



www.trapaninostra.it

TRAPANI

GIORNALE DI SICILIA

FONDATA DA GIROLAMO ARDIZIONI

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

Mercoledì 14 Settembre 2016

FORMAZIONE. Ampliata l'offerta affiancando allo studio delle discipline artistiche anche l'artigianato di qualità con laboratori di oreficeria, corallo, marmo e ceramica

L'Accademia di Belle Arti Kandinskij apre nuovi corsi

*** L'Accademia di Belle Arti «Kandinskij» (Abak) amplia l'offerta formativa affiancando allo studio delle discipline artistiche anche l'artigianato di qualità: all'interno della sede di via Cappuccini, nel Polo universitario «Principe di Napoli», saranno infatti ricavati laboratori di oreficeria, corallo, marmo e ceramica.

L'Accademia ha una delle sue specialità caratterizzanti proprio nelle valorizzazioni delle storiche eccellenze artigianali ed artistiche del Trapanese, al fine di contribuire in maniera decisiva sia alla loro difesa e trasmissione nel tempo e divulgazione scientifica sia all'Alta Formazione uni-

versitaria a livello tecnico e artistico. Viene inoltre rafforzata la convenzione con l'Istituto Tecnologie Avanzate per l'utilizzo del laboratorio di nanotecnologie applicate ai beni culturali, affinché l'attività di ricerca venga messa al servizio delle istituzioni pubbliche e private che curano il patrimonio artistico siciliano e italiano.

L'Accademia di Belle Arti «Kandinskij» (Abak) propone per l'anno accademico 2016-2017 un'offerta formativa con 10 corsi di laurea di primo livello, 12 corsi biennali di laurea specialistica di secondo livello, 4 corsi di restauro a ciclo unico. E rinnova pure

la collaborazione con l'Università internazionale Supinfo, ateneo francese con 30 sedi sparse nel mondo (tra cui Londra, Casablanca, Montreal, Pechino) specializzato in ingegneria informatica.

«L'anima artistica e quella scientifica dell'Accademia convivono assieme per fornire agli studenti un ampio ventaglio di scelte e una preparazione rispondente alle esigenze di un mercato che - afferma la presidente Silvia Gualiana - richiede professionisti sempre più specializzati. Prova ne sia che gli allievi finora usciti dall'Abak abbiano trovato sbocchi occupazionali in settori che

abbracciano l'arte stricto sensu, il design, le nuove tecnologie quali fotografia, cinematografia, televisione e informatica».

L'Accademia dispone di un vero e proprio campus all'americana con 24 stanze adibite a casa dello studente, alle quali si può accedere con i bandi annuali emanati dall'Ersu (l'Ente regionale per il diritto allo studio universitario di Palermo) che valuta le richieste e tramite borse di studio (o collaborazioni lavorative) retribuite dall'Abak, sulla base del reddito Irpef. L'Ufficio Diritto allo Studio dell'Accademia di Belle Arti pubblica ilBando di concorso ogni anno, nel mese di

luglio.

Il complesso «Principe di Napoli» conta dieci aule dedicate alla didattica, mentre oltre che dei laboratori, gli studenti possono anche usufruire di biblioteche, zone ricreative all'aperto e di un'ampia foresteria.

Oltre alla sede di Trapani, l'Abak ha una sede a Custonaci presso la «Scuola del marmo», nuova accademia musicale convenzionata con il Conservatorio «Vincenzo Bellini» di Palermo. Insomma, l'offerta formativa è sempre più ricca e al passo con le sfide del mercato del lavoro.

(MAX)

GIACOMO DI GIROLAMO



Silvia Gualiana

VEDERE & SENTIRE

PER LE VOSTRE SEGNALAZIONI cronaca.trapani@gds.it

● Mazara

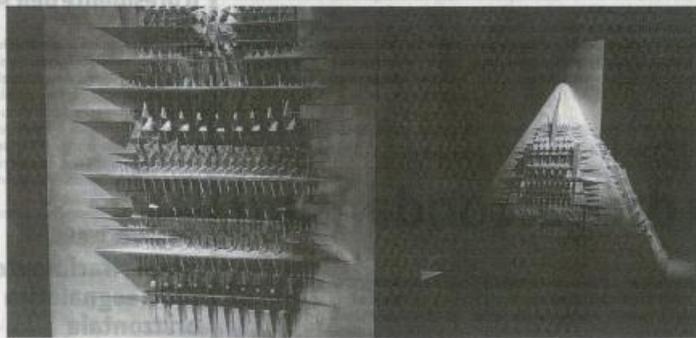
Le fotografie di Franco al complesso Corridoni

*** Sino a ottobre presso il Complesso monumentale «Filippo Corridoni» di Mazara del Vallo prosegue la mostra «Obiettivit », fotografie del giornalista dell'Ansa, Giovanni Franco. In mostra ritratti e paesaggi ripresi dalla reflex, rigorosamente a colori, non solo in Sicilia ma anche in altre parti del mondo. Foto realizzate da Franco durante i suoi viaggi. Ingresso libero.

● Favignana

«Una Rapsodia blu» per raccontare l'isola

*** All'ex stabilimento Florio di Favignana, si potr  visitare la mostra «Rapsodia blu» di Luca Sonnino. Il mare, la sua bellezza, la protezione delle risorse e quella delle pi  antiche tradizioni che legano l'isola al mare. Tutti aspetti che Sonnino, scomparso lo scorso anno, ha inciso nelle migliaia di immagini che costituiscono il suo archivio. (*MAX*)



TRAME MEDITERRANEE MOSTRA A GIBELLINA

*** Oggi, dalle 9 alle 13 e dalle 15 alle 18, nei locali museali della Fondazione Orestyadi di Gibellina, si potr  visitare il Museo delle «Trame mediterranee» che raccoglie gioielli, costumi e ceramiche dei popoli e delle civilt  del Mediterraneo. Di rilievo la collezione di cento ciotoline invetrate provenienti dalla Spagna del XIV secolo e la collezione di gioielli del Maghreb. Il

granaio del baglio ospita una interessante collezione di artisti contemporanei che hanno lasciato il proprio segno a Gibellina tra cui Schifano, Beuys, Angeli, Consagra, Accardi, Scaloja. Esposte anche alcune macchine sceniche utilizzate per le passate edizioni delle Orestyadi. Ingresso gratuito. (Nella foto alcune macchine sceniche). (*MAX*)

● Favignana

Casa Museo «Sercia» Un mondo da scoprire

*** Su prenotazione telefonica al numero 3897957662 si potr  visitare a Favignana l'associazione No Profit Casa Museo Matteo Sercia, fondata da Gabriele Sercia nel settembre 2010: un meraviglioso mondo marino nato dalla passione per il mare e la malacologia, ricco di bellezze ignote a molti che si accumulavano nei cassetti. (*MAX*)

● Valderice

Salute e benessere a ritmo di... zumba

*** Oggi a partire dalle 18 appuntamento al «Bit Bar» di Valderice con la zumba, la nuova danza che mette il fuoco dentro e offre tanti benefici alla salute. Per far uscire tutti dalla monotonia di ogni giorno, la direzione indica il mercoledì della zumba, interessante e movimentato tra tanto salutare divertimento. Partecipazione libera per tutti. (*AIN*)

● Danza

Balli caraibici e kizomba Via ai corsi a Santa Ninfa

*** Oggi l'Asd Los Chicos del Belice in collaborazione con la maestra Nadia Mannino ha preparato l'inaugurazione del nuovo anno di corsi di ballo caraibici e kizomba. La cerimonia di apertura   prevista a partire dalle 21 nella nuova sede di via Francesco Crispi, 54 a Santa Ninfa. Dopo un piccolo rinfresco si proceder  alla presentazione dei corsi. Partecipazione libera. (*AIN*)

● Misteri

Simulacro Addolorata Ornamenti in mostra

*** Organizzata dall'associazione Gruppo Sacro dei Misteri Simulacro «L'Addolorata», in collaborazione con il gruppo medievale «Monte San Giuliano» Erice, fino a domani si tiene nella Chiesa del Purgatorio la mostra espositiva di alcuni ornamenti del Simulacro L'Addolorata dal titolo «Maria in Diebus Passionis». Dalle 9 alle 12 e dalle 16 alle 19.

Cous Cous Fest

DAL 16 AL 25 SETTEMBRE. DEGUSTAZIONI, CONCERTI GRATUITI, INCONTRI CULTURALI E LA GRANDE GARA INTERNAZIONALE NELL'INCANTEVOLE SAN VITO LO CAPO



L'EVENTO PIÙ ATTESO NELLO SCENARIO DA FAVOLA

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 oc-

casione 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, premiate ogni anno con le 5 Vele di Legambiente, 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 messaggio di pace e integrazione tra i popoli. Si parte sabato 17 e domenica 18 con il Campionato italiano di cous cous Bia che vedrà sfidarsi sei chef italiani. Dieci

paesi saranno in gara per il Campionato del mondo di cous cous - 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 che presenteranno le loro ricette. Tra i protagonisti gli stellati Claudio Sadler e Giancarlo Morelli, Giоргione, Sonia Peronaci, Luigi Pomata e Filippo La Mantia. A condurre gli appuntamenti Federico Quaranta di Decanter, lo chef Andy Luotto e la showgirl Eliana Chiavetta. 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 contemporanea che si esibiranno live in piazza in concerto gratuito. Buon divertimento!



WELCOME DIVERSITY

SAN VITO LO CAPO TRAPANI

16-25 SEPT 2016

XIX EDITION

MAKE COUSCOUS NOT WAR

couscousfest.it



Programma completo su www.couscousfest.it

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

Organizzatore COMUNE DI SAN VITO LO CAPO	Partner FEEDBACK	Main Sponsor Bia	Main Sponsor CONAD	Official Sponsor Electrolux	Official Sponsor UniCredit	Sponsor ASSOCIAZIONE TURISTICA PRO LOCO DI SAN VITO LO CAPO	Sponsor REGIONE SICILIANA ASSESSORATO REGIONALE SOLE MINICOLTURA DELLO SVILUPPO RURALE E DELLA PESCA MEDITERRANEA	Sponsor REGIONE SICILIANA ASSESSORATO REGIONALE DELLA SALUTE	Sponsor Distribuzione Turistica
Official Site www.couscousfest.it	Media Partner RADIO ONE	Consulenza Artistica MS	Sponsor Piccola	Sponsor AVERNA	Sponsor SPELLACINO	Sponsor BARBERA	Sponsor SANTOPIETRO	Sponsor SANTOPIETRO	Sponsor SANTOPIETRO

L'EVENTO. SABATO 17 E DOMENICA 18 SETTEMBRE SI COMINCIA CON IL CAMPIONATO ITALIANO DI COUS COUS BIA CON LA GRANDE SFIDA TRA SEI CHEF ITALIANI



Nella foto Eliana Chiavetta, conduttrice degli appuntamenti con Andy Luotto, e il sindaco di San Vito Lo Capo Matteo Rizzo durante un'edizione del Cous Cous Fest

Una festa di sapori e di civiltà

Il sindaco di San Vito Lo Capo Matteo Rizzo: «La rassegna rappresenta il fiore all'occhiello del nostro territorio»

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 congiunzione tra le tradizioni gastronomiche di tanti paesi del mondo. La rassegna è organizzata dall'agenzia di comunicazione Feedback di Palermo, quest'anno producer dell'evento, in partnership con il Comune di San Vito ed è finanziata dai main sponsor Bia Italia Spa, Electrolux Professional e Conad.

Il Cous Cous Fest è una vetrina d'eccezione per la cittadina che, grazie alle sue politiche di sviluppo turistico e de-stagionalizzazione riesce ad attirare, a fine estate, migliaia di turisti e visitato-

ri, decretando il successo di un progetto di marketing turistico che unisce sinergicamente un ente pubblico e uno privato con risultati che ne fanno una case history italiana. «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. Nata come una sagra dedicata al cous cous, piatto simbolo della tradizione gastronomica, la manifestazione è cresciuta nel corso degli anni conquistando, edizione dopo edizione, premi, riconoscimenti, visibilità internazionale e diventando sempre di più una case history di successo, tema di decine di tesi di laurea e best practice di master, incontri e convegni. 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».

Sabato 17 e domenica 18 settembre si comincia con il **Campionato italiano di cous cous Bia** con sei chef italiani: Laura Faienza da Milano, Federico Floris e Alberto Sanna dalla Sardegna, Salvatore Lipari e Roberto Marino da Palermo e Simone Nerini da Ferrara. Gli chef si confronteranno sul cous cous: il vincitore si aggiudicherà la partecipazione alla squadra italiana in gara al campionato del mondo, capitanata dallo chef sarvite se Giorgio Graziano, del ristorante il Ficodindia. A giudicare le ricette due giurie: una popolare e una tecnica presieduta da Stefania Berbeni, giornalista di Panorama. Per partecipare alla giuria popolare basta acquistare un ticket: si potranno assaggiare le ricette in gara, abbinare a vini siciliani, e votare i piatti con palette numerate.



Andy Luotto, lo chef italo americano che conduce gli appuntamenti

DIECI I PAESI IN GARA

Il campionato del mondo di cous cous è il momento più allegro e colorato. Saranno dieci i paesi partecipanti alle sfide che prendono il via giovedì 22 settembre: Angola, Francia, Israele, Italia, Marocco, Mauritius, Palestina, Perù, Stati Uniti e Tunisia. Angola e Perù saranno per la prima volta a San Vito Lo Capo. Presidente della giuria tecnica è lo chef a stelle Michelin Claudio Sadler. Con lui in giuria i giornalisti Roberto Giacobbo di *Voyager*, Marzia Roncacci del *Tg2*, Federico De Cesare Viola di *Repubblica*, Donato Troiano di *Informacibo*, Carlacardi di *Grande cucina* e gli chef Giancarlo Morelli, Filippo La Mantia, Chiara Maci, Sonia Peronaci e Giovanni Torrente. A condurre la showgirl Eliana Chiavetta e lo chef italo-americano Andy Luotto.



Da Oggi Proponiamo il Nuovo Servizio di
CONSEGNA A DOMICILIO

“la spesa comodamente a casa Tua!”

Senza code e lunghe attese

Ordina i tuoi prodotti

0923.974347



Reparto Macelleria ed Ortofrutta

via P.S. Mattarella, 51/53 San Vito Lo Capo - TP

AI FORNELLI. ALLE ELECTROLUX EXPERIENCE PROTAGONISTI DELLA VECCHIA, COSTA, MACCA, GIULIANO. SPAZIO ANCHE ALL' ANTICA TRADIZIONE SANVITESE



Gli chef Filippo La Mantia, Chiara Maci, Giordano e Sonia Peronaci protagonisti di alcuni del cooking show in programma

I grandi piatti degli chef stellati

Saranno proposte al pubblico le creazioni di Sadler, Morelli, Giordano, Peronaci, Pomata, La Mantia, Nonis e Barzetti

grandi protagonisti della cucina italiana e internazionale sbarcano a San Vito Lo Capo. I piatti firmati dai migliori chef del momento saranno proposti al pubblico della rassegna che potrà degustare le ricette, abbinare ai migliori vini siciliani, assistendo dal vivo alla loro preparazione. Saranno gli stessi protagonisti a raccontare le loro ricette tra curiosità, aneddoti e piccoli segreti tra i fornelli. Tra i protagonisti di quest'anno gli chef stellati Claudio Sadler e Giancarlo Morelli. E dopo il successo dello scorso anno tornano a San Vito Lo Capo Giordano, protagonista della serie televisiva «Giordano Orto e Cucina» su Gaanbero Rosso Channel e Sonia Peronaci, cuoca, scrittrice, blogger. Sul palco anche Luigi Pomata, uno dei migliori chef di tonno d'Italia, patron di tre ristoranti in Sardegna e volto della Prova del cuoco, Fabrizio Nonis, chef, reporter, oltre che l'anti-

ma dell'Accademia Gastronomica Marrakech Express a Marrakech e Sergio Barzetti, che si auto-definisce Mr Al-loro. Per gli appuntamenti di Electrolux Experience saranno protagonisti, tra gli altri, Federico Della Vecchia, chef del ristorante Bioesseri, certificato biologico a Palermo, Giuseppe Costa, una stella Michelin alla guida del ristorante Il Bagaglio, a Terrasini (Palermo), Andrea Macca, del ristorante Donna Carmela, all'interno dell'omonimo resort a Riposto (Catania) e Giuseppe Giuliano, maestro di cucina e pasticciere, executive chef della Federazione italiana cuochi. Sarà l'oste e cuoco Filippo La Mantia il protagonista delle ricette di Bia cous cous: piatti realizzati con materie prime di alta qualità, in abbinamento ad etichette siciliane. Spazio anche alla vera tradizione del cous cous, in cocco a mano, e alle antiche ricette con gli chef sanvitesesi Peppe Abate, Rocco Pace,

Ignazio Galante e Giovanni Torrente. Grandi chef sul palco anche per gli appuntamenti Sapori & Dintorni Conad che vedranno protagonisti Igles Corelli del ristorante Atman in provincia di Pistoia e Salvatore Tassa, del ristorante Colline Ciociare, entrambi una stella Michelin, ma anche Fabrizio Barontini e Stefano De Gregorio della Compagnia degli chef. Torna anche quest'anno Mutti, da quattro generazioni leader nella lavorazione del pomodoro. Lo storico triplo concentrato dell'azienda sarà protagonista di due cooking show firmati da Filippo La Mantia e Sonia Peronaci. Un appuntamento sarà dedicato all'oro verde del territorio, l'olio che si estrae negli uliveti della zona con la firma dei Pregiati Oleifici Barbera. Per partecipare ai cooking show e degustare le ricette dei grandi chef occorre acquistare il ticket di 10 euro in vendita presso la biglietteria del Palalibia.

ANCHE L'OLIO E IL VINO, ECCELLENZE SICILIANE, AL CENTRO DELLE DEGUSTAZIONI

*** Anche l'olio siciliano Igp e il vino siciliano saranno al centro delle degustazioni dell'evento. Saranno proposti, infatti, nell'ambito di due wine tasting e un oil tasting a cura dell'assessorato all'agricoltura della Regione Siciliana. Il primo appuntamento è sabato 17 settembre alle ore 18:30 con il wine tasting di Grillo e Nero d'Avola, tra identità e diversità, organizzato in collaborazione con il Consorzio di tutela Vini Doc Sicilia. Domenica 25 settembre alle ore 12 spazio all'olio extravergine d'oliva Igp Sicilia, l'oro verde siciliano. Si potranno degustare diverse varietà di olio con la guida di esperti del settore. L'appuntamento è organizzato in collaborazione con il Comitato promotore olio Igp. Dome-

nica 25 settembre alle ore 18:30 il secondo wine tasting dedicato agli imprenditori agricoli professionisti nella tutela della tradizione e della sicurezza alimentare. L'appuntamento è organizzato in collaborazione con l'Istituto regionale vini e oli di Sicilia e l'Enoteca della Strada del vino di Marsala.

Nel programma del Cous Cous Fest anche tre appuntamenti a cura del Distretto turistico Vini e Sapori di Sicilia, di cui è capofila il Comune di San Vito Lo Capo. Tra gli obiettivi del Distretto la valorizzazione dei giacimenti enogastronomici e delle risorse culturali e ambientali, la riqualificazione e il potenziamento dell'offerta turistica e lo sviluppo di strategie di marketing ter-

ritoriale. Il Cous Cous Fest è stato scelto dal Distretto come uno degli eventi siciliani per la promozione del patrimonio enogastronomico delle eccellenze certificate dell'isola. Tre cooking show saranno dedicati, quindi, alla valorizzazione di quanto di meglio offre la tradizione siciliana, interpretata con competenza da grandi chef. Il pubblico in platea potrà assaggiare le ricette e assistere dal vivo alla loro preparazione. Il Distretto sarà presente anche con un ampio villaggio espositivo dove i visitatori potranno immergersi in un percorso emozionale che, arricchito da momenti di degustazione, dimostrazioni e incontri, farà scoprire e conoscere la Sicilia e le sue migliori produzioni.

Doppia esposizione: in Via Pecoraino, 49 e al Forum



7° USATO expo

**GRANDI OCCASIONI
KM Ø, AZIENDALI
E USATO GARANTITO**
9 - 19 Settembre 2016



Comer Sud Usato

091.393387 - WWW.COMERSUD.EU



I GRANDI CONCERTI GRATUITI. DOPPIO DISCO DI PLATINO. SARÀ L'UNICA TAPPA IN TUTTO IL CENTRO SUD DELL'INCONTRASTATO RE DEI SUCCESSI DELL'ESTATE



Alvaro Soler, I Soldi Spicci e Annalisa sono tra i grandi protagonisti del Cous Cous Fest

Alvaro Soler al ritmo di Sofia

L'esibizione del cantautore spagnolo sabato 17: un maxischermo per seguire la sua esibizione anche sul lungomare

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 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, la band nata per strada, propone una nuova patchanka al femminile. Sabato 17 la piazza esploderà con Alvaro Soler e il suo singolo Sofia, tormentone dell'estate con 70 milioni di visualizzazioni su Youtube e doppio disco di platino in due mesi dall'uscita. Quella di San Vito Lo Capo sarà l'unica tappa del centro-Sud Italia delle 4 date nazionali dell'attentissimo tour estivo del cantautore spagnolo. Musicista di 24 anni, Soler si è fatto conoscere in tutto il mondo la scorsa estate con El Mismo Sol, certificato 5 volte platino. Vincitore

del Coca-Cola Summer Festival e, per due anni di seguito, del premio RTL per la canzone dell'estate, Soler porterà a San Vito la sua vibrante gioia spagnola e i suoi riff super orecchiabili che sono i protagonisti dell'estate. Eterno Agosto, il suo primo album uscito l'anno scorso e registrato a Berlino dove Alvaro vive, è stato consacrato il disco dell'estate, un cambio perfetto capace di trasmettere gioia e energia, suoni contagiosi e un'atmosfera estiva che non ha fine. Reduce da un anno di successi, l'artista è stato scelto per formare la nuova giuria per la prossima edizione del talent X-Factor. Per fare fronte al grande pubblico che parteciperà al concerto, sul lungomare di San Vito sarà montato un maxischermo che consentirà ai visitatori di seguire il concerto anche da lì. Domenica 18 si ride, invece, con i Soldi Spicci show del duo comico formato da Claudio Casisa e Annamaria Vitano, lanciato da Colora-

do Café, che spopola sul web raccontando le relazioni di coppia e gag quotidiane in cui tutti possono ritrovarsi. Sulla loro pagina Facebook, con 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». Lunedì 19 sale sul palco Annalisa, la cantautrice lanciata dalla 10ª edizione del talent Amici di Maria De Filippi nel 2011, anno in cui vince il premio della critica. Oggi ha firmato quattro album da solista, 18 singoli ottenendo tre dischi di platino e cinque dischi d'oro. Il suo album «Splende» è stato tra i più venduti del 2015 e il tour ha realizzato il tutto esaurito in ogni data. Dopo aver incantato il pubblico del Festival di Sanremo con il brano «Il Diluvio Universale», Annalisa porterà sul palco i successi dell'ultimo album di inediti «Se avessi un cuore» oltre ai brani più amati del suo repertorio.

FEEDBACK, L'AGENZIA DI PALERMO PRODUCER DELL'EVENTO INTERNAZIONALE

*** 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. Quest'anno l'agenzia è producer dell'evento internazionale.

Nel suo staff unità di diverse professionalità tra cui sviluppatori, 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 albanesi, Bia cous cous and friends e Oro d'Argenta, eventi sulla valorizzazione delle eccellenze emiliano-romagnole a Ferrara e ad Argenta (Fe), 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 italiana nella produzione di cous cous, Lombardo Bikes spa che dalla provincia di Trapani esporta all'e-

stero 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 anche i riconoscimenti ricevuti, nel corso degli anni, per l'attività svolta. Tra questi quattro premi Agorà per l'ideazione di campagne pubblicitarie regionali e nazionali, due premi Luigi Veronelli, promossi da Class e Veronelli Editore, il premio Saturno - Trapani che produce, il premio nazionale Impresa e Cultura e, ultimo in ordine di tempo, il premio Pennino promosso da Federeventi Italia.



MERCATO

IPER MERCATO
VeGe

MIO MERCATO
SUPERSTORE VeGe

MIO MERCATO
SUPERMERCATI VeGe

MIO MARKET
VeGe

I GRANDI CONCERTI GRATUITI. SPAZIO ANCHE ALLE RISATE CON LE ESIBIZIONI DEI SOLDI SPICCI, IL CABARET DI ROBERTO LIPARI E LO SHOW DI RADIO LCS



Luca Carboni, Edoardo Bennato, Giusy Ferreri e Roberto Lipari si esibiranno sul palco del Cous Cous Fest

Carboni, Bennato, Ferreri e...

Un cartellone eccezionale con i big della musica italiana. Ci sarà anche Annalisa con i brani più amati dal pubblico

grandi big della musica italiana e internazionale saranno ospiti del Cous Cous Fest. 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 dell'artista, già disco d'oro. 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. Il cantautore 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 - da Farfallina a Mare mare, da Ci vuole un fisico bestiale a Silvia lo sai, da Mi ami davvero a La mia ragazza - e le canzoni del nuovo album.

Mercoledì 21 settembre il palco è di Edoardo Bennato, l'artista che coniuga rock e cantautorato che porterà a San Vito Lo Capo tutti i successi dell'ultimo album, Pronti a salpare: 14 brani che spaziano dalla ballata sognante al rock politico-scanzonato, fino all'autobiografico e riuscitissimo talkin' blues A Napoli 55 è 'a musica'. L'artista ha firmato brani che fanno parte della storia della musica italiana, da Sono solo canzonette Il gatto e la volpe, da L'isola che non c'è a Le ragazze fanno grandi sogni fino al più recente Afferrare una stella. Giovedì 22 settembre è la volta della voce 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.

Venerdì sera il concerto del cantautore emiliano-romagnolo Paolo Simo-

ni con i brani del suo ultimo album «Noi siamo la scelta», aperto ai temi sociali e dedicato ai trentenni di oggi. Sabato il gruppo Africamandingue de Guinée presenta lo spettacolo Memorie della Guinea: danze, maschere e ritmi tradizionali del paese africano. Seguirà BEATEctico feat. DJ Bennato/g.lo, una miscela esplosiva e festaiola di suoni, ritmi multietnici e non convenzionali. Domenica si chiude con il cabaret garbato ed intelligente di Roberto Lipari, lanciato dalla trasmissione Eccezionale veramente su La7, che presenta «Battipanni... Lipari tutto», lo spettacolo che ritrae personaggi ed ambienti dell'attualità, in toni che vanno dalla pacata ironia alla denuncia sociale. Aprono lo show il duo Giorgio Gullì e Luca De Paoli, più noti come Radio Lcs. Al termine dello spettacolo si balla in piazza fino a tardi con il dj set di Luca De Paoli e Giorgio Gullì.

CIFRE DA RECORD PER L'EVENTO: 250 MILA VISITATORI A SAN VITO LO CAPO

*** Duecentocinquanta mila visitatori, 60 mila ticket di degustazione venduti, cinquanta giornalisti accreditati e dieci Paesi partecipanti. Sono alcuni dei numeri dell'ultima edizione del Cous Cous Fest. Al fianco dell'evento ci sono partner d'eccezione che contribuiscono al suo successo.

Tra questi i main sponsor Bia Italia Spa, 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, che promuove a San Vito show cooking per il pubblico che vedono protagonista l'oste e cuoco Filippo La Mantia;

Electrolux Professional, uno dei leader mondiali nella produzione e distribuzione di soluzioni professionali destinate al settore della ristorazione e dell'ospitalità che firma l'iniziativa "Electrolux Experience" con grandi chef e Conad che promuove il marchio "Sapori & Dintorni Conad" attraverso due show cooking e un'area, la Lounge Conad, interamente dedicata alla promozione del brand sul lungomare di San Vito lo Capo. Official sponsor Unicredit, gruppo finanziario europeo leader nei servizi bancari e Mutti.

Tra i supporter Ricola, i Premiati oleifici Barbera, Caffè Vergnano, Settesoli, Pentole Agnelli, Sanpel-

legrino, Averna, I Signori delle tonare e Lombardo Bikes, uno dei maggiori marchi del made in Italy, che ha firmato una bici special edition in vendita allo stand del merchandising insieme a tutti i gadget firmati Cous Cous Fest. Official drink della rassegna è Tomarchio.

L'expo village per shopping e assaggi

Per lo shopping dei visitatori c'è l'expo village, l'itinerario espositivo allestito sul lungomare e in tutto il centro di San Vito lo Capo che mette in mostra il meglio dell'artigianato e dei prodotti agroalimentari siciliani. Il villaggio è aperto tutti i giorni dalle 12 alle 24.



SAPORI DI SICILIA

RISTORANTE - PIZZERIA



Via Savoia, 3 - San Vito Lo Capo (Tp) Tel. 0923 | 621090 - www.ristorantesaporidiscilia.it




DIBATTITI E CURIOSITÀ. ATTRAVERSO TWITTER, FACEBOOK E INSTAGRAM SI POTRANNO VIVERE MINUTO PER MINUTO I MOMENTI PIÙ EMOZIONANTI DELL'EVENTO



L'«incoccata» del Cous Cous Fest, uno dei momenti di grande festa alla manifestazione di San Vito Lo Capo

Integrazione, cultura e social

Ai talk show parteciperanno tra gli altri i giornalisti Nuzzi, Calabrò, Mulè, Di Piazza e Roncacci. Ci sarà la blogger Maci

Chef, giornalisti, esperti ed ospiti internazionali saranno i protagonisti di **Café le cous cous**, 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 Santuario, prima dei concerti in programma.

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 quattordici 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, autore, tra gli altri del libro «I quattro canti di Palermo» e l'oste e cuoco Filippo La Mantia. Venerdì 23 il talk show sarà condotto invece da

Marzia Roncacci, giornalista del Tg2 e conduttrice della trasmissione «Tg 2 Insieme». Tra gli ospiti attesi in piazza Santuario gli chef stellati Claudio Saldier e Giancarlo Morelli, una delle food blogger più note in Italia per il settore food, Chiara Maci, volto televisivo di La7 e FoxLife dove è stata protagonista del programma Vix da food blogger, ma anche sommelier e consulente di diverse aziende. La serata di venerdì vedrà anche la partecipazione della chef e conduttrice Sonia Peronaci che presenterà il suo ultimo libro edito da Rizzoli, «La mia cucina» dove racconta la sua idea di cucina e propone al suo pubblico 100 nuove ricette spiegate passo dopo passo e arricchite da trucchi e approfondimenti. Tra gli ospiti della serata la professoressa Roberta Garibaldi che insegna marketing e marketing turistico all'Università degli studi di Bergamo, che presenterà il

suo ultimo libro «I viaggiatori del cibo e del vino: le opportunità di un nuovo turismo» edito da Franco Angeli e in uscita il 20 settembre. Esperta a livello internazionale di marketing applicato al turismo enogastronomico, la professoressa analizza con esempi quanto la cultura del cibo e l'enogastronomia siano, sempre più, strumenti di promozione turistica del territorio. Tra le case history inserite nel libro quella del Cous Cous Fest.

Cous Cous Fest evento social
Curiosità, retroscena, materiali inediti e tutte le informazioni sulla prossima edizione del Cous Cous Fest a disposizione sui maggiori social network. Cerca l'evento, metti il tuo mi piace o segui il profilo su Facebook, Twitter e Instagram. Potrai vivere la rassegna da vicino e condividere con i tuoi amici i momenti più emozionanti.



Filippo La Mantia e Gino Strada sul palco del Cous Cous Fest due anni fa

TORNA GINO STRADA

Torna per il secondo anno al Cous Cous Fest Gino Strada, fondatore di Emergency, l'organizzazione indipendente italiana nata nel 1994 che si adopera per offrire assistenza medico-chirurgica gratuita alle vittime dei conflitti armati, a chi soffre le conseguenze di guerra, fame, povertà o emarginazione, ai migranti e alle persone detenute. All'attività medico-chirurgica sul campo, Gino Strada ha sempre affiancato la promozione di una cultura di pace e di affermazione dei diritti umani. Salirà sul palco della rassegna mercoledì 21 alle ore 22:30, intervistato dal giornalista Gianluigi Nuzzi. Con loro ci sarà Filippo La Mantia, con il quale Strada ha un rapporto di amicizia di lunga data. Si parlerà di immigrazione, Sicilia, impegno umanitario e integrazione.

CAMPANELLArent

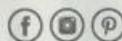
C.da Tavolatta, snc - Cala Marina (Porto)
CASTELLAMMARE DEL GOLFO

0924 34977 366 3644295 331 7047086

nautiservice.nc@libero.it

CARS
RENTAL
MINIBUS TOUR
everyday

www.campanellarent.it



www.gustodisicilia.com

*Gu*sto di Sicilia

Corso Garibaldi, 58
CASTELLAMMARE DEL GOLFO

Tel. 0924 35558

TYPICAL
SICILIAN
SOUVENIRS

WINE&FOOD
PRODOTTI TIPICI
siciliani

TRANSFER da/per AEROPORTO
SERVIZIO TAXI / TOUR TURISTICI / NCC
in tutta la Sicilia

DA GUSTARE. DA MEZZOGIORNO A MEZZANOTTE UNA STRAORDINARIA GAMMA DI PIATTI DELIZIOSI PER SODDISFARE ANCHE I PALATI PIÙ ESIGENTI



Gli chef incrociano il cous cous durante l'evento di San Vito Lo Capo

Il cous cous in mille ricette

Punti di degustazione più ricchi e con piatti che svariano dalla tradizione alla versione più originale e stravagante

Le versioni più stravaganti e i sapori della tradizione declinati in oltre trenta ricette di cous cous diverse, per accontentare tutti i gusti. Le Case del cous cous, i tradizionali punti di degustazione, soddisfano davvero tutti i palati e restano aperte no-stop da mezzogiorno a mezzanotte. Carne, pesce, taboule con verdure ma anche i piatti protagonisti della gastronomia locale, come le busiate, la pasta tipica del trapanese e le frascatole. 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 frascatole. Il ticket per le degustazioni, del costo di dieci euro, si può acquistare alle biglietterie e dà diritto ad un piatto di cous cous a scelta, un dolce tipico siciliano, un bicchiere di vino oppure una bibita Tomarchio. In via Regina Margherita all'angolo con via

Abruzzo, la Casa del cous cous dal mondo, gestita dallo chef Piera Spagnolo del ristorante Thuam di San Vito lo Capo, è dedicata alle ricette internazionali; dalla variante del Senegal con carne e datteri 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. Il Marocco propone una versione con carni e ceci mentre l'Algeria con pollo, patate e ceci. In Piazza Marinella la Casa del cous cous del Mediterraneo, gestita dallo chef Ignazio Galante del ristorante "U Sflizzusu" di San Vito lo Capo, propone un itinerario tra le ricette tipiche del Mare nostrum: dalle varianti con il pesce a quella con crostacei e zuccine, dalla ricetta con tonno, sarde e finocchio ad una con kamut dove protagoniste sono le carni e le verdure piccanti. In via Venezia la Casa del cous cous trapanese, gestita da Maddalena Ruggirello di Capo del

Gusto di San Vito lo Capo, dà spazio alle ricette del territorio, tra le varianti della tradizione e quelle rivisitate con un po' di fantasia. Nel menu il cous cous di pesce, quello pantesco, la variante con la carne ma anche le busiate al pesto trapanese. Sulla spiaggia la Casa del cous cous del Maghreb, gestita dallo chef Emanuele Russo del ristorante Le Lumie di Marsala, propone le ricette tipiche di questa area geografica del Nord Africa, dove il cous cous è nato. Qui sono disponibili, oltre alla variante con il pesce, quella maghrebina con manzo, pollo e agnello, la ricetta con il nero di seppie ma anche le frascatole alla marsalese. Sempre sulla spiaggia, all'altezza della via Savoia, il ristorante al Ritrovo di Castelluzzo accoglie i suoi visitatori con arredi arabeggianti e l'atmosfera delle dune del deserto. Colori accesi, tavolini bassi e arredi a tema rendono le degustazioni speciali.



La piazza di San Vito gremita durante un concerto del Cous Cous Fest

STAND SUL MANGIARE SANO

➔ Sicurezza alimentare, dieta mediterranea e prevenzione. Sono questi alcuni dei temi che saranno promossi dall'Assessorato della Salute della Regione Siciliana presente al Cous Cous Fest con uno stand all'interno dell'expo village. L'attività sarà organizzata per giornate «monotematiche» dedicate ai prodotti delle tradizioni agroalimentari regionali per la loro valorizzazione a fini salutistici e nutraceutici. Sarà distribuito materiale informativo e proietti filmati sui prodotti alimentari, filiere e proprietà salutistiche e nutraceutiche degli alimenti. Gli aspetti tecnico-scientifici saranno curati da esperti dell'Azienda provinciale di Trapani, con la collaborazione di ricercatori e docenti universitari di Palermo e Catania e di consorzi di ricerca regionali.



Nicole Grimaudo

SICILIA
OUTLET VILLAGE
ARCVS REAL ESTATE

**SALDI FINO AL 70%
SUI PREZZI OUTLET
OLTRE 140 NEGOZI**

I SALDI INIZIANO IL 1 LUGLIO 2016 E TERMINANO IL 15 SETTEMBRE 2016

Abercrombie
& FitchARMANI
OUTLET

BORBONESE

BROOKS BROTHERS

DOLCE & GABBANA

DSQUARED2

E T A O

GUCCI

IAPERLA

M
HERSCHEL

TRUSSARDI

VERSACE

A19 AUTOSTRADA PALERMO-CATANIA - USCITA DITTAINO OUTLET - APERTO TUTTI I GIORNI

SICILIAOUTLETVILLAGE.IT



Tutta la Qualità che Convieni, in un solo Gruppo!



Entrare a far parte del mondo del Gruppo Arena - Supermercati Decò, per il tuo business, vuol dire affidarsi alla professionalità che, unita all'esperienza quarantennale, rende unica e d'eccellenza la nostra impresa.

Con oltre 150 punti vendita distribuiti in tutta la Sicilia e parte della Calabria ed i numerosi Partner che ci hanno scelto, l'insegna Decò è leader in Sicilia della Distribuzione Organizzata.

Qualità, attenzione verso i clienti, innovazione, rispetto per il territorio e la straordinaria convenienza sono per noi valori fondamentali che accompagnano da sempre il nostro percorso e di chi decide di **CRESCERE INSIEME A NOI**

Il nostro è un piano di sviluppo sempre coerente con il mercato e calato sui bisogni di ogni territorio, che risponde alle esigenze di ogni singolo Partner e che lo aiuta ad ottenere i migliori risultati in termini di vendite, sviluppo e business.

Diventare Partner del Gruppo Arena significa avere un'intera struttura organizzativa ed uno staff di professionisti pronti ad affiancarti in un percorso imprenditoriale di successo.

*Se sei interessato a diventare partner del Gruppo Arena,
o desideri maggiori informazioni, compila il form sul nostro sito!*

Supermercati Maxistore Superstore

Decò

GRUPPO
ARENA®

AGRIGENTO CALTANISSETTA CATANIA ENNA MESSINA PALERMO RAGUSA SIRACUSA TRAPANI REGGIO CALABRIA

Da 40 anni, guardiamo al futuro.

grupporena.it