



www.trapaninostra.it

TRAPANI

GIORNALE DI SICILIA

FONDATA DA GIROLAMO ARDIZIONI

rassegna stampa - gli articoli di interesse tradizionale e culturale della nostra Provincia

Venerdì 12 Agosto 2016

VEDERE & SENTIRE

PER LE VOSTRE SEGNALAZIONI cronaca.trapani@gds.it

● Custonaci
«Sotto le stelle con i sapori del tonno»

*** Stasera alle 19,30 alla torre di Monte Cofano a Custonaci, si terrà «Sotto le stelle con i sapori del tonno». Durante la serata si esibirà il quartetto formato da Lino Costa alla chitarra, Fabrizio Francoforte alla batteria, Gianpietro Risco al sax, Eleonora Tomasino alla voce. Biglietto: 15 euro, infoline 3455358264. (*MAX)



● Segesta
«Annata Ricca», replica al Teatro antico

*** Replica, questa sera alle 19,15 al teatro antico di Segesta, per «Annata Ricca», la commedia di Nino Martoglio, con Tuccio Musumeci e Miko Magistro, per la regia di Giuseppe Romani. La festa della vendemmia scatena gli istinti più nascosti, ma anche molte risate e situazioni paradossali. Biglietti: 20 e 15 euro. Si replica anche domani.

SELINUNTE IN SCENA ELENA, SIMULACRO E IMPOSTURA

*** Stasera alle 21,15 al Parco archeologico di Selinunte, per la rassegna «Teatri di pietra», in scena «Elena, simulacro e impostura» da Goethe e Euripide (nella foto un momento della rappresentazione), con le coreografie e la regia di Aurelio Gatti e sul palco Gabriella Cassarino, Raffaele Gangale, Carlo Greca, Luna Marongiu. Il crescente rapporto tra realtà e finzione nel mondo d'oggi, o meglio la straordinaria capacità della finzione di diventare realtà, emerge con forza dalla produzione artistica del nuovo secolo. Da una società in cui le finzioni sorgevano dal mutamento fantasioso del reale, si è passati a una società in cui è la realtà ad alimentarsi della finzione. Biglietto d'ingresso 12 euro. (*MAX)

● Alcamo
Dal post punk alla dub Si balla all'anfiteatro

*** Nell'ambito del festival «Nuove Impressioni», stasera alle 21,30 all'anfiteatro ex caveo di ballo, in piazza Cappuccini ad Alcamo, saliranno sul palco i Midule Dub, progetto che unisce Carlo Di Pasquale e Domenico Sabella. Poi sarà la volta di Sorge, progetto di musica elettronica. Sul palco anche C+C=Maxigross e Torakiki tra noise, ritmi post-punk. (*MAX)

● Petrosino
Cibo e grande schermo alla Cantina Europa

*** Abbinamento tra cibo e grande schermo, su iniziativa della Strada del Vino e dei Sapori Val di Mazara in collaborazione con «ADisa», stasera dalle 19 alla cantina Europa di Petrosino. Si terrà una degustazione di prodotti tipici curata dagli chef Di Tosto, Paolo Alessi e Valentino Gualberti, per poi assistere alla proiezione. Costo del biglietto 12,50 euro. Info: 3279442194. (*MAX)

● Marsala
Teatro dialettale al complesso San Pietro

*** Stasera alle 21,45 al Complesso monumentale San Pietro di Marsala, «Il prossimo anno in cima a una montagna», una commedia con Giovanna La Pamutciera, Girolamo Dal Berti, Enza Maria Precaria, Nino e Lina, Maria Susy Stallatico, Gianfranco Di Marsala, Elvira Imponibile, Uccio e Masino e padre Baracca e Paola Giacalone. Biglietto 10 euro. (*MAX)

● Marsala
Vizi e virtù dei provinciali nel libro di D'Anna

*** Stasera alle 21 al Sunshine Bio-trading Tennis Club di contrada Dammusello, 745/b a Marsala, si terrà la presentazione del libro «Il marsalese, atto secondo, l'identità universale del provinciale» dell'avvocato Fabio D'Anna. Dialogherà con l'autore Mapi Barraco, le letture sono a cura di Claudio Forti. (*MAX)

Cous Cous Fest

LA MANIFESTAZIONE A SAN VITO LO CAPO. DEGUSTAZIONI, SFIDE TRA CHEF DI LIVELLO MONDIALE, INTEGRAZIONE, CULTURA E GRANDI CONCERTI



DAL 16 SETTEMBRE TORNA L'EVENTO PIÙ ATTESO

Grandi concerti gratuiti 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 da venerdì 16 a domenica 25 settembre in occa-

sione dell'edizione numero 19 del Cous Cous Fest, il Festival internazionale dell'integrazione culturale. Si parte sabato 17 e domenica 18 con il Campionato italiano di cous cous. Dieci paesi saranno in gara per il Campionato del mondo di cous cous 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 che presenteranno le loro ricette. Tra i protagonisti gli stellati Claudio Sadler e Giancarlo Morelli, Giugione di Gambero Rosso Channel e Sonia P-

ronaci, una delle cuoche più amate d'Italia. Sul palco anche il sardo Luigi Pomata, volto della Prova del cuoco. Filippo La Mantia, uno degli chef più apprezzati in Italia e all'estero. A condurre gli appuntamenti l'attore-chef Andy Laotto e la showgirl Eliana Chivetta. E dopo avere assaggiato le ricet-

te di cous cous che più vi intrigano tra le oltre trenta proposte al villaggio gastronomico, la sera comincia il grande show con i concerti. Tra i protagonisti delle notti sarvitesì Alvaro Soler (sabato 17 settembre), Annalisa (venerdì 19), Luca Carboni (martedì 20), Edoardo Bennato (mercoledì 21), Giusy Fer-

reri (giovedì 22). Si ride con la comicità dei Soldi Spicci (domenica 18) e di Roberto Lipari e Radio Les (domenica 25) mentre sul palco i talk show mettono a confronto chef, scrittori e giornalisti internazionali (intervistati da Gianluigi Nuzzi e Mirzia Roncacci, giornalista del Tg 2. Buon divertimento!

WELCOME DIVERSITY



SAN VITO LO CAPO TRAPANI

16-25 SEPT 2016

XIX EDITION



Proprietà intellettuale: www.couscousfest.it

MAKE COUSCOUS NOT WAR

couscousfest.it

TUTTI I GIORNI DEGUSTAZIONI COOKING SHOW SFIDE DI CUCINA TALK SHOW SPETTACOLI & CONCERTI GRATUITI

Organizzatore

FEEDBACK

Main Sponsor

Bia

CONAD

Elettrolux

Elettrolux

Official Partner

MUTTI

UniCredit

Sponsor istituzionali

COMUNE DI SAN VITO LO CAPO

ASSOCIAZIONE TURISTICA PROVINCIA DI SAN VITO LO CAPO

Media Partner

K

Official Drink

MS

Consulenza Artistica

AVENZA

Supporter

KARREKA

Guala

SPINUSO

ATTESI DUECENTOMILA VISITATORI. DAL 16 AL 25 SETTEMBRE LA FESTA DI SAPORI E CIVILTÀ. IL SINDACO RIZZO: È IL FIORE ALL'OCCIELLO DEL TERRITORIO



«La rassegna è il fiore all'occhiello del nostro territorio - spiega Matteo Rizzo, sindaco di San Vito Lo Capo - e ha tagliato traguardi importanti con una storia lunga 19 anni, premi e riconoscimenti. Oggi l'evento è uno dei maggiori del panorama nazionale e riesce ad attirare, in un periodo di bassa stagione, oltre 200 mila visitatori con ricadute reali nel nostro comprensorio».

Dieci giorni che saranno indimenticabili

La rassegna, organizzata dall'agenzia di comunicazione Feedback, festeggia la diciannovesima edizione: tante le novità

Dieci giorni di degustazioni, sfide di cucina, incontri, musiche e spettacoli. Torna a San Vito Lo Capo, dal 16 al 25 settembre, il Cous Cous Fest, Festival internazionale dell'integrazione culturale, alla 19esima edizione. Una festa di sapori e civiltà che valorizza le differenze e celebra il cous cous come piatto della pace, elemento di coagulazione tra le tradizioni gastronomiche di tanti paesi del mondo. La rassegna è organizzata dall'agenzia di comunicazione Feedback di Palermo in partnership con il Comune di San Vito Lo Capo ed è finanziata dai main sponsor Bia Italia Spa, leader europeo nella produzione di cous cous e leader mondiale nella produzione di cous cous biologico, Electrolux Professional, uno dei leader mondiali nella produzione e distribuzione di soluzioni professionali destinate al settore della ristorazione,

Conad che promuove il marchio «Sapori & Dintorni» e dall'official sponsor Unicredit, gruppo finanziario europeo leader nei servizi bancari. «La rassegna è il fiore all'occhiello del nostro territorio - spiega Matteo Rizzo, sindaco di San Vito Lo Capo - e ha tagliato traguardi importanti con una storia lunga 19 anni, premi e riconoscimenti. Oggi l'evento è uno dei maggiori del panorama nazionale e riesce ad attirare, in un periodo di bassa stagione, oltre 200 mila visitatori con ricadute reali nel nostro comprensorio». Chef italiani e internazionali si confrontano proponendo ricette a base di cous cous. Partecipando alla giuria popolare si può assaggiare le ricette in gara, abbinare a vini siciliani, e votare i piatti con palette numerate. Nelle cucine di San Vito Lo Capo si incrociano lingue, culture e religioni diverse. Quest'anno saranno per la prima volta a San Vito l'Angola, rappresentata da chef Ki-

taba, chef del padiglione dell'Angola all'Expo Milano e il Perù con Rafael Rodriguez che ha collaborato con grandi chef come Luigi Pomata e Roberto Andreoni. Per la Francia gareggerà Mohammed Herbi, chef e patron del ristorante Le Grain de Folie. Ron e Leetai Arzi, al timone del ristorante newyorkese NYShak, rappresenteranno l'Israele mentre per la Tunisia ci sarà Nabil Bakouss, in forza al Jolia a Milano, dello chef Pietro Leemann, una stella Michelin. Per gli Stati Uniti Mary Sue Milliken, alla guida dei Border Grill Restaurant a Santa Monica, Los Angeles e Las Vegas e Bob Blumer, conduttore di diverse serie televisive. George Soar del ristorante Hareer a Ramallah ed Elias Bassous, chef al Jafir Palace Hotel di Gerusalemme saranno in gara per la Palestina. Confermato anche il Marocco. Presidente della giuria tecnica sarà lo chef 2 stelle Michelin Claudio Sadler.

TRENTA RICETTE DI COUS COUS AL VILLAGGIO GASTRONOMICO

Pesce, carne, verdure, latte di cocco o la specialità del territorio trapanese come le busiate. Ci sono ricette per tutti i gusti alla Casa del cous cous, i tradizionali piatti 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 le busiate e le frascate. I menu più gustosi abbinati al vino e ai dolci tipici siciliani. Il biglietto per le degustazioni, del costo di dieci euro, si acquista alle biglietterie e dà diritto ad un piatto di cous cous a scelta, un dolce tipico siciliano, un bicchiere di vino oppure una bibita Temarshio.

In via Regina Margherita all'angolo con via Abruzzi, la Casa del cous cous del mondo è dedicata alle ricette internazionali. Un viaggio tra i cous cous più esotici e stravaganti della variante del Senegal con carne e dal-

l'eri al cous cous della Costa d'Avorio con carni miste e verdure, da quello tunisino con carne e verdure a quello brasiliano con latte di cocco e frutti di mare. In Piazza Marcella la Casa del cous cous del Mediterraneo propone un itinerario tra le ricette tipiche del Mare nostrum. Dalle varianti con il pesce a quelle con crostacei e zucchini, dalla ricetta con tonno, sarda e finocchietto ad una con kamot dove protagonista sono le carni e le verdure piccanti. In via Venezia trovano spazio le ricette del territorio trapanese, tra le varianti della tradizione e quelle rivisitate con un po' di fantasia. Nel menu il cous cous di pesce, quello panico con maderle, patate, melanzane, peperoni e zucchini, la variante con la carne ma anche le busiate al posto trapanese, a base di panadura fresca e aglio. Nella spiaggia la Casa del cous cous del Magreb propone le ricette tipiche di questo area ge-

ografica del Nord Africa, dove il cous cous è noto. Qui sono disponibili, oltre alla variante con il pesce, quella magrebina con manzo, pollo e agnello, la ricetta con il maiale di soppio ma anche le frascate alle maciulate con molliccose e busiate. Sempre sulla spiaggia, all'altezza della via Donia, Al Waha accoglie i suoi visitatori con arabi arabeggianti e la tipica atmosfera della duna del deserto. Colori accesi, tavolieri bassi e arredi a tema rendono le degustazioni dal sapore speciale.

L'expo village

All'expo village, aperte ogni giorno dalle 12 alle 24, è possibile immergersi in un coloratissimo mercato, un vero e proprio oasis, alla scoperta dell'artigianato, dell'agroalimentare e dei manufatti tipici dei paesi in gara o siciliani in particolare. Tante idee per lo shopping e lo spunto per una passeggiata galata e rilassante.

POTENZA TECNICA.

Altissime performance, collanti, malte tecniche per l'edilizia.

Sicilgesso, azienda storica e leader nella produzione di intonaci premiscelati per l'edilizia, lancia sul mercato la nuova gamma tech, con le linee di prodotto Adhesio, Diamant e Risana costituite da malte tecniche e collanti ad altissime prestazioni. Sicilgesso, forte per natura.

Nuova Gamma tech

Sicilgesso
gesso malte tech
Forte per natura

L'ECCELLENZA AI FORNELLI. LE ANTICHE RICETTE SARANNO RACCONTATE DAI CUOCHI DEL PAESE. GRANDE VETRINA PER LE MATERIE PRIME DI ALTA QUALITÀ



Momenti di vero piacere culinario raccontati dal vivo dagli stessi protagonisti, tra curiosità, aneddoti e piccoli segreti. Tra i protagonisti di quest'anno gli chef stellati Claudio Sadler e Giancarlo Morelli. E dopo il grande successo dello scorso anno tornano a San Vito Lo Capo il grande e grosso Giorgione, protagonista della serie televisiva «Giorgione Orto e Cucina» su Gambero Rosso Channel e Sonia Peronaci, cuoca, scrittrice, blogger e protagonista, su Rete 4, della trasmissione «Le ricette di Sonias».

Da Sadler a Morelli e La Mantia

Grandi chef propongono ricette d'autore. Ci saranno anche Giorgione, Sonia Peronaci, Luigi Pomata, Fabrizio Nonis

Grandi chef propongono ricette d'autore al pubblico della rassegna che potrà degustare i piatti, serviti al tavolo, in abbinamento ai migliori vini siciliani. Momenti di vero piacere culinario raccontati dal vivo dagli stessi protagonisti, tra curiosità, aneddoti e piccoli segreti. Tra i protagonisti di quest'anno gli chef stellati Claudio Sadler e Giancarlo Morelli. E dopo il grande successo dello scorso anno tornano a San Vito Lo Capo il grande e grosso Giorgione, protagonista della serie televisiva «Giorgione Orto e Cucina» su Gambero Rosso Channel e Sonia Peronaci, cuoca, scrittrice, blogger e protagonista, su Rete 4, della trasmissione «Le ricette di Sonias». Sul palco anche Luigi Pomata, uno dei migliori chef di tutto d'Italia, patron di tre ristoranti in Sardegna e volto della prova del cuoco, Fabrizio Nonis, chef-reporter, oltre che l'anima dell'Accade-

mis Gastronomiche MamiChef Express a Marrakech e Sergio Barzetti, che si auto definisce «Mr Alfano». Per gli appuntamenti di Electroflux Experience saranno protagonisti Federico Della Vecchia, chef del ristorante Bioesseri, l'unico certificato biologico a Palermo, Giuseppe Costa, una stella Michelin alla guida del ristorante Il Bavaglino, a Terrasini (Palermo), Andrea Macca, del ristorante Donna Carmela, all'interno dell'omonimo resort a Riposto e Giuseppe Giuffrè, maestro di cucina e pasticciere, esecutivo chef della Federazione italiana runchi. Sarà l'oste e cuoco Filippo La Mantia il protagonista delle ricette di Bia cous-cous. Il pubblico potrà assaggiare le sue ricette realizzate con materie prime di alta qualità, in abbinamento ad etichette siciliane. Spazio anche alle antiche ricette del Cous Cous. A raccontarle gli chef sarvitesse Peppe Abate, Rocco Pace, Ignazio Galante e Giovanni Torrente.

Grandi chef anche per gli appuntamenti Saperi & Dintorni Conad che vedranno protagonisti Igles Corelli del ristorante Atman di Pescaia e Salvatore Tassa, del ristorante Culline Ciociare, entrambi una stella Michelin, ma anche Fabrizio Barontini, lo chef di origini liguri del ristorante Il gulf rosso di Iseo (Brescia), e Stefano De Gregorio di Busto Arsizio, chef resident di Saporielab a Milano. Torna anche quest'anno Mutti, da quattro generazioni leader nella lavorazione del pomodoro. Lo storico triplo concentrato dell'azienda sarà protagonista di fine cooking show firmati da Filippo La Mantia e Sonia Peronaci. Un appuntamento sarà dedicato all'oro verde, l'olio dal sapore unico che si estrae negli uliveti della zona con la firma dei Pregiati Oleifici Barbera. Per partecipare al cooking show e degustare le ricette dei grandi chef occorre acquistare il ticket di 10 euro in vendita alla biglietteria del PalaFis.

DAI TALK SHOW AI SOCIAL. SUL PALCO IL DUO ANDY LUOTTO-ELIANA CHIAVETTA

Chef, giornalisti, esperti ed ospiti internazionali saranno i protagonisti di **Couf** le sue case, il tradizionale appuntamento con i talk show del Cous Cous Fest. **Giovedì 22 e venerdì 23 settembre alle 21:30**, i protagonisti del Cous Cous Fest si confrontano sul palco in piazza Sabaudria, prima del concerto il programma. **Giovedì ad entrare il dibattito sarà il giornalista e conduttore televisivo Gianluigi Mazzi, famoso per avere firmato il libro inchiesta Valiano Spa, best seller del 2009, tradotto in quattordici lingue. A salire sul palco saranno, tra gli altri, i giornalisti Antonia Colabri e Giorgio Melli, direttore del settimanale Panorama, il giornalista e scrittore Giuseppe Di Piazza, autore, tra gli altri del libro "I quattro casti di Palermo" e l'alto e ucciso di origini palermitane Filippo La Mantia. Venerdì 23 il**

talk show sarà condotto invece da **Maria Rossetti, giornalista del Tg 2 e conduttrice della trasmissione "Tg 2 Insieme". Tra gli ospiti salteranno in piazza Sabaudria gli chef stellati Claudio Sadler e Giancarlo Morelli, uno delle food blogger più note in Italia per il settore food, Chiara Maci, volto televisivo di La7 e FoodLife dove è stata protagonista del programma Vita da food blogger, ma anche sommelier e consulente di diverse aziende. La serata di venerdì vedrà anche la partecipazione dello chef e conduttore Sonia Peronaci che presenterà il suo ultimo libro edito da Rizzoli, La mia cucina dove racconta la sua idea di cucina e propone il suo pubblico 100 nuove ricette spiegando passo dopo passo e arricchite da trucchi e approfondimenti. Sul palco il duo Luotto e Chiavetta a condurre la sfida di cucina e i cooking show**

della manifestazione sarà il duo collaudato di **Andy Luotto, attore, conduttore e cuoco italo-americano sulle orme dell'andò da altre trent'anni che ha inaugurato da qualche mese a Roma il ristorante Li, e la showgirl Eliana Chiavetta, miss Sicilia nel 2006, speaker di Radio Acton. Con la loro simpatia e professionalità racconteranno l'evento e i suoi protagonisti a tutto il pubblico della rassegna. Cous Cous Fest evento social Carità, inclusione, materiali inediti e tutte le informazioni sul programma della prossima edizione del Cous Cous Fest a disposizione sui maggiori social network. Cerca l'evento, metti il tuo mi piace e segui il profilo su Facebook, Twitter e Instagram. Potrai vivere la rassegna da vicino e condividere con i tuoi amici i momenti più emozionanti dell'evento internazionale.**

www.ristorantelelumie.it

Il ristorante **Le Lumie** vi aspetta al

Cous Cous Fest

SAN VITO LO CAPO

C.da Fontanelle 178 B - 91025 Marsala (TP)
Tel. 0923 995197 - 334 9385512

www.ristorantelelumie.it - info@ristorantelelumie.it

I CONCERTI GRATUITI. SI ESIBIRANNO ANCHE ANNALISA, LUCA CARBONI, EDOARDO BENNATO, GIUSY FERRERI E TANTI ALTRI. NON MANCHERÀ IL GRANDE CABARET



Tanti i big in piazza a San Vito. Alvaro Soler, Annalisa, Luca Carboni, Edoardo Bennato, Giusy Ferreri e tanti altri. Quest'anno i big della musica italiana e internazionale saranno a San Vito Lo Capo in concerto gratuito. Si comincia venerdì 16 settembre con la band dei Kachupa con il loro «Giù la maschera tour». Tra le corde del Mediterraneo e dei Balcani, questa band nata per strada, propone una nuova patchanka al femminile. Sabato 17 settembre la piazza esploderà con Alvaro Soler e il suo singolo Sofia.

Si canta con Alvaro Soler e Sofia

Il cantante spagnolo sarà tra i grandi protagonisti delle notti di San Vito con la canzone-tormentone dell'estate

Alvoro Soler, Annalisa, Luca Carboni, Edoardo Bennato, Giusy Ferreri e tanti altri. Quest'anno i big della musica italiana e internazionale saranno a San Vito Lo Capo in concerto gratuito. Si comincia venerdì 16 settembre con la band dei Kachupa con il loro «Giù la maschera tour». Tra le corde del Mediterraneo e dei Balcani, questa band nata per strada, propone una nuova patchanka al femminile. Sabato 17 settembre la piazza esploderà con Alvaro Soler e il suo singolo Sofia, tormentone dell'estate. Il cantante spagnolo, che si è fatto conoscere in tutto il mondo la scorsa estate con El Mismo Sol, certificato 5 volte platino, porterà sul palco la sua vibrante gioia e i suoi riff super orecchiabili che sono i protagonisti dell'estate. Domenica 18 settembre si ride con i Soldi Spicci show del duo comico formato da Claudio Casise e Annamaria Vitrazzo,

lanciato da Colorado Café, che spopola sul web raccontando le relazioni di coppia e gag quotidiane. Lunedì 19 settembre sale sul palco Annalisa, la cantautrice lanciata dai talent Amici nel 2011, anno in cui vinse il premio della critica. In scaletta i successi del suo ultimo album di inediti «Se avessi un cuore», oltre ai brani più amati del suo repertorio. Martedì 20 settembre fa tappa a San Vito Luca Carboni, con il suo tour Pop up tour 2016 che prende il nome dall'ultimo album del grande artista, già disco d'oro, il cantautore bolognese, accompagnato dalla sua band, sarà il protagonista di un live che metterà in scena il sound di Pop up ma anche arrangiamenti inediti e nuove versioni in chiave electro ed electropop del suo repertorio. Mercoledì 21 settembre il palco è di Edoardo Bennato, l'artista che coniuga, ad alti livelli, rock e cantautorato. In scaletta i brani dell'ultimo album di inediti. Pronti a salpare, e i

sua più grandi successi. Giovedì 22 settembre è la volta delle voci uniche e inconfondibili di Giusy Ferreri, lanciata da X Factor, che fa tappa al Cous Cous Fest con il tour estivo Hits, la raccolta che contiene i suoi più grandi successi e tre inediti. Venerdì 23 la Parata Africa Mandingue e il concerto del cantautore emiliano-romagnolo Paolo Simonini i brani del suo ultimo album «Noi siamo la scelta». Sabato il gruppo Africamandingue de Guinea presenta lo spettacolo Memorie della Guinea: danze, maschere e ritmi tradizionali del paese africano. Seguirà BEATelectrofest. DJ Renato/g.l.o. una miscela esplosiva e festaiola di suoni, ritmi multietnici e non convenzionali. Domenica si chiude con il cabaret di Roberto Lipari, lanciato dalla trasmissione Eccezionale veramente su La7, che presenta «Battipanni... Lipari natio». Aperto lo show il duo Giorgio Gulli e Luca De Paoli, più noti come Radio Lc,

GLI ORGANIZZATORI. FEEDBACK, SOCIETÀ LEADER NEGLI EVENTI DI SUCCESSO

*** Dietro le quinte del Cous Cous Fest c'è Feedback, l'agenzia di comunicazione palermitana che da 19 anni si occupa di consulenza per la comunicazione istituzionale e d'impresa, advertising, sponsoring, uffici stampa e P.R., ideazione e gestione di grandi eventi. Nel suo staff unità di diverse professionalità tra cui sviluppatore, web designer, art director, media planner, account, social media manager, video-makers, copy writer e giornalisti. Feedback vanta nel suo curriculum la progettazione e organizzazione, tra gli altri, del Girotonno, rassegna dedicata al tonno di qualità sull'isola di San Pietro a Carloforte in Sardegna, Cannoli and Friends, festival di dolci e culture di Piana degli al-

banesi. Bia cous cous and friends, evento sulla valorizzazione delle eccellenze emiliano-romagnole a Ferrara, ma anche la festa conclusiva dell'America's Cup di Trapani e il Premio nazionale per l'innovazione. Dal 2010 al 2015 l'agenzia è stata advisor esclusiva per la comunicazione istituzionale e le iniziative dell'Università degli Studi di Palermo. Nel portfolio clienti Bia Spa, leader nella produzione di cous cous, Lombardo Bikes spa che dalla provincia di Trapani esporta all'estero la metà della sua produzione, R.Star, la concessionaria ufficiale Mercedes-Benz e smart, l'Area marina protetta di Ustica, l'Istituto regionale vini e oli di Sicilia e la Banca di credito cooperativo Don Rizzo di Alcamo. Diversi i ricono-

samenti per l'attività svolta. Tra questi quattro premi Agorà, due premi Luigi Veronelli-Class, il premio Sarinno, quello Impresa e Cultura e il premio Pennino di Federeventi Italia. Per il Cous Cous Fest partner d'eccezione. Tra questi i main sponsor Bia Italia Spa, leader in Italia nella produzione di cous cous convenzionale e biologico certificato, Electrobus Professional, uno dei leader mondiali nella produzione e distribuzione di soluzioni professionali destinate alla ristorazione e dell'ospitalità e Conad che promuove il marchio «Sapori & Dintorni» attraverso due show cooking e un'area dedicata alla promozione del brand ad lungomare. Official sponsor Unicredit, leader nei servizi bancari.

le gole

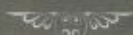
RISTORANTE

CALATAFIMI SEGESTA
Via Francesco Lentini, 9
cell. 329 1072610 - 338 9216403

(Si consiglia la prenotazione)



architettura del gusto



Slow Food