sede di Gara / Venue

Il cous cous di mais e riso alla palermitana in
agrodolce / Rice and corn couscous with sweet and sour
sauce.COOKING SHOW CON DEGUSTAZIONE / with tasting
Ticket 10€

ELECTROLUX EXPERIENCE

h 15 - PalaBia / Sede di Gara / Venue

Arancina di cous cous. A cura della *with* chef
Giuseppe Costa del ristorante Il Bavaglino di Terrasini
(PA), 1 stella MichelinCOOKING SHOW CON DEGUSTAZIONE / with tasting
Ticket 10€

GIORGIONE

h 19 - PalaBia / Sede di Gara / Venue

Cous cous alla carbonara / Carbonara Couscous

COOKING SHOW CON DEGUSTAZIONE / with tasting
Ticket 10€

SAPORI E DINTORNI CONAD

h 20.30 - PalaBia / Sede di Gara / Venue

Il cous cous di Pino Cuttaia, 2 stelle Michelin.
Cous cous al gambero rosso di Mazara con maionese,
fiacchietto, ficodindia, pistacchio di Bronte e
limone / Couscous with prawns, mayonnaise, fennel,
prickly pears, pistachios and lemon. A cura di *with*
Stefano De Gregorio della Compagnia degli Chef.
Dolcemente cous cous a cura dello chef Fabrizio
Baronini della Compagnia degli Chef.
Cooking Show con degustazione / with tasting
Ticket 10€

LUCA

CARBONI

h 22 / Piazza Santuario

CONCERTO
GRATUITO

MER / WED 21

SERGIO BARZETTI

LE RICETTE DI BIA COUS COUS
BIA COUS COUS RECIPES

h 13 - PalaBia / Sede di Gara / Venue
Cous cous di farro con pomodorini datterino profumati con mandorle d'Avola tostate e sesamo, primosale, melanzane arrostitite e gocce di salsa di pomodoro ai fichi d'india | Farro couscous with cherry tomatoes, roasted almonds and sesame, primosale cheese, grilled eggplants and tomato sauce flavoured with prickly pear. A cura di / with **Sergio Barzetti** del programma televisivo **La Prova del Cuoco**
COOKING SHOW CON DEGUSTAZIONE / with tasting
Ticket 10€

ELECTROLUX EXPERIENCE

h 15 - PalaBia / Sede di Gara / Venue
Cous cous al pistacchio e mandorla su latte di mandorla pizzata d'Avola e ricotta | Couscous with pistachios and almonds, ariano milk and ricotta. A cura dello chef **Andrea Macca** del ristorante **Donna Carmela Resort a Riposto (CT)**
COOKING SHOW CON DEGUSTAZIONE / with tasting
Ticket 10€



GIANCARLO MORELLI

h 19 - PalaBia / Sede di Gara / Venue
Cous cous croccante, tiradito di ricciola, leche de tigre di mandorla | Crispy couscous with amberjack, leche de tigre and almond
COOKING SHOW CON DEGUSTAZIONE
with tasting
Ticket 10€

FILIPPO LA MANTIA

LE RICETTE DI BIA COUS COUS
BIA COUS COUS RECIPES

h 20.30 - PalaBia / Sede di Gara / Venue
Il cous cous con il cannolo | Cannolo couscous
COOKING SHOW CON DEGUSTAZIONE / with tasting
Ticket 10€

CAMPIONATO DEL MONDO DI COUS COUS COUS COUS WORLD CHAMPIONSHIP

h 21.30 / Piazza Santuario
Presentazione delle delegazioni dei Paesi in gara /
Introduction of challenging Countries' delegation



CONCERTO
GRATUITO

EDOARDO

BENNATO

h 23 / Piazza Santuario

GIO / THU 22

FILIPPO LA MANTIA

LE RICETTE DI BIA COUS COUS
BIA COUS COUS RECIPES

h 12 - PalaBia / Sede di Gara / Venue
Il cous cous di farro all'aggioglia di pesce capone |
Mixed grain couscous with capone fish.
COOKING SHOW CON DEGUSTAZIONE / with tasting
Ticket 10€

CAMPIONATO DEL MONDO DI COUS COUS COUS COUS WORLD CHAMPIONSHIP

h 14 - PalaBia / Sede di Gara / Venue
1ª SEMIFINALE / 1ª SEMI-FINAL
ITALIA vs. ISRAELE
Ticket 15€

ELECTROLUX EXPERIENCE

h 16 - PalaBia / Sede di Gara / Venue
Le lacrime del mare-risotto con sgombro, erbetta Mauro e lacrime di peperoncino rosso | Tears of the sea risotto with monkfish, Erbetta Mauro, a Sicilian typical herb and chili pepper. A cura dello chef **Alfo Visalli** dell'Associazione Provinciale Cuochi Etno-Federazione Italiana Cuochi.
COOKING SHOW CON DEGUSTAZIONE / with tasting
Ticket 10€

CAMPIONATO DEL MONDO DI COUS COUS COUS COUS WORLD CHAMPIONSHIP

h 18.30 - PalaBia / Sede di Gara / Venue
2ª SEMIFINALE / 2ª SEMI-FINAL
STATI UNITI vs. MAROCCO
Ticket 15€

h 20.30 - PalaBia / Sede di Gara / Venue
3ª SEMIFINALE / 3ª SEMI-FINAL
FRANCIA vs. MAURITIUS
Ticket 15€

CAFÉ LE COUS COUS

h 21.30 / Piazza Santuario
Talk show condotto da **Gianluigi Nuzzi**. Tra gli ospiti i giornalisti **Giorgio Mulè** e **Antonio Calabrò**, lo scrittore **Giuseppe Di Piazza** e l'oste e cuoco **Filippo La Mantia**.

GIUSY FERRERI

h 23 / Piazza Santuario



CONCERTO
GRATUITO

WELCOME DIVERSITY

VEN / FRI 23

FILIPPO LA MANTIA

IL ROSSO DI MUTTI / MUTTI COOKING SHOW

h 12 - PalaBia / Sede di Gara / Venue

Cous cous di grano saraceno con acciuga rossa /
Buckwheat couscous with red anchovies.

COOKING SHOW CON DEGUSTAZIONE / with tasting
Ticket 10€

CAMPIONATO DEL MONDO DI COUS COUS COUS COUS WORLD CHAMPIONSHIP

h 14 - PalaBia / Sede di Gara / Venue

4° SEMIFINALE / 4° SEMI-FINAL

TUNISIA vs. ANGOLA

Ticket 15€

ELECTROLUX EXPERIENCE

h 16 - PalaBia / Sede di Gara / Venue

Dolcezza del Mediterraneo / Mediterranean sweetness

A cura del maestro di cucina **Giuseppe Giuliano**.

COOKING SHOW CON DEGUSTAZIONE / with tasting
Ticket 10€

CAMPIONATO DEL MONDO DI COUS COUS COUS COUS WORLD CHAMPIONSHIP

h 18.30 - PalaBia / Sede di Gara / Venue

5° SEMIFINALE / 5° SEMI-FINAL

PALESTINA vs. PERÙ

Ticket 15€

SAPORI E DINTORNI CONAD

h 20.30 - PalaBia / Sede di Gara / Venue

Cous cous on the road: racconti di un cuoco
narratore. A cura di Salvatore Tassa, del ristorante

Colline Ciochare, 1 stella Michelin

Cous cous in verde. A cura di **Igles Corelli** chef del

ristorante **Abnau** a Spicchio di Lamprerchio (Pt),

1 stella Michelin.

COOKING SHOW CON DEGUSTAZIONE / with tasting
Ticket 10€

CAFÈ LE COUS COUS

h 21.30 / Piazza Santuario

Talk show condotto da **Marzia Roncacci**. Tra gli ospiti gli
chef **Giancarlo Morelli**, **Chiara Maci**, **Sonia Peronaci**,
Filippo La Mantia e **Claudio Sadler**.

PAOLO SIMONI

h 22.30 / Piazza Santuario

CONCERTO
GRATUITO



SAB / SAT 24

CAMPIONATO DEL MONDO DI COUS COUS

COUS COUS WORLD CHAMPIONSHIP

h 12 - PalaBia / Sede di Gara / Venue

FINALE / FINAL Ticket 20€

SONIA PERONACI

IL ROSSO DI MUTTI / MUTTI COOKING SHOW

h 14 - PalaBia / Sede di Gara / Venue

Parmigiana nel cous cous, con fonduta di
caciocavallo / Parmigiana couscous

COOKING SHOW CON DEGUSTAZIONE / with tasting
Ticket 10€

COOKING SHOW

h 16.30 - PalaBia / Sede di Gara / Venue

Filetto di capone in olio cotto e confettura di cipolla
rossa / Couscous with dolphinfish fillet and red onion.

A cura dello chef **Emanuele Russo** e **Premiati Oleifici
Barbera**.

COOKING SHOW CON DEGUSTAZIONE / with tasting
Ticket 10€

FILIPPO LA MANTIA

IL ROSSO DI MUTTI / MUTTI COOKING SHOW

h 18 - PalaBia / Sede di Gara / Venue

Il cous cous integrale ai tre pomodori: triplo
concentrato, secco e amostito / Whole wheat
couscous with three tomatoes: tomato paste,
dried and spiced tomatoes.

COOKING SHOW CON DEGUSTAZIONE / with tasting
Ticket 10€

CLAUDIO SADLER

h 20 - PalaBia / Sede di Gara / Venue

Serigrafia di ombrina con caviale nero di cous cous,
limone, insalata di patate e asparagi / Ombrina
fish with black couscous caviar, lemon and potatoes

asparagus salad
COOKING SHOW CON DEGUSTAZIONE / with tasting
Ticket 10€

CAMPIONATO DEL MONDO DI COUS COUS

COUS COUS WORLD CHAMPIONSHIP

h 21.30 / Piazza Santuario

PREMIAZIONE / AWARDS CEREMONY

Ingresso libero / Free entry

AFRICA MANDINGUE

h 22.30 / Piazza Santuario

Ingresso libero / Free entry

Beateclettico feat.

DJ RENATO/G.L.O

h 24 / Piazza Santuario



SPETTACOLO
GRATUITO

DOM / SUN 25

OIL TASTING

h 12 - PalaBia / Sede di Gara / Venue

Olio extravergine IGP Sicilia: un olio, una regione.

A cura dell'Assessorato Regionale Agricoltura.

In collaborazione con il Comitato promotore olio IGP.

DEGUSTAZIONE / tasting
Ingresso libero / Free entry

IL COUS COUS DELLA TRADIZIONE

INCOCCIATO A MANO

h 14 - PalaBia / Sede di Gara / Venue

Il cous cous di pesce nella tradizione sanvitese

Traditional couscous, San Vito's fish cous cous

A cura degli chef **Rocco Pace**, **Ignazio Galante** e
Giovanni Tarante.

COOKING SHOW CON DEGUSTAZIONE / with tasting
Ticket 10€

WINE TASTING

h 18.30 - PalaBia / Sede di Gara / Venue

Innovazione e sostenibilità: i nuovi imprenditori
agricoli professionisti nella tutela della tradizione
e della sicurezza alimentare. A cura dell'Assessorato
Regionale Agricoltura, in collaborazione con l'Istituto
regionale vini e oli di Sicilia.

DEGUSTAZIONE / tasting

Ingresso libero / Free entry

CERIMONIA DI CHIUSURA

h 21 / Piazza Santuario

Ingresso libero / Free entry

ROBERTO LIPARI

E RADIO LCS

h 21.30 / Piazza Santuario

Battipanni... Lipari tutta

Spettacolo di cabaret

A seguire DJ set di Luca de Paoli e Giorgio Gull.

IL TRIONFO DEL GUSTO AUTENTICAMENTE ITALIANO

THE TRIUMPH OF AUTHENTIC ITALIAN TASTE



Sono due gli appuntamenti dedicati ai sapori della cucina italiana firmati da Conad, main sponsor della rassegna all'insegna del marchio Saporì & Dintorni.

There are two dates dedicated to the flavours of Italian cooking by Conad, main sponsor of the event with the Saporì & Dintorni brand.

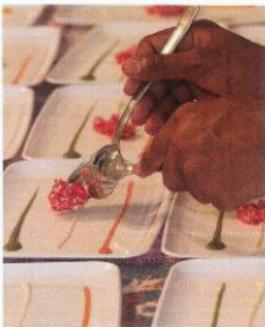
**STEFANO
DE GREGORIO**
**FABRIZIO
BARONTINI**
20 SEPT | H 20.30



TRE PIATTI FIRMATI DA GRANDI CHEF

STEFANO DE GREGORIO e **FABRIZIO BARONTINI** fanno parte della Compagnia degli chef, un team di 50 prestigiosi cuochi italiani che promuovono le eccellenze agroalimentari interpretate con creatività e attenzione al territorio.

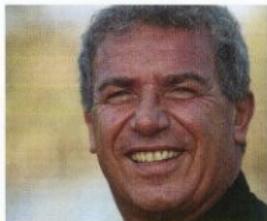
Fabrizio Barontini presenterà una ricetta di cous cous dolce mentre Stefano De Gregorio, di Busto Arsizio (Varese), proporrà un cous cous al gambero rosso di Mazara con maionese, finocchietto, ficodindia, pistacchio di Bronte e limone. Guest star dell'appuntamento il grande chef **PINO CUTTAIA** del ristorante La Madia a Licata (Agrigento), premiato con due stelle Michelin.



THREE DISHES CREATED BY GREAT CHEFS

STEFANO DE GREGORIO and **FABRIZIO BARONTINI** belong to the Company of Chefs, a team of prestigious Italian cooks who are promoting the finest produce, interpreted with creativity and particular attention to the local area. Fabrizio Barontini will be presenting a recipe for sweet couscous, while Stefano De Gregorio, from Busto Arsizio (Varese) will be serving up a Mazara red prawn couscous with mayonnaise, wild fennel, prickly pear, Bronte pistachio and lemon.

The guest star of the event will be the great chef **PINO CUTTAIA** from the restaurant La Madia in Licata (Agrigento), who has been awarded two Michelin stars.



**IGLES
CORELLI**
**SALVATORE
TASSA**
23 SEPT | H 20.30

DUE STELLE IN CUCINA

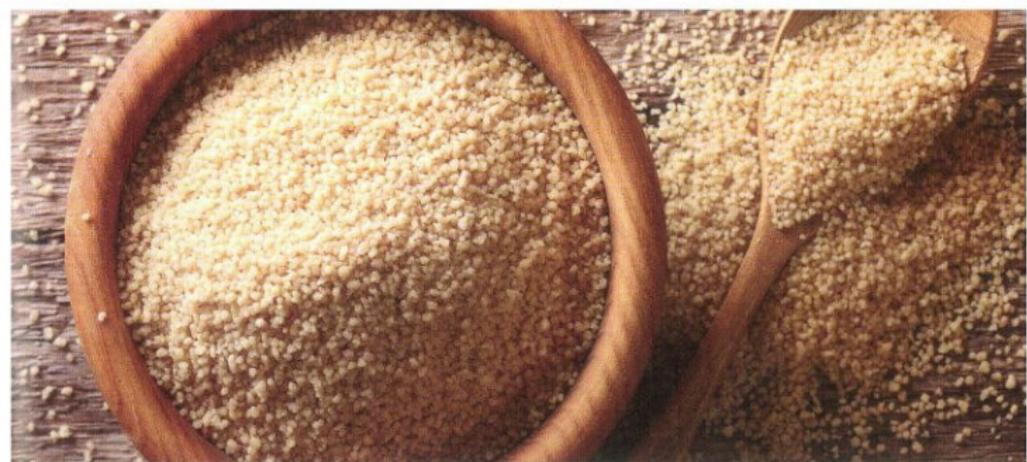
IGLES CORELLI, una stella Michelin, è chef del ristorante Atman di Pescaia (Pistoia). Custode del patrimonio gastronomico emiliano-romagnolo, proporrà una ricetta di "cous cous in verde".

Con lui un'altra stella Michelin, **SALVATORE TASSA**, del ristorante Colline Ciociare, in provincia di Frosinone. Energico e sanguigno, si definisce cuciniere di campagna perché la sua è una cucina che dà autenticamente voce al territorio.

TWO STARS IN THE KITCHEN

IGLES CORELLI, one Michelin star, is a chef at the restaurant Atman di Pescaia (Pistoia). Guardian of the culinary heritage of Emilia-Romagna, he will be presenting a recipe of "couscous in verde".

Appearing alongside him will be another Michelin star, **SALVATORE TASSA**, from the restaurant Colline Ciociare in the province of Frosinone. Energetic and hot blooded, he describes himself as a country cook, because his cooking genuinely gives a voice to the local area.



CONAD E IL COUS COUS FEST. I VALORI NON CONOSCONO CONFINI.



Si dice che i valori guidino gli esseri umani nella loro interazione con l'ambiente sociale. Se accettati e condivisi, se promossi e coltivati permettono a una comunità, grande o piccola che sia, di trovare quel filo dorato che unisca tutte le persone che ne fanno parte. Conad, da oltre cinquant'anni, rispetta e assimila le abitudini dei diversi territori in cui mette radici offrendo in cambio sensibilità e comprensione, intraprendendo un dialogo quotidiano che va al di là del semplice rapporto supermercato-cliente. Non a caso Conad con Sapori&Dintorni, il suo marchio più vicino al territorio con cui seleziona le eccellenze enogastronomiche italiane, sarà protagonista per il sesto anno consecutivo del Cous Cous Fest, la manifestazione dedicata al piatto della pace e all'integrazione: il cous cous. Una festa di sapori che punta ad abbattere le barriere della diversità, a infrangere i confini del gusto. La presenza del marchio blu e oro in questa rassegna non è una semplice sponsorizzazione, è più una comunione di idee. Nella suggestiva location di San Vito Lo Capo, tra musica e cibo, culture di tutto il mondo si influenzeranno in un continuo scambio di valori. E di sapori. Noi ci saremo. Voi non mancate.

 **CONAD**
Persone oltre le cose



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 cassette 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, 84 - Palermo

Tel. 091.226676 - 335.413737 - 358.1599718
www.sagrim.it - info@sagrim.it



SAGRIM

IMPIANTI E ARREDI PER LA RISTORAZIONE

ESPERIENZE CULINARIE CHE LASCIANO IL SEGNO

CULINARY EXPERIENCES THAT MAKE THEIR MARK



Nove appuntamenti con grandi chef e cooking show organizzati in collaborazione con la Federazione Italiana cuochi di Palermo, Trapani e Calabria, Siracusa e Messina. L'elenco completo in programma.

Nine dates with celebrated chefs and cooking shows, organized in partnership with Italian Cooking Federation (FIC) of Palermo, Trapani and Calabria, Siracusa and Messina. See the program for further information.

**FEDERICO
DELLA VECCHIA**
16 SEPT | H 18.00

CREATIVITÀ E PASSIONE

È chef del ristorante Bioesseri a Palermo. Alle spalle un master del Gambero Rosso ed esperienze alla Locanda della Tamarice e al ristorante L'Altro Mastal, una stella Michelin.

CREATIVITY AND PASSION

He is the chef of the restaurant Bioesseri in Palermo. He has completed a Master's at the Gambero Rosso and gained experience in Locanda della Tamarice, and the one star Michelin restaurant L'Altro Mastal.

**10€
TICKET**

**GIUSEPPE
COSTA**
20 SEPT | H 15.00

UNA STELLA SICILIANA

Una stella Michelin, lavora al ristorante Il Bavaglino, a Terrasini, dove propone una cucina che utilizza i prodotti della sua terra. Proporrà in degustazione un'arancina di couscous.

A SICILIAN STAR

He has a Michelin star and he is the chef of the restaurant Il Bavaglino in Terrasini. He prepares food using ingredients from his homeland. He will be offering a couscous "arancina".

**ANDREA
MACCA**
21 SEPT | H 15.00

TRADIZIONE E INNOVAZIONE

Lavora al ristorante Donna Carmela, all'interno dell'omonimo resort a Riposto (CT). Ha lavorato con Ciccio Sultano, al Barbagliani e da Paolo Amadori. Presenterà un couscous al pistacchio e mandorla, su latte di mandorla di Avola e ricotta.

TRADITION AND INNOVATION

He is the chef of the restaurant Donna Carmela, inside the resort of the same name in Riposto (CT). He has worked with Ciccio Sultano at the Barbagliani, and at Paolo Amadori's. He's going to cook a couscous with pistachios and almonds with almond milk and ricotta.

**ALFIO
VISALLI**
22 SEPT | H 16.00



IL GRANDE INTERPRETE DI RICETTE A BASE DI PESCE

Alfio Visalli dell'Associazione Provinciale Cuochi Etnici - Federazione Italiana Cuochi - presenterà la ricetta "Le lacrime del mare", un couscous con sgombro, erbetta Mauro e lacrime di peperoncino rosso

A GREAT CHEF OF FISH RECIPES

Alfio Visalli of Associazione Provinciale Cuochi Etnici-FIC (Italian Cooks Federation), is going to present his recipe "Le Lacrime del Mare" (Tears of the sea), couscous with mackerel, erbetta Mauro and chili pepper.

**GIUSEPPE
GIULIANO**
23 SEPT | H 16.00

LO CHEF ALLA RICERCA DEI SAPORI DIMENTICATI

Maestro di cucina e pasticcere, è executive chef della Federazione Italiana cuochi. La ricerca di ingredienti e sapori dimenticati sono per lui lo spunto per nuove creazioni. Ha partecipato a tanti concorsi di cucina e pasticceria.

THE CHEF IN SEARCH OF FORGOTTEN FLAVOURS

Master of cooking and pastry making, he is the executive chef of the Italian Federation of Cooks. For him the search for flavours and ingredients that are sometimes lost is an inspiration for his new creations. He has participated in several cooking and pastry making competitions.



come

vendere o comprare casa
senza affidarsi al caso.

#TuttaUnAltraStoria



UniCredit Subito Casa

Affidati a UniCredit Subito Casa, l'agenzia di intermediazione immobiliare del Gruppo UniCredit, per vendere e/o comprare casa in modo semplice e sereno.

unicredit.it/tuttaunaltrastoria
800.660.695

 **UniCredit Subito Casa**
Società di Intermediazione Immobiliare

La vita è fatta di alti e bassi.
Noi ci siamo in entrambi i casi.

Benvenuto in
 **UniCredit**



UNICREDIT SPONSORIZZA L'EDIZIONE 2016 DEL COUS COUS FEST

"Anche quest'anno UniCredit si conferma - sottolinea **Sebastiano Musso**, 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 la banca crede 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 tra loro lontane".

"Noi di UniCredit riteniamo che mettere in contatto paesi diversi sia una ricetta fondamentale per la crescita della

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. Come banca, UniCredit è fortemente impegnata a ad investire nell'industria turistica, convinti della centralità di questo settore e delle sue possibilità di sviluppo e miglioramento. L'anno scorso abbiamo lanciato l'iniziativa UniCredit 4 Tourism, con l'obiettivo di sostenere gli operatori del settore affinché migliorino la propria offerta di accoglienza. Puntare sul turismo significa per UniCredit far crescere i territori dove la banca opera".

"Il sostegno di UniCredit a questa iniziativa si inserisce in una più generale politica di interventi nel territorio siciliano".



UniCredit



Bia: innovazione e tecnologia per ottenere i migliori cous cous



Pietanza simbolo dei paesi nordafricani il cous cous è divenuto un piatto che esprime il territorio, a partire dalle materie prime con cui è prodotto e costituisce un ottimo alleato per tutti coloro che hanno poco tempo per cucinare, ma vogliono mangiare in modo sano, leggero e nutriente.

Oggi Bia, nata nel 2004 da uno storico pastificio italiano, è leader in Italia per produzione e commercializzazione di cous cous, sul podio delle prime tre aziende in Europa e al primo posto nel mondo per la produzione di cous cous bio.

Nel 2005 l'azienda produceva 4.000 tonnellate di prodotto, oggi la capacità produttiva è di 30.000 tonnellate e l'80% del cous cous presente sugli scaffali dei supermercati italiani è prodotto da Bia.

E se i numeri sono significativi lo è ancora di più la qualità, che da sempre ha rappresentato per l'azienda del ferrarese un obiettivo imprescindibile. Presentandoci al mercato come

"Gli specialisti del cous cous" - spiega l'ingegnere Luciano Pollini, AD di Bia - abbiamo puntato ad offrire il meglio sotto il profilo organolettico, nutrizionale e di salubrità del prodotto. Con le aziende agricole e i mulini nostri fornitori abbiamo stabilito rigorosi protocolli di produzione per garantire precise caratteristiche e continuità nel tempo, oltre che il rispetto dell'ambiente, valore che fa parte del nostro dna". Punto di forza del Bia cous cous è che non necessariamente devono essere cotti: la preparazione può avvenire semplicemente reidratando il prodotto con acqua calda o fredda: sono, quindi, ideali per tutti coloro che hanno poco tempo a disposizione ma non vogliono rinunciare a nutrirsi correttamente. L'imperativo della qualità è associato a quello dell'ampiezza di gamma: oltre alla linea convenzionale, con la semola di grano duro e integrale, c'è quella bio che comprende, tra gli altri, i cous cous di farro, kamut, orzo e quattro cereali. E ancora la linea dei cous cous aromatizzati con spezie e quella dei senza glutine di mais, riso e mais e riso, cui si è aggiunta la linea Wellness in tre referenze, ceci e lenticchie rosse, grano saraceno ed integrale lenticchie rosse.

I Bia cous cous viaggiano gratis verso casa vostra

I Bia cous cous saranno sempre più a portata di click, grazie ad una grande stagione promozionale al via sull'e-commerce Bia in occasione del Cous Cous Fest, l'evento di cui l'azienda di Argenta è main sponsor. In attesa di un ulteriore restyling che, da gennaio 2017, vedrà lo store online arricchirsi di prodotti e servizi per i clienti, dal 16 settembre l'e-commerce mette a disposizione l'intera gamma dei Bia cous cous da ordinare facilmente e in modo sicuro on line a prezzi speciali, e ricevere comodamente a casa senza alcuna spesa di spedizione, fino al 31 dicembre.



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

GRANDI OSPITI A CONFRONTO SUL PALCO

GREAT GUESTS MEET ON STAGE



A CONDURRE I DIBATTITI GIANLUIGI NUZZI E MARZIA RONCACCI

Chef, giornalisti e grandi ospiti sono i protagonisti di Café le cous cous, il talk show del Cous Cous Fest. Giovedì 22 e venerdì 23 settembre alle 21.30 si confronteranno in piazza Santuario. Giovedì ad animare il dibattito sarà il giornalista e conduttore televisivo **GIANLUIGI NUZZI**, famoso per avere firmato il libro inchiesta Vaticano Spa, best seller nel 2009, tradotto in 14 lingue. A salire sul palco saranno, tra gli altri, i giornalisti Antonio Calabrò e Giorgio Mulè, direttore di Panorama, il giornalista e scrittore Giuseppe Di Piazza, foste e cuoco Filippo La Mantia e il condirettore del Giornale di Sicilia, Giovanni Pepi. Venerdì 23 il talk show sarà condotto da **MARZIA RONCACCI**, giornalista del Tg 2 e conduttrice della trasmissione "Tg 2 Insieme". Tra gli ospiti attesi gli chef stellati Claudio Sadler e Giancarlo Morelli, la blogger Chiara Maci e Sonia Peronaci che presenterà il suo ultimo libro edito da Rizzoli, "La mia cucina".



THE JOURNALISTS GIANLUIGI NUZZI AND MARZIA RONCACCI WILL BE PRESENTING THE DEBATES

Chefs, journalists and great guests will be taking part in Café le cous cous, the talk show of the Cous Cous Fest. On Thursday 22 and Friday 23 September at 9.30 they will be meeting in Piazza Santuario. On Thursday the journalist and TV presenter **GIANLUIGI NUZZI** will be livening up the debate. He is famous for his investigative journalism book Vaticano Ltd, which was a best seller in 2009 and has been translated into 14 languages. Joining him on stage will be the journalists Antonio Calabrò and Giorgio Mulè, chief editor of Panorama, the journalist and writer Giuseppe Di Piazza, the host and cook Filippo La Mantia, and the deputy editor of the newspaper "Il Giornale di Sicilia" Giovanni Pepi. On Friday 23 the talk show will be presented by **MARZIA RONCACCI**, Tg2 newsreader and presenter of the programme "Tg 2 Insieme". Her guests will include the Michelin starred Claudio Sadler and Giancarlo Morelli, the blogger Chiara Maci and Sonia Peronaci, who will be presenting her latest book, "La mia cucina".



Regione Siciliana

Assessorato Regionale dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea
Dipartimento Regionale dell'Agricoltura

in Sicilia c'è **UN MARE DI SAPORI**

Le eccellenze dell'agroalimentare siciliano in vetrina su navi e traghetti Liberty Lines e Caronte & Tourist

Le eccellenze dell'agroalimentare siciliano diventano protagoniste della prima campagna promozionale sui prodotti tipici dell'isola, a bordo di navi ed alicasci dei gruppi Liberty Lines e Caronte & Tourist.

Vino, olio, formaggi, frutta, dolci e prodotti a base di pesce, tutti rigorosamente made in Sicily, accompagneranno i turisti a bordo di sessanta imbarcazioni che collegano Sicilia e isole minori, in un viaggio unico tra colori e sapori.

Nella prima fase sperimentale della campagna sono stati avviati 7 progetti promozionali che si svilupperanno da settembre a dicembre. Successivamente, verranno rifinanziate altre iniziative a partire dal mese di maggio.

Le tratte di collegamento marittimo tra la Sicilia e le isole minori intercettano ogni anno milioni di turisti, italiani e stranieri: il bacino ideale per promuovere le eccellenze del sistema agroalimentare siciliano. Il gusto rappresenta sempre di più un elemento attrattivo del turismo internazionale.

Qualità e sicurezza alimentare orientano sempre di più le nuove tendenze di mercato, su questo fronte la Sicilia sta recitando un ruolo da protagonista.

In collaborazione con **Caronte&Tourist** e **Ustica Lines**

LIBERTY lines
SARDEGNA SICILIA E USTICA



Ustica Lines **Caronte & Tourist**



Regione Siciliana

SICILIA: *terra di sapori e di cultura*

C'è un'isola, nel cuore del Mediterraneo, che continua ad affascinare il mondo.
Una terra di bellezza, profumi, sapori ed accoglienza.

La Sicilia è migliore di come, troppo spesso, anche noi siciliani la raccontiamo.

La biodiversità fa sì che nella terra di Sicilia sia presente tutto ciò che è il Mediterraneo, con i suoi colori, i suoi odori, le sue essenze, le sue piante e i suoi frutti.

Una storia millenaria ha forgiato il nostro popolo nella cultura dell'ospitalità.

Greci, romani, arabi, normanni, bizantini, spagnoli:
la Storia stessa ha fatto tappa in Sicilia.

Queste contaminazioni rivivono nei nostri cibi e nell'immenso patrimonio monumentale che fa, della nostra terra, un grande museo a cielo aperto.

Il Cous Cous Fest è il simbolo dell'internazionalizzazione della Sicilia.

Sapori e culture di tutto il mondo si ritrovano a San Vito Lo Capo ed ogni anno la trasformano nella Capitale della contaminazione mediterranea.

La nostra isola non produce solo cibi buoni e saporiti, ma offre soprattutto alimenti sicuri, provenienti da coltivazioni biologiche.

Questo è il biglietto da visita che offriamo ai milioni di turisti che ci onorano con la loro presenza e ai consumatori che sempre di più scelgono i prodotti del made in Sicily.

Antonello Cracolici

Assessore Regionale all'Agricoltura, Sviluppo Rurale e Pesca Mediterranea



16 SEPT | H22.30

KACHUPA

LA BAND NATA PER STRADA CHE HA ENERGIA DA VENDERE

La Kachupa è un piatto tipico di Capo Verde (Africa) con ingredienti poveri ma ricchi di vitamine. L'energia Kachupa nasce da questa zuppa, simbolo di semplicità e di amore verso la natura. Nata come band di strada, fa tanta strada in giro per l'Europa e vende 5 mila cd in Italia e Francia, così decide di registrare un vero cd. Gabrovo Express, premiato da Radio popolare Network come miglior disco autoprodotta del 2006. Suona in prestigiosi festival e rassegne dividendo il palco con importanti artisti. La loro musica è una energica patchuka al femminile in bilico tra i suoni del Mediterraneo e quelli dei Balcani.

THE BAND FROM THE STREET THAT'S FULL OF ENERGY

Kachupa is a traditional dish from Cape Verde (Africa) with simple ingredients but rich in vitamins. The Kachupa energy originates from this soup, a symbol of simplicity and love of nature. It started as a street band, had enormous success on tour in Europe and sold 5 thousand CDs in Italy and France. That was when they decided to record a real CD. Gabrovo Express, which won Radio Popolare Network's prize for best self-released record in 2006. They play at prestigious festivals and shows and share the stage with important artists. Their music is an energetic female patchuka, somewhere between the Mediterranean and Balkan sounds.

INGRESSO
LIBERO
ADMISSION
FREE

18 SEPT | H21.30

I SOLDI SPICCI

TANTE RISATE RACCONTANDO LA COPPIA E LA VITA QUOTIDIANA

I Soldi Spicci, il duo comico formato da Claudio Casisa e Annandrea Vitrano, sono stati lanciati in tv da Colorado Café. Oggi spopolano sul web raccontando le relazioni di coppia e storie quotidiane in cui tutti possono ritrovarsi. Sulla loro pagina Facebook, che ha quasi raggiunto i 900 mila like, il duo è protagonista di brevi video in cui affronta il tema della relazione di coppia, condito dal tormentone di loro invenzione, "vabbè vabbè vabbè".

FALL ABOUT LAUGHING WITH TALES OF COUPLES AND EVERYDAY LIFE

I Soldi Spicci are the comedy duo made up of Claudio Casisa and Annandrea Vitrano, who made their TV debut on Colorado Café. Now they are making a big hit on the net talking about relationships and telling stories of daily life that everyone can relate to. On their Facebook page, which has almost 900 thousand likes, the duo appear in short videos dealing with the subject of couples in relationships, served up with their trademark catchphrase, "vabbè vabbè vabbè" (alright, alright alright).



INGRESSO
LIBERO
ADMISSION
FREE

17 SEPT | H22.30

ALVARO SOLER

SI BALLA CON SOFIA!
DANCE WITH SOFIA!

IL FENOMENO DEL POP FARÀ ESPLODERE LA PIAZZA SULLE NOTE DELLE HIT DEL MOMENTO

La vibrante gioia spagnola di Alvaro Soler will bring the square of San Vito Lo Capo to life with an unmissable concert. The young writer of *El Mismo Sol*, the catchiest song of the summer of 2015, and now sung by Sofia too, with more than 100 million clicks on YouTube and a double platinum disc, will make the crowd dance at the Cous Cous Fest in the only show

per il sud Italia del suo attesissimo tour mondiale. Risale ad un paio di mesi fa la pubblicazione di un'edizione speciale del suo disco, *Eterno Agosto*, rivolta al mercato italiano e arricchita da duetti con due artisti nostrani, Emma e Max Gazzè, e una popstar internazionale, Jennifer Lopez. Un nuovo successo per il venticinquenne di Barcellona, impegnato anche con le audizioni di X Factor, il talent show di Sky che l'ha voluto nel ruolo di giudice accanto a Fedez, Arisa e Manuel Agnelli degli

Afterhours. Registrato a Berlino dove vive, *Eterno Agosto* è stato consacrato il disco dell'estate, un connubio perfetto capace di trasmettere gioia e energia, suoni contagiosi e un'atmosfera estiva che non ha fine.

Vincitore del Coca Cola Summer Festival e - per due anni consecutivi - del premio RTL per la canzone dell'estate, Soler porterà a San Vito Lo Capo il suo entusiasmo trascinante e i suoi riff super orecchiabili che sono i protagonisti dell'estate.

THIS POP PHENOMENON WILL MAKE THE SQUARE EXPLODE TO THE SOUNDS OF HIS LATEST HITS

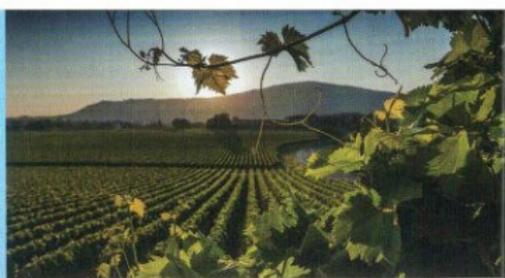
The vibrant Spanish joy of Alvaro Soler will bring the square of San Vito Lo Capo to life with an unmissable concert. The young writer of *El Mismo Sol*, the catchiest song of the summer of 2015, and now sung by Sofia too, with more than 100 million clicks on YouTube and a double platinum disc, will make the crowd dance at the Cous Cous Fest in the only show

in Southern Italy of his highly anticipated world tour. A couple of months ago, a special edition of his song *Eterno Agosto* was released for the Italian market, which features duets with two Italian artists, Emma and Max Gazzè, and the international pop star Jennifer Lopez.

Another success for the twenty five year old from Barcelona, who is also busy with the auditions for X-Factor, the Sky TV talent show that wanted him as a judge alongside Fedez, Arisa and Manuel Agnelli of the Afterhours.

Recorded in Berlin, where he lives, *Eterno Agosto* became the record of the summer, a perfect combination for transmitting joy and energy, infectious sounds and a summer atmosphere without end.

Winner of the Coca Cola Summer Festival, and the RTL prize for the song of the summer for two years running, Soler will bring his contagious enthusiasm and his super catchy riffs, which are the stars of the summer, to San Vito Lo Capo.



SISTEMA INTEGRATO PER LA VALORIZZAZIONE DEL PATRIMONIO ENOGASTRONOMICO E CULTURALE DEL DISTRETTO TURISTICO VINI E SAPORI DI SICILIA "IL GUSTO DELLA CULTURA"

Il futuro del turismo risiede nel perseguire la «salvaguardia della specialità» dei singoli territori, fortemente voluta dall'Organizzazione Mondiale del Turismo, di cui il cibo è uno degli elementi cardine. L'idea forza per il Distretto Turistico Vini e Sapori di Sicilia è quella di costruire un sistema integrato per valorizzare l'immenso patrimonio enogastronomico e culturale che caratterizza la Sicilia e per dare un valore aggiunto al Territorio.

L'obiettivo principale che si intende perseguire è quello di promuovere e commercializzare un prodotto culturale d'area dotato di una forte identità e riconoscibilità, e di avviare in modo organico un esempio concreto di strategia integrata in cui le eccellenze enogastronomiche siano funzionali allo sviluppo socio-economico ed alla crescita del turismo in generale.

Le strategie identificate contano sulla valorizzazione dei giacimenti enogastronomici e delle risorse culturali e ambientali, sulla riqualificazione e il potenziamento dell'offerta turistica e dei servizi connessi; sullo sviluppo di strategie di marketing territoriale; sull'identificazione del Territorio e dei suoi prodotti.

In particolare, si intendono potenziare e sviluppare delle iniziative di turismo enogastronomico di grande rilevanza all'interno del circuito regionale, per destagionalizzare e migliorare la competitività del prodotto turistico regionale.

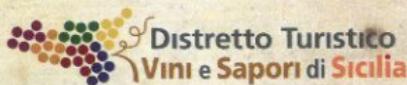
Da questi obiettivi e strategie nasce il progetto Sistema integrato per la valorizzazione del patrimonio enogastronomico e culturale del Distretto turistico Vini e Sapori di Sicilia – "Il gusto della cultura" che è stato finanziato dall'Assessorato Regionale al Turismo.

Un progetto che intende affiancare alla produzione agroalimentare quella dei servizi turistici allo scopo di intercettare e soddisfare nuovi segmenti di consumatori interessati alla fruizione dei prodotti nei territori di produzione al fine di "immersersi" nella cultura dei luoghi e di vivere le esperienze di consumo come occasioni di arricchimento culturale e sociale. Tra queste, per la presentazione delle più importanti realtà enogastronomiche siciliane, con particolare attenzione al mondo del vino, sono state individuate il COUS COUS FEST di San Vito Lo Capo (Trapani), l'INYCON di Menfi (Agrigento) e il

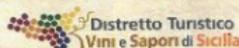
VINIMILÒ di Milo (Catania). Le tre manifestazioni sono sicuramente tra le più note, seguite e partecipate del settore degli eventi enogastronomici in Sicilia, legate tra l'altro a tre territori fortemente vocati oltre che all'agricoltura ed all'enogastronomia, anche al turismo, e quindi sono dei momenti importanti ed efficaci per la promozione del patrimonio enogastronomico delle eccellenze certificate siciliane. All'interno degli spazi espositivi di queste tre manifestazioni, sarà allestita un'area dedicata alle produzioni agroalimentari di qualità certificate siciliane: un Patrimonio enogastronomico, che nella maggior parte dei casi presuppone tecniche tradizionali di produzione tramandate nel tempo, al quale si affiancano veri e propri giacimenti culturali, risorse ambientali uniche, storia e tradizioni millenarie.

Un vero e proprio Villaggio del Distretto Turistico Vini e Sapori di Sicilia in cui i visitatori saranno accolti con la proverbiale cortesia siciliana e potranno immergersi in un percorso esperienziale ed emozionale che, arricchito da momenti di degustazione, dimostrazioni e incontri, gli farà scoprire e conoscere la Sicilia e le sue eccellenze. Il Distretto Turistico Vini e Sapori di Sicilia, riconosciuto dalla Regione Siciliana, giusta D.A. n. 34 del 13 giugno 2012, nasce dall'azione sinergica tra pubblico e privato.

Capofila è il comune di San Vito Lo Capo.



Sede legale Via Savoia, 167 – San Vito Lo Capo
Sede operativa Palazzo Panitteri – Sambuca di Sicilia
www.distrettoturisticoviniesaporiadisicilia.it
distrettoviniesaporiadisicilia@pec.it



INGRESSO
LIBERO
ADMISSION
FREE

19 SEPT | H21.30

ANNALISA

DA AMICI ALLA RIBALTA NAZIONALE
FROM THE TALENT SHOW "AMICI" TO ITALIAN SUCCESS

La cantautrice lanciata da Amici, ha firmato quattro album da solista e 18 singoli ottenendo tre dischi di platino e cinque d'oro. Sarà al Cous Cous Fest con i brani più amati del suo repertorio e per una tappa del suo *Se avessi un cuore tour*.

Questo album è il primo interamente scritto da lei tranne Used to you. Che effetto fa dare vita ad un progetto tutto proprio?

È una grande soddisfazione! Sicuramente sento di più anche la responsabilità di ogni cosa, ma devo dire che la gioia di vedere la gente cantare la mia musica vale tutto.

Cinque album in sei anni, una media elevata. Creatività o voglia di sperimentare?

Annalisa is a singer and songwriter that reached success with the talent show "Amici", nowadays she has recorded four albums and 18 singles. She won three platinum and five gold records. She will be one of the guests of Cous Cous Fest singing her most beloved hits and the new songs of her "*Se Avessi Un Cuore*" tour.

Every track in your new album except "Used to you" is written by you. How does it feel to have your own project?

I'm very happy and satisfied. Of course this happiness comes with more responsibility, but I'm so proud when I see people singing my music.

Di sicuro la creatività e la voglia di sperimentare non mancano però c'è anche un grande impulso a condividere, a rendere partecipe chi mi ascolta dei passi avanti che mi auguro di fare sempre.

Un disco elettronico, diverso dal passato. È la sua strada?

Io dico sempre che è la strada che trovo me. Cerco di fare quello che mi piace e questo, tradotto in musica, in questo momento è rappresentato da questo disco. Poi magari potrà evolversi ancora, affinarsi. Ma di sicuro adesso mi sento a casa.

Che musica ascolta Annalisa?

Cerco di ascoltare il più possibile e di qualunque tipo. Trovo sia terapeutico e una grande scuola.

You released five albums in six years. Are you very creative or do you just want to experiment new things?

I think both. I'm creative and I want to experiment, but I also have a great desire of sharing my music with the people who loves me.

Your new album is different, more electronic. Is this your new way?

I think that I never look for a way, it's the way that finds me. I try to do what I like most, and at the moment what I like most is represented by this album. Maybe in the future I'll change again and my music will evolve, who knows?

What kind of music do you listen to?

I listen to a lot of music of every kind. I find it therapeutic, and it teaches me a lot.

Ha sempre sostenuto che la diversità sia un valore. Slogan dell'edizione 2016 del Cous Cous Fest è "Welcome diversity". Che effetto le farà suonare su questo palco?

Sono onorata e orgogliosissima di partecipare ad un evento così bello e importante, a maggior ragione visto lo slogan, che condivido in pieno.

Sarà la prima volta a San Vito Lo Capo?

Sì! E non vedo l'ora, me ne parlano tutti benissimo.

Le piace il cous cous?

È difficile trovare qualcosa che non piaccia, però il cous cous è tra le cose che mi piacciono di più!

You always claimed that diversity is a value. Cous Cous Fest 2016's slogan is "Welcome Diversity". What do you think you will feel on the stage?

I'm very honored and proud of participating in such a beautiful event, and I totally agree with the slogan.

It will be your first time in San Vito?

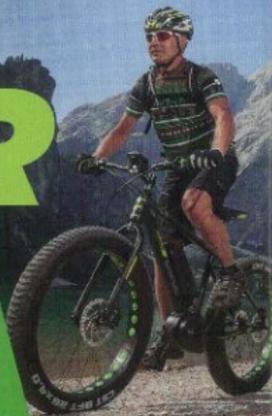
Yes, and I'm very excited. I know it's beautiful.

Do you like cous cous?

Actually I'm a food lover and cous cous is one of the food I like most.

POWER

TO YOUR PASSION



E-POWERED BY BOSCH

SEMPIONE 3.0

WEIGHT 22.6 kg (49.8 lb)

MOTOR BOSCH PERFORMANCE LINE 250 WATT 25.0 Nm

BATTERY BOSCH PERFORMANCE LINE 36V 25 Ah

AUTONOMY UP TO 100 KM (62 MI) - 100% - 100% - 100%

DISPLAY BOSCH MOTORLINE 1602 - 1602

MAX SPEED 25 km/h

SCOPRI TUTTI I MODELLI DELLA
NUOVA COLLEZIONE 2017

www.lombardobikes.com

ITALIAN BICYCLES SINCE 1942

Lombardo

EVOLUTION



**AL COUS COUS FEST
IL POP-UP TOUR DEL
CANTAUTORE BOLOGNESE**

Fa tappa a San Vito Lo Capo Luca Carboni con il suo tour Pop up tour 2016 che prende il nome dall'ultimo album del grande artista pop italiano, già disco d'oro per la super hit *Luca lo stesso*. Premiato al Wind Music Award 2016 Pop up è un disco leggero e ironico: undici brani colorati e ultra pop che sono lo specchio di una fase "magica" della sua lunga carriera. Lo ha dimostrato con questo album e lo sta dimostrando con il tour, pieno di suoni nuovi. Il cantautore bolognese, accompagnato dalla sua band, sarà il protagonista di un live molto "fisico" e "metafisico" allo stesso tempo che metterà in scena il sound di Pop up ma anche arrangiamenti inediti e nuove versioni in chiave electro ed electropop del suo repertorio. Lo spettacolo sarà un viaggio live con solide radici nel pop degli anni '80 e uno sguardo verso il futuro con tutti i grandi successi - *Farfallina*, *Mare mare*, *Ci vuole un fisico bestiale*, *Silvia lo sai* - e le canzoni del nuovo album.

20 SEPT | H22.00

LUCA CARBONI

**COLORE, GIOCO E IRONIA
COLOUR, GAMES AND IRONY**

**THE POP-UP TOUR OF THE SINGER
SONGWRITER FROM BOLOGNA AT
THE COUS COUS FEST**

Luca Carboni is coming to San Vito Lo Capo with his Pop-up tour 2016, which takes its name from his latest album by this great Italian pop artist. It is already a gold disc because of the super hit *Luca lo stesso*. Pop-up won a prize at the Wind Music Awards and it is a light hearted and ironic record. It has eleven colourful ultra pop tracks that reflect a "magical" phase of his long career. He has demonstrated this with the album and now he is demonstrating it with the tour, which is full of new sounds. The singer songwriter from Bologna, accompanied by his band, will be the star of a live show that is very "physical", and also "metaphysical" at the same time. It will include the sounds of Pop-up as well as unreleased arrangements and new versions of electro and electropop songs from his repertoire. The show will be a live journey with its roots firmly in the pop music of the '80s, but at the same time looking forward into the future, and it will include all his greatest successes - *Farfallina*, *Mare mare*, *Ci vuole un fisico bestiale*, *Silvia lo sai* - and the songs from the new album.



**INGRESSO
LIBERO**
ADMISSION
FREE

INGRESSO
LIBERO

ADMISSION
FREE

21 SEPT | H23.00

EDOARDO BENNATO

L'ARTISTA CHE CONIUGA, AD ALTI LIVELLI, ROCK E CANTAUTORATO
È "PRONTO A SALPARE" VERSO SAN VITO LO CAPO

THE ARTIST WHO COMBINES BEING A SINGER-SONGWRITER
WITH ROCK AT THE HIGHEST LEVELS IS "READY TO SET SAIL"
FOR SAN VITO LO CAPO

WELCOME DIVERSITY

SUL PALCO ARMONICA, KAZOO E I SUCCESSI CHE LO HANNO RESO FAMOSO

Il cantautore di origini napoletane porterà al Cous Cous Fest i brani del suo ultimo album "Pronti a salpare" e i suoi più grandi successi.

Da sempre impegnato in temi sociali, oggi Bennato (con il brano che dà il titolo al suo ultimo album "Pronti a salpare") si rivolge ai migranti. È questo il tema che oggi la preoccupa di più?

Pronti a salpare non è dedicato solo ai migranti che fuggono da guerre, miserie, fame: loro sono sempre "pronti a salpare". È piuttosto dedicato a noi, così detti privilegiati, del sistema occidentale. Noi, che siamo preoccupati soprattutto a mantenere ben saldo il nostro "status quo", dobbiamo essere pronti a salpare, a cambiare il nostro modo di pensare e non per mero buonismo ma per opportunità.

Cosa può fare in concreto il cittadino per essere davvero pronto a salpare? E l'Italia, è pronta?

In concreto credo bisogna gestire, o almeno

tenere di gestire il meglio, la massa di profughi che arriva sulle nostre coste, coniugando assistenza e sicurezza. È un'illusione pensare che alzando muri o barriere di vario genere, si possano fermare i flussi migratori. Non ho mai fatto distinzione e mai la farò, tra migranti e dilugati, sarebbe come dividere i "buoni" dai "cattivi". L'umanità è da millenni "in cammino", è sempre stato e sempre sarà così. Per quanto riguarda l'Italia, nel video della canzonetta "Pronti a salpare" ho volutamente inserito le immagini in bianco e nero dei nostri emigranti, quelli che arrivavano ad Ellis Island-New York, via mare anche loro, forse è bene ricordarselo!

È bello vedere che ancora si indigna, lotta, si arrabbia. Senza stancarsi mai...

Ho il difetto e la presunzione di continuare a scrivere "canzonette". Il problema è che non so se riesco a farle ascoltare, ma questo non dipende da me ma dal media con cui purtroppo non ho mai avuto un rapporto felice.

La definiscono sognatore indefesso e Peter Pan ostinato. È ancora in viaggio verso l'isola che non c'è?

Quando ho scritto l'isola che non c'è, ancora

c'era l'opportunità di viaggiatori nella ricerca dell'utopia, nel 2016 quell'isola dobbiamo trovarla, per forza: lo dico nella canzone "Io vorrei che per te", se mai qualcuno avrà la bontà di ascoltarla o le radio di trasmetterla.

Verso quale direzione sta andando la sua musica?

Una volta Fabrizio De André, di cui mi pregio di essere amico, mi disse: "il giorno in cui dovessi accorgerti di non avere più nulla da dire, smetti". Ecco ho fatto tesoro di questo consiglio e fino a che avrò qualcosa da dire la dirò.

Due anni fa sul palco con la sua armonica e Filippo La Mantia. Cosa significa tornare a San Vito Lo Capo?

Filippo è un caro amico e San Vito Lo Capo è un posto magico sia per suonarci che per andare in vacanza.

E dato che canterà nella cittadina che è diventata la capitale del cous cous le domandiamo: le piace questo piatto? Lo mangia abitualmente?

Sì, il cous cous mi piace ma non lo mangio molto spesso.

ON STAGE WITH HIS HARMONICA, HIS KAZOO AND THE HITS THAT HAVE MADE HIM FAMOUS

This singer-songwriter from Naples will bring the hits from his latest album Ready to Set Sail to the Cous Cous Fest and the tracks that have marked the highlights of his artistic career.

Bennato has always been involved with social issues, and now (with the title track of his latest album "Pronti a salpare") he is turning his attention to migrants. Is this the issue that worries you most today?

Pronti a salpare is not dedicated to the migrants who are fleeing from wars, poverty and hunger. They are always "ready to set sail". It is dedicated to us, the so-called privileged ones, from western countries. We are chiefly concerned with protecting our "status quo", and we must be ready to set sail, to change our way of thinking and not just to be do-gooders but because it is time to change.

What can people actually do to be ready to set sail? Do you think Italy is ready?

I think it's necessary to actually manage, or at least try to manage as best we can, the mass

of refugees that are arriving on our shores, combining assistance with security. It's an illusion to think that putting up walls or different types of barriers can stop migratory flows. I've never drawn a distinction, and I never will, between migrants and refugees. That would be like separating the "good" from the "bad". Humanity has been "on the move" for millennia. It's always been that way and it always will be. As far as Italy is concerned, in the video of the song "Pronti a salpare" I've deliberately included the black and white images of our emigrants as they arrived at Ellis Island in New York. They travelled by sea, as well. Perhaps we should remember that!

It's nice to see that you're still getting indignant and angry, and still fighting. You never seem to get tired...

One of my shortcomings is that I still have the nerve to carry on writing "pop songs". The problem is, I don't know if anyone listens to them, but that's not down to me, it's down to the media, who, unfortunately, I've never had an easy relationship with.

You've been described as an indefatigable dreamer and stalwart

Peter Pan. Are you still searching for the island that doesn't exist?

When I wrote l'isola che non c'è, we were still able to indulge in the search for Utopia. In 2016, we have to find that place, out of necessity. In fact, that's what I'm saying in the song "Io vorrei che per te", if anyone is good enough to listen to it, or if the radio is good enough to play it.

What direction is your music going in?

Fabrizio De André, who I was proud to be friends with, once said to me, "the day you realise you've got nothing left to say, stop!". I've always treasured that advice, and as long as I've got something to say, I'll say it.

Two years ago you were on stage with your harmonica and Filippo La Mantia. What's it like to return in San Vito Lo Capo?

Filippo is a dear friend and San Vito Lo Capo is a magical place both to play and to go on holiday.

And seeing as you're going to be singing in the town that has become the world capital of couscous, tell us, do you like the dish? Do you eat it regularly?

Yes, I like couscous, but I don't eat it very often.

Giovedì 22 settembre è la volta della voce unica e inconfondibile di Giusy Ferreri, lanciata nel 2008 dal talent X Factor, che fa tappa al Cous Cous Fest con il tour estivo Hits, la raccolta che contiene i più grandi successi e 3 inediti, segnando l'inizio di un nuovo e importante capitolo della sua carriera. Dopo un esordio sorprendente il suo cammino musicale si traccia con tanti singoli amati dal pubblico. Dopo anni di attesa per una lunga assenza che ha seguito la prima popolarità, è tornata. Negli ultimi due anni il suo successo è riesplso e oggi celebra nuove vittorie grandi traguardi. Sul palco di San Vito Lo Capo l'artista, di origini palermitane, porterà tutta la grinta che la contraddistingue e i suoi brani più noti, come la hit assoluta dell'estate 2015 *Roma-Bangkok* (in collaborazione con Baby K), il singolo d'esordio *Non ti scordar mai di me*, il duetto con Tiziano Ferro *L'Amore e basta* e *Ti porto a cena con me*, uno dei due brani che l'artista ha presentato al Festival di Sanremo 2014. A loro si affiancano i tre inediti *Volevo te* (certificato disco di platino), *Come un'ora fa* e *Prometto di sbagliare*.

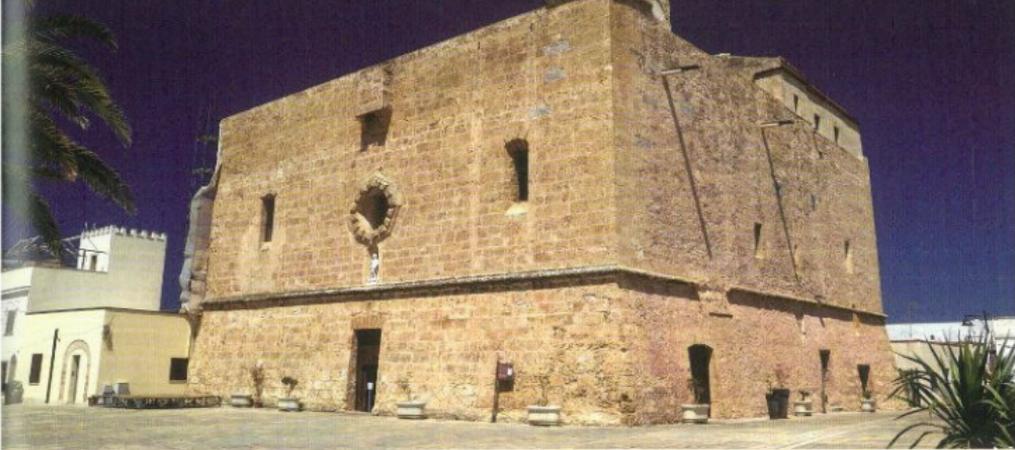
On Thursday 22 September it is the turn of the unique and unmistakable voice of Giusy Ferreri, whose career was launched in 2008 by the talent show the X Factor. She will be stopping at the Cous Cous Fest on her summer tour, Hits, which includes her greatest successes and three unreleased songs, and marks the beginning of an important new chapter in her career. After a surprising debut, her musical development continued with a series of singles that the public really loved. After a long absence of several years following her initial success, she has made a long awaited comeback. In the last two years she has exploded back onto the scene, and now she is celebrating new successes and a great future. The artist, originally from Palermo, will bring all the steely grit that she is renowned for to the stage in San Vito Lo Capo, as well as her most famous songs, like the absolute hit of the summer of 2015, *Roma-Bangkok* (in collaboration with Baby K), her debut single *Non ti scordar mai di me*, her duet with Tiziano Ferro, *L'Amore e basta*, and *Ti porto a cena con me*, one of the two songs that the artist presented at the Sanremo Festival in 2014. She will also be performing the three unreleased songs, *Volevo te* (a certified platinum disc), *Come un'ora fa* and *Prometto di sbagliare*.

22 SEPT | H23.00

GIUSY FERRERI

LA CANTANTE DAL GUSTO VIVACE E RETRO
THE SINGER WITH A LIVELY RETRO STYLE

INGRESSO
LIBERO
ADMISSION
FREE



CONAD AL COUS COUS FEST: LA TIPICITÀ ITALIANA ACCOGLIE LA DIVERSITÀ DEL MONDO.

Per la sesta volta consecutiva Conad è partner orgoglioso del Cous Cous Fest, un elogio dell'integrazione culturale dove il cibo è festa, pace e linguaggio comune. In questo panorama di degustazioni, gare enogastronomiche e musica, di cui San Vito Lo Capo ne è la suggestiva cornice, Sapori&Dintorni Conad aggiunge una pennellata di autentica italianità con le sue eccellenze regionali. Vi aspettiamo con una serie di iniziative tutte da gustare.



SAPORI
DINTORNI
CONAD

*Sapori&Dintorni Conad
ti aspetta al Cous Cous Fest,
scopri dove:*

COOKING SHOW NELL'AREA LOUNGE

Sul lungomare troverete un'area dove deliziare la vista e il palato seguendo le preparazioni degli chef della Compagnia degli Chef, ogni giorno a partire dalle 18.00.

TEMPORARY STORE

Qui potrete acquistare alcuni dei prodotti della linea Sapori&Dintorni Conad, ma anche il Cous Cous Conad.

LABORATORI GASTRONOMICI

Martedì 20 e venerdì 23 settembre alle 20.30, nella sede dedicata alle competizioni culinarie, gli chef della Compagnia degli Chef vi insegneranno i trucchi del mestiere.



CONAD
Persone oltre le cose

23 SEPT | H22.30

PAOLO SIMONI

IL CANTAUTORE CHE RISCOPRE L'IMPEGNO SOCIALE

Compositore, arrangiatore e polistrumentista, il cantautore di origini emiliano-romagnole ha conseguito alcuni dei più alti riconoscimenti della critica musicale italiana: nel 2007 il Club Tenco come "nuova proposta emergente dell'anno", nel 2009 il premio per il "miglior arrangiamento musicale" nella sezione big a Sanremo. Il suo ultimo album, "Noi siamo lo scelto", è dedicato alla sua generazione, quella dei trentenni.

THE SINGER-SONGWRITER WHO HAS REDISCOVERED SOCIAL COMMITMENT

Composer, arranger and multi-instrumentalist, this singer-songwriter from Emilia-Romagna has received some of the highest accolades from Italian music critics: the Club Tenco for "new emerging artist of the year" in 2007, and the prize for the "best musical arrangement" in the "big" section at Sanremo in 2009. His latest album "Noi siamo lo scelto" is dedicated to his generation, the thirtysomethings.



INGRESSO
LIBERO
ADMISSION
FREE

24 SEPT | H22.30

AFRICA MANDINGUE

RITMI, CANTI E DANZE DELLE TRIBÙ DELLA GUINEA

Artisti guineani provenienti da varie parti dell'Europa e dell'America latina porteranno sul palco le danze, le maschere e i ritmi tradizionali del paese africano. Lo spettacolo *Memorie della Guinea*, per la prima volta in Sicilia, è un percorso culturale ed etnografico delle tribù che abitano le varie regioni della Guinea: Baga, Sussu, Fulani, Kissi e Toma.

24 SEPT | H24.00

DJ SET DJ RENATO/G.L.O

PER BALLARE FINO A TARDI

Dj Renato è uno dei dee-jay non house più conosciuti della Sicilia. È uno dei tre pilastri su cui si fonda il collettivo dj's Trinacria Beat Box. La sua musica è una miscela esplosiva e festaiola di suoni, ritmi multietnici e non convenzionali.

RHYTHMS, SONGS AND DANCES FROM THE TRIBES OF GUINEA

Guinean artists from various parts of Europe and Latin America will bring the traditional dances, masks and rhythms of this African country to the stage. The show "Memories of Guinea", in Sicily for the first time, is a cultural journey into the world of the tribes that live in the various different regions of Guinea: Baga, Sussu, Fulani, Kissi and Toma.

TO DANCE UNTIL LATE

DJ Renato is one of the best known non House deejays in Sicily. He is one of the three cornerstones of the DJ's collective Trinacria Beat Box. His music is an explosive party mix of unconventional multiethnic sounds and rhythms.



Isola delle Femmine



San Vito Lo Capo



Macari

TRE GIORNI per una SICILIA TURISTICA a RIFIUTI ZERO

Venerdì 7 ottobre 2016 ore 09.00

ISOLA DELLE FEMMINE

Eco-traversata a nuoto da Cinisi ad Isola delle Femmine

L'eco-swimmer Enzo Favoino, nuoterà attraverso il Golfo (9 km) per sensibilizzare sulla pulizia del litorale e sulla raccolta differenziata

Sabato 8 ottobre 2016 ore 10.00

SAN VITO LO CAPO - CENTRO PADRE ANSELMO CARADONNA

Saluti del Sindaco di San Vito Lo Capo, del Presidente dell'Unione dei Comuni Elimo Ericini e del Sindaco di Isola delle Femmine

Incontro dibattito sul tema "Turismo e raccolta differenziata"

Interverranno:

Walter Giacetti, Etra Spa, Sintesi e Comitato di Verifica ANCI-CONAI
Enzo Favoino, Coordinatore scientifico di Zero Waste Europe
Salvatore Genova, Direttore Tecnico Esper
Gianfranco Zanna, Legambiente Sicilia
Giuseppe D'Angelo, Presidente di Rifiuti e Spreco Zero

Moderatore:

Max Ferreri, Giornalista

Domenica 9 ottobre 2016 ore 08.00

MACARI • BELVEDERE

Passeggiata lenta alla Riserva Naturale orientata di Monte Cofano





INGRESSO
LIBERO
ADMISSION
FREE

25 SEPT | H 21.30

ROBERTO LIPARI

UN SUCCESSO FULMINANTE
DAL WEB A LA 7

A STUNNING SUCCESS FROM THE WEB TO LA 7

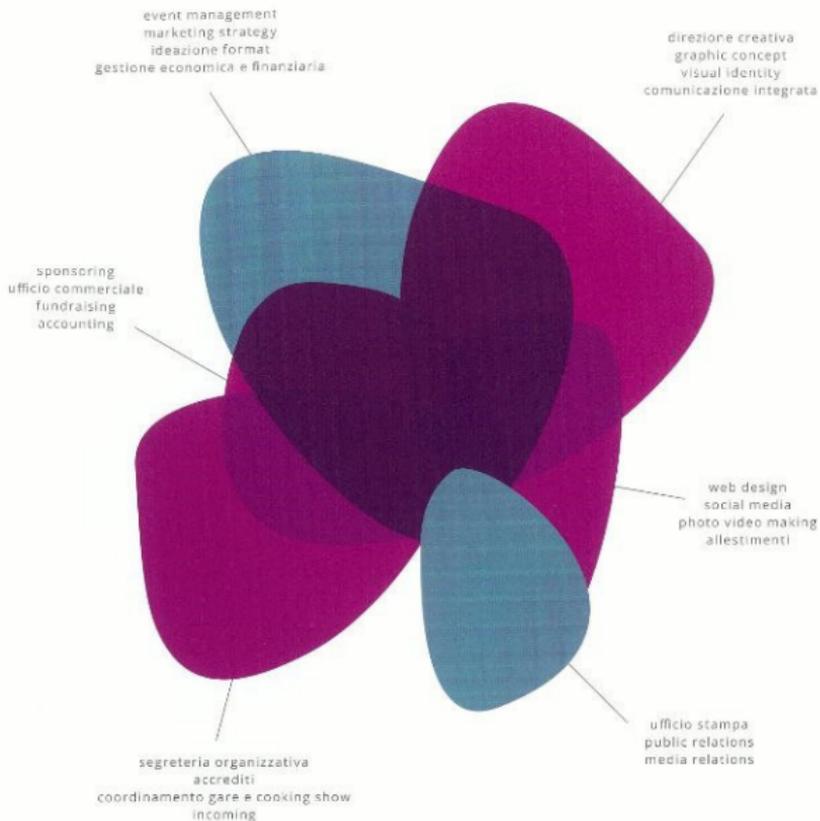


IL FENOMENO DEL MOMENTO IN PIAZZA CON LO SPETTACOLO BATTIPANNI...LIPARI TUTTO!

Un cabarettista garbato ed intelligente che in poco tempo, grazie a Facebook, si è creato un buon seguito di seguaci in tutta la penisola. Con i suoi filmati umoristici, progettati e realizzati ad hoc, ha acquistato popolarità ed i suoi video spopolano sul web grazie al social network. I temi sociali, presenti in tutti i video, sono affrontati con graffiante ironia e con una morale che fa riflettere. Da qualche anno calca i palchi siciliani e frequenta tanti laboratori prestigiosi, tra cui Zeig a Milano. Nel 2016 la partecipazione alla trasmissione "Eccezionale veramente" su La7, arriva in finale e la vince col massimo dei voti dei quattro giudici (Pupi Avati, Selvaggia Lucarelli, Diego Abatantuono e Paolo Ruffini). Nello spettacolo "Battipanni... Lipari" tutto ritrae personaggi ed ambienti dell'attualità, in toni che vanno dalla pacata ironia alla denuncia sociale. E poi la famiglia, l'università, l'attaccamento alla propria terra e la paura di lasciarla, il futuro (incerto) dei giovani e altri argomenti che fanno sia ridere che riflettere. Aprirà lo spettacolo il duo Giorgio Guli e Luca De Paoli, più noti come Radio Lcs. Poi si balla fino a tardi con il dj set di Luca De Paoli e Giorgio Guli.

THE PHENOMENON OF THE MOMENT PERFORMING HIS SHOW "BATTIPANNI...LIPARI TUTTO" IN THE SQUARE!

A likeable and intelligent cabaret artist who has made a following for himself all over the Italian peninsula. He has gained popularity with his humorous films, designed and created ad hoc, and his videos are a big hit on the web, thanks to social networks. Social issues are a theme in all the videos, and they are dealt with using biting irony and a philosophy that makes you think. He has been treading the boards in Sicily for several years and he has attended a lot of prestigious workshops, including Zeig in Milan. In 2016, he took part in the programme "Eccezionale Veramente" on La 7, reached the final, and won with top marks from the four judges (Pupi Avati, Selvaggia Lucarelli, Diego Abatantuono and Paolo Ruffini). In the show "Battipanni...Lipari tutto", he depicts characters and situations from the present day, in a style that ranges from calm irony to condemnation. And then the family, university, attachment to one's homeland and the fear of leaving it, the (uncertain) future of young people, and other issues that make us laugh and also think. The duo Giorgio Guli and Luca De Paoli, better known as Radio Lcs, will start the show. Then you can dance until late with Luca de Paoli's DJ set and Giorgio Guli.



Da diciannove edizioni ci occupiamo di ogni aspetto organizzativo del Cous Cous Fest e produciamo internamente tutti i contenuti e gli strumenti di comunicazione, online e offline.

E se non avete mai sentito parlare di noi,
certamente avrete sentito parlare del nostro lavoro.

>FEEDBACK

QUELLI DEL COUS COUS FEST

www.feedback.it



Il couscous Bia in viaggio verso casa tua

PROMOZIONE
SPECIALE

Cous
Cous
Fest

ACQUISTA ONLINE

DAL 16 SETTEMBRE AL 31 DICEMBRE 2016
SU TUTTI I PRODOTTI PREZZI ECCEZIONALI
E SPEDIZIONE GRATUITA*

*Ordine minimo 10€

www.biaitalia.it/negozio



Gli specialisti del couscous