

# Cous Cous Fest

Dal 16 al 25 settembre il grande evento torna nella sua veste classica: cibo, musica, emozioni

## A San Vito l'alchimia di sapori e culture

**V**enticunesimo compleanno per il Cous Cous Fest, il festival internazionale dell'integrazione culturale in programma dal 16 al 25 settembre a San Vito Lo Capo. Paesi e culture diverse si danno appuntamento, come da tradizione, nella cittadina per una festa del cous cous, dei sapori e delle civiltà del Mediterraneo. Il festival è organizzato dall'agenzia Feedback in partnership con il Comune di San Vito lo Capo, con il sostegno di Bia CousCous, Conad, Electrolux ed UniCredit e con il supporto del progetto «Don't touch», promosso dalla cooperativa sociale Badia Grande. Il festival quest'anno si avvale della media partnership del Giornale di Sicilia, Tgs ed Rgs del gruppo editoriale Ses. Un'edizione

speciale celebrerà il venticinquennale dell'evento all'insegna dello slogan «Love never stops»: sfide di cucina, cooking show, degustazioni, concerti, spettacoli e ospiti d'eccezione sulla spiaggia mozzafiato di San Vito Lo Capo. Dieci giorni di eventi da non perdere tra musica, gastronomia e divertimento.

### La gara italiana e il campionato del mondo di cous cous

Chef italiani e internazionali si sfidano in cucina preparando le loro ricette di cous cous. Si comincia venerdì 16 e sabato 17 settembre con il Campionato italiano di cous cous Conad che vedrà gareggiare quattro chef «azzurri» per la conquista del titolo mentre gli studenti degli Istituti alberghieri italiani saranno i protagonisti del «Next generation student contest Conad». Il Bia cous world Championship, il Campionato del mondo di cous cous è il cuore della rassegna. Sono otto le squadre di chef partecipanti provenienti da: Argentina, Brasile, Costa d'Avorio, Francia, Italia, Marocco, Palestina e Tunisia. A decretare i vincitori ci sono gli esperti delle giurie tecniche, guidate da Paolo Marchi, ideatore di Identità golose, il



San Vito Lo Capo. Il Cous Cous Fest festeggia le nozze d'argento

congresso italiano di cucina d'autore. Anche il pubblico partecipa alle sfide: basta acquistare i ticket per la giuria popolare per assaggiare e votare le ricette in gara.

### Le degustazioni di cous cous

Dalla ricetta locale alle varianti internazionali, senza dimenticare le ricette vegetariane e una senza glutine. Sono oltre 30 le ricette tra cui scegliere nei menu proposti dalle Case del cous cous, i tre punti di degustazione del festival aperti da mezzogiorno a mezzanotte: la Casa del cous cous Al Waha sulla spiaggia (altezza via Savoia), la Casa del cous cous sanvitese sulla spiaggia (altezza hotel Capo San Vito) e la Casa del cous cous dal mondo (all'angolo tra via Regina Margherita e via Abruzzi). Per degustare i cous cous occorre acquistare il ticket degustazione da 12 euro sul sito [www.couscousfest.it](http://www.couscousfest.it) oppure presso le biglietterie a San Vito.

### Il cooking show: sul palco grandi interpreti della cucina

Filippo La Mantia, Chiara Maci, Andy Luotto, Giorgione, Peppe Giuffrè, Andrea Lo Cicero. Sono questi alcuni dei protagonisti del cooking show. Anche quest'anno sul palco del festival arrivano i grandi interpreti della cucina

italiana che presenteranno le loro creazioni, naturalmente a base di cous cous. Il pubblico potrà assaggiare le ricette e dialogare con i protagonisti. Tra gli ospiti anche Giusti Battaglia, protagonista della trasmissione Giusina in cucina, su Food network.

### Gli appuntamenti per i bambini

Divertirsi cucinando e imparando i principi di una buona educazione alimentare. È dedicato anche ai bambini il programma del festival con tre appuntamenti gratuiti. La foodblogger Chiara Maci guiderà i più piccoli nella realizzazione di una semplice e golosa ricetta di cous cous mentre l'Associazione PalermoBimbi e MiniMupa li farà divertire con gli appuntamenti di «Merende per gioco».

### I conduttori

A raccontare tutti gli appuntamenti

### Dai campionati alle degustazioni. Il gruppo editoriale Ses, Giornale di Sicilia, Tgs e Rgs media partner

del primo week-end del festival saranno Tinto e Roberta Morise, conduttori di «Camper» su Rai 1. Sul palco quest'anno anche Valentina Caruso, giornalista di Sky Sport e il grande ritorno di Andy Luotto. Ai microfoni del Campionato del mondo arrivano invece Federico Quaranta, conduttore Rai e la giornalista Marzia Roncacci.

### Spettacoli e concerti sotto le stelle

Il grande palco del festival, allestito sulla spiaggia, ospita grandi concerti e spettacoli gratuiti. Dargen D'Amico, Eugenio Bennato, Paola Turci, Med Free Orchestra, Ermal Meta, Piero Pelù, Lello Analfino, Orchestra Notte della Taranta, Shantel, Agrigantus, Brama, Eman e Cordio sono i protagonisti delle notti del festival. L'emozione dalla musica live, italiana e internazionale, si vive sotto le stelle, tra i bagliori del faro di San Vito Lo Capo, ballando sulla sabbia.

### L'Expo village

Un'area espositiva che mette in mostra la migliore produzione artigianale ed enogastronomica mediterranea. Dalle 12 a mezzanotte, sul lungomare e nel centro di San Vito, la possibilità di fare shopping tra gli stand.

SAN VITO LO CAPO  
16.25 SEPT 2022  
25 YEARS EDITION

LOVE  
NEVER  
STOPS

Cous  
Cous  
Fest

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

Il sindaco di San Vito Lo Capo: «La manifestazione è nata con me nel 1998, quest'anno un ritorno alle origini»

## Peraino: «Evento dalle mille emozioni»

# N

oze d'argento per il Cous Cous Fest, una delle manifestazioni più longeve della Sicilia in grado di attirare visitatori a San Vito Lo Capo da tutto il mondo. Un successo crescente. Ne parliamo con il sindaco Giuseppe Peraino.

**Lei è stato l'artefice della creazione del Cous Cous Fest nel lontano 1998, un'intuizione che si è rivelata straordinaria per San Vito Lo Capo... Com'è nata questa idea?**

«Il Cous Cous Fest è nato con me, è un evento in cui ho creduto e che ho sempre portato avanti. È una grande emozione potere festeggiare oggi i suoi 25 anni di storia da primo cittadino. Tutto è cominciato da una sagra dedicata al cous cous. Poi, l'idea di dare vita ad un festival mondiale dedicato a questo piatto, progetto che, grazie alla collaborazione con l'agenzia Feedback, è diventato realmente internazionale prendendo il nome di Cous Cous Fest».

**L'evento è una vetrina mondiale per il territorio e le sue attività produttive.**

«Il festival attrae nella cittadina migliaia di visitatori ma anche giornalisti internazionali, artisti, ospiti e grandi brand che scelgono di esserci anno dopo anno, rinnovando la loro fiducia. Per la nostra cittadina è un'occasione preziosa di valorizzazione delle realtà locali e di promozione territoriale».

**Mare ed accoglienza, un binomio vincente...**

«San Vito Lo Capo è conosciuta per il suo mare incantevole, pluripremiato per la pulizia delle sue acque e per l'accoglienza dei suoi abitanti. Adesso stiamo puntando su eventi e turismo outdoor per attrarre turismo tutto l'anno. Il nostro territorio vanta un comprensorio naturale d'incredibile bellezza che può essere di richiamo per gli amanti della natura, del trekking o degli sport outdoor come l'arrampicata».

**Il Cous Cous Fest a settembre esalta il progetto di destagionalizzazione.** «Il festival è nato come un progetto di marketing territoriale mirato alla destagionalizzazione delle presenze turistiche a San Vito Lo Capo. 25 anni fa la stagione di gran parte delle strutture alberghiere ed extralberghiere terminava i primi giorni di settembre. Oggi, grazie al

festival, la stagione si prolunga di un altro mese intero e il periodo dell'evento è uno dei più richiesti. I soli arrivi turistici a settembre sono aumentati negli anni di sei volte (passando dai circa 3.000 del 1997 ai 18.000 del 2021). Mi sembra che l'obiettivo sia stato raggiunto».

**L'evento è cresciuto e di pari passo sono cresciute anche le strutture alberghiere nella cittadina...**

«Parallelemento al crescere del turismo sono aumentate anche le strutture ricettive, passate dalle 24 nel 1997 alle ben 272 strutture nel 2021 e i posti letto, cresciuti dai quasi 3.000 agli oltre 7.500 nel 2021. Il tutto però nel rispetto dell'ambiente e in armonia con il territorio».

**Siete stati i precursori anche dei temi della pace e dell'integrazione, sempre di attualità a livello globale.**

«San Vito Lo Capo riesce a mettere insieme chef dell'area mediterranea e non solo. Il festival ogni anno rappresenta un momento di aggregazione, integrazione e amicizia, di vera armonia. Anche quest'anno vogliamo lanciare un messaggio di pace e il mondo, proprio in questo momento storico, ne ha particolare bisogno».

**Parliamo del piatto: il Cous Cous. Ci parli della tradizione sanvitese...**

«Il cous cous è un piatto che da sempre ha fatto parte della cultura gastronomica trapanese ma, attraverso il festival che lo ha celebrato negli anni, è diventato il simbolo del nostro territorio. Tutti i ristoranti sanvitesesi lo hanno nei loro menu nella versione tradizionale con il pesce, quella che si prepara in tutte le case e si tramanda, come l'"incocciata", di generazione in generazione».

**Quest'anno il Cous Cous Fest celebra i 25 anni con un ritorno alle origini. Come nasce questa scelta?**

«Questa edizione segna un ritorno alle origini del festival, ai valori su cui è stato fondato 25 anni fa, a cavallo tra integrazione culturale, sperimentazione e intrattenimento. L'evento sta cercando di tornare alla sua impronta originaria, più marcatamente world senza però tradire del tutto la vocazione spiccatamente pop delle sue più recenti edizioni. Il cartellone di spettacoli ideato con la consulenza di Feedback e la direzione artistica di Massimo Bonelli va proprio in questa direzione».

**«Una grande occasione di crescita per il nostro straordinario territorio e tutte le imprese. Siamo orgogliosi di questo»**



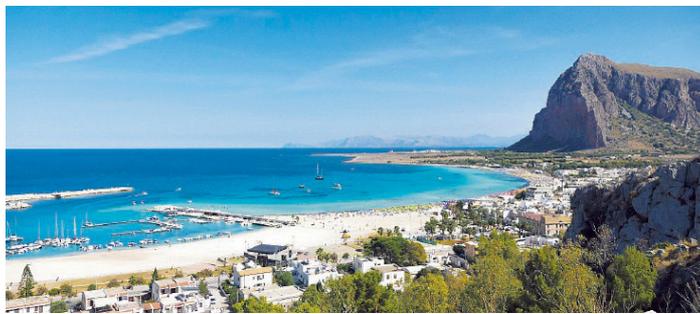
**Due riserve naturali: Zingaro e Monte Cofano. Un portale per le informazioni turistiche**

## Gelsomini, calette e mare stile Caraibi

Torri antiche, grotte e calette, e poi un mare dai colori unici, la sabbia di una luce accecante, il bianco dei gelsomini e l'amaranto delle buganvillee. San Vito Lo Capo è un abbraccio tra due anime, quella della Sicilia e quella dell'Africa. Visitarla vuol dire addentrarsi in una terra in cui i trascorsi fenici, saraceni, arabi, normanni e spagnoli hanno prodotto un risultato carico di fascino.

Il territorio è uno scrigno di tesori capace di offrire emozioni uniche: angoli di terra e mare stretti nell'abbraccio di due riserve naturali, dello Zingaro e di Monte Cofano.

La lunga spiaggia, di sabbia bianca, è punteggiata da palme, mentre il mare stupisce con le sue sfumature: blu, azzurro, turchese e celeste. Da levante a ponente la cittadina è circondata da graziose calette e suggestivi tratti di costa. Da un lato il percorso che conduce fino alla riserva dello Zingaro; un suggestivo cammino puntellato da sorprese e meraviglie, che comprende il promontorio roccioso di Cala Tonnarella, le rocce selvagge di Cala Marinella e Cala Berretta, le floride Cala Punta Leone e Cala 'Disa, le trasparenti Cala Ficarella e



San Vito Lo Capo, un angolo di paradiso. In alto il sindaco Giuseppe Peraino, sopra uno scorcio suggestivo

Cala Torre dell'Uzzo. Dall'altro lato tanti altri angoli di straordinaria bellezza, come Cala Mancina e Cala Topata ma anche spiagge di sabbia finissima come quella di Calazza e di Baia Santa Margherita, un piccolo paradiso incontaminato.

**A tavola tante specialità tutte da gustare**

Piatto emblema dell'anima sanvitese è certamente il cous cous, inserito nei menu di tutti i ristoranti. Altri protagonisti sono il pescato

del giorno, le busiate condite con il pesto alla trapanese e ancora i dolci: dal golosissimo caldofreddo - una cialda imbevuta di rum e ricoperta con gelato alle creme, cioccolata calda e panna - alle «casatelle» ripiene di ricotta.

**Un portale per scoprire San Vito Lo Capo**

Un portale turistico, promosso dal Comune, dove trovare informazioni sulla cittadina e su tutte le attività che offre il suo territorio tra mare, snorkeling, gite in barca,

escursioni naturalistiche, sport, cultura ed enogastronomia. Cliccando su [www.ilovesanvitolocapo.it](http://www.ilovesanvitolocapo.it) si trova una guida per andare alla scoperta della cittadina: gli eventi, le escursioni, le attività outdoor per tutte le stagioni: dal trekking alla bicicletta fino all'arrampicata sportiva. E ancora le opere di San Vito Urban art realizzate da importanti artisti del panorama nazionale ed internazionale che impreziosiscono le strade, i vicoli e gli edifici del paese.

### GLI AMICI DEL COUS COUS FEST

Una co-produzione



Sponsor istituzionali



Patrimonio Unesco, diventa simbolo di dialogo e unione tra popoli. Alimento semplice, oggi tante le versioni

## Un inno al piatto della convivialità

**L**a 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, diventa simbolo di dialogo, scambio e unione tra popoli. Alimento semplice, fatto di ingredienti poveri, il cous cous si connota per il suo grandissimo patrimonio simbolico e valoriale. È il piatto della convivialità, dell'abbondanza e della fertilità, dell'unione e dell'integrazione, trait d'union tra culture e religioni differenti. Che venga chiamato maftoul, sekson, kuski cuscusu, cascà, o t'aam, il cous cous oggi è

considerato il piatto della pace. Un cibo da consumare insieme, oltre ogni confine, nel segno dell'amicizia e della condivisione.

### La storia

Nato tra le dune del Maghreb, nell'Africa nord occidentale come pasto semplice consumato dai Berberi (o meglio degli Amazighen, «gli uomini liberi») 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. Varcando i confini dell'area mediterranea diventa una pietanza diffusa ed apprezzata da Oriente a Occidente.

### Cous cous patrimonio Unesco

Dal 2020 il cous cous è stato riconosciuto patrimonio culturale immateriale dell'Unesco. La candidatura è stata avanzata congiuntamente da 4 paesi africani: Algeria, Marocco, Mauritania e Tunisia. Il cous cous, per la prima volta, senza dispute sulla paternità di questo piatto comune alle culture dei paesi del Maghreb, ha



Il piatto. Irresistibile cous cous

fatto ritrovare la condivisione e l'armonia tra queste antiche civiltà dove «donne e uomini, giovani e anziani, si identificano in questo piatto considerato il simbolo del vivere insieme», afferma il documento di candidatura.

### La preparazione

Nella preparazione tradizionale il cous cous viene bagnato con l'acqua salata e inoccioato. È infatti attraverso questo gesto antico - che consiste in un costante movimento rotatorio delle mani detto, per l'appunto, «nccociata» - che la semola di grano duro si trasforma in tanti piccoli granelli e dà vita al cous cous. La cottura del cous cous avviene nella couscoussiera, una pentola di terracotta che cuoce a vapore sia la semola che il suo condimento. Nella parte inferiore si mettono il pesce, la carne o le verdure, in quella superiore, invece, il cous cous che, cuocendo, si arricchisce dei profumi provenienti dalla parte sottostante. La tradizione nordafricana vuole che il cous cous venga servito su un piatto rotondo, con al centro il

condimento, e mangiato dai commensali con le mani o, più precisamente, con la cosiddetta forchetta di Allah ovvero con la tre dita della mano destra.

### «Love never stops»

Il cous cous non è il piatto della festa: è esso stesso una festa. Si celebra ogni volta che lo si prepara, compiendo quei gesti che, a partire dalla notte dei tempi, vengono tramandati di generazione in generazione. Un rito capace di ripetere, ogni volta, il miracolo della creazione. Così come è un rito anche quello che da 25 anni si compie a San Vito Lo Capo: il Cous Cous Fest. È dedicato al cous cous, a San Vito Lo Capo e alla storia del progetto culturale del festival «Love never stops»: il video celebrativo della 25ª edizione della rassegna che sarà proiettato venerdì 16 settembre alle ore 21 sul palco in spiaggia nell'ambito della cerimonia di inaugurazione del festival. Federico Quaranta sarà il narratore d'eccezione di un corto che racconta le radici del cous cous: amore e pace.

### La storia

Un crescendo da 25 anni per celebrare la diversità

È il 1998 quando, sul finire dell'estate, una piccola cittadina della provincia di Trapani ospita una manifestazione dedicata al cous cous, piatto tipico del territorio, diffuso nell'area del Maghreb, ma quasi del tutto sconosciuto nel resto d'Italia.

Obiettivo della rassegna è quello di celebrare un ingrediente povero, radicato nell'area mediterranea, attraverso una gara internazionale capace di aggregare, nel nome del cous cous, popoli, storie, tradizioni, culture e religioni differenti. Nasce così il Cous Cous Fest, rassegna di enogastronomia del Mediterraneo che ha reso San Vito Lo Capo capitale mondiale del cous cous, dell'accoglienza e della multiculturalità. Un'avventura cominciata venticinque anni fa della quale nessuno avrebbe mai immaginato un'evoluzione così sorprendente. Anno dopo anno San Vito Lo Capo diventa tappa obbligata per i più importanti chef stellati ma anche per i grandi brand, le più prestigiose testate giornalistiche, i più quotati esperti di enogastronomia e tanti personaggi e ospiti di spicco. Edizione dopo edizione, l'evento si consolida come festival dell'integrazione culturale, trasformando negli anni i granelli della semola di cous cous in simbolo di pace, in occasione per celebrare la fratellanza tra i popoli ma, anche in strumento di promozione culturale e turistica.

Il Cous Cous Fest nasce, infatti, come progetto di marketing territoriale volto alla destagionalizzazione dei flussi turistici nella cittadina. Ecco che, grazie al traino del festival, gli arrivi nella cittadina a settembre sono passati dai circa 3.000 del 1997 ai 18.000 del 2021 con un picco di 25.000 registrati nell'anno 2017. E, parallelamente, a crescere sono state anche le strutture ricettive, passate dalle 24 nel 1997 alle ben 272 strutture del 2021 e i posti letto, cresciuti dai quasi 3.000 agli oltre 7.500 nel 2021.

### I protagonisti

In nome della pace dal mondo in Sicilia

Venti Paesi partecipanti da 4 Continenti: Europa, Asia, Africa e America, oltre mille chef provenienti da tutto il mondo, oltre duecento artisti internazionali tra cui Negramaro, Francesco De Gregori, Pino Daniele, Fiorella Mannoia, Goran Bregovic, Khaled, oltre mille ore di musica e spettacoli gratuiti e mille testate nazionali ed internazionali che hanno parlato del festival. Sono alcuni dei numeri dei 25 anni del Cous Cous Fest che, in un quarto di secolo, ha registrato a San Vito Lo Capo 2,5 milioni di visitatori, 750.000 biglietti di degustazione venduti, 200.000 litri di vino consumati, un milione di degustazioni e 100 tonnellate di cous cous servite.

Numeri da capogiro che danno l'idea di come il festival, negli anni, sia cresciuto di anno in anno attirando oggi, nella settimana dell'evento, circa 200 mila visitatori. Nel corso degli anni la manifestazione, che si svolgeva in un week-end, ha esteso la sua durata ai dieci giorni attuali, inglobando nel suo programma non soltanto appuntamenti enogastronomici ma anche culturali, musicali e di spettacolo, offrendo un qualificato palinsesto di eventi e attività che vede ogni anno grandi ospiti nazionali ed internazionali. E la gara gastronomica internazionale è cresciuta anch'essa, mettendo oggi a confronto otto Paesi dell'area mediterranea e non solo.

La rassegna ha ricevuto diversi premi e riconoscimenti prestigiosi. Tra questi, nel 2006, il Premio Luigi Veronelli, istituito da Class Editori e Veronelli Editore; nel 2004 una segnalazione speciale nell'ambito del Premio Impresa e Cultura promosso da Confindustria, Ice, Sviluppo Italia e Comune di Palermo; nel 2008 il Premio «Saturno Trapani che produce» promosso da TeleSud e Camera di Commercio di Trapani; nel 2010 il Premio nazionale «Cool Turismo. Comunicare le meraviglie d'Italia».

**SagrIm**  
IMPIANTI E ARREDI PER LA RISTORAZIONE

SagrIm srl  
Via Giotto, 64  
90145 Palermo  
tel. 091 226676

**AGM**  
SOLUZIONI PER LA RISTORAZIONE

AGM Professional srl  
Via Millica  
95045 Misterbianco (CT)  
tel. 095 461016

**Unibrand**

Unibrand srl  
Via Demostene, 7  
97100 Ragusa  
tel. 0932 626020

**Elettro**  
centro sicula

Elettro Centro Sicula  
via delle Calcare n. 7/9  
93100 Callinissetta  
tel. 333 2342411

## LiberoPro

### Nuova libertà in cucina

**Prestazioni elevate**  
8 ore di lavoro consecutive

**Design e facilità d'uso**  
Una soluzione versatile con configurazione da incasso

**Spirito libero**  
Installabile ovunque con la soluzione plug&play

**Animo green**  
Efficienza energetica fino al 90%. Imballaggio riciclabile al 100% e conforme a FSC

**Electrolux**  
PROFESSIONAL

AUTHORIZED PARTNER

Quattro chef selezionati tra ottanta candidati si sfideranno ai fornelli, spazio anche agli studenti

# Il campionato italiano firmato Conad

# Q

uattro chef selezionati tra 80 candidature ricevute da tutta Italia si sfideranno in cucina a San Vito Lo Capo per la conquista del titolo di migliore chef nazionale di cous cous. Il Campionato italiano di cous cous Conad, è la sfida tra chef che apre il festival, in programma venerdì 16 e sabato 17 settembre a San Vito Lo Capo. Quest'anno, oltre agli chef professionisti si darà spazio anche agli chef emergenti con il «Next generation student contest Conad», la competizione dedicata alle nuove generazioni di chef e rivolta agli alunni degli Istituti professionali per i servizi di enogastronomia e ospitalità alberghiera di tutta Italia. «Siamo orgogliosi di sostenere da diversi anni il Cous Cous Fest, una manifestazione sul territorio a noi molto cara, che si caratterizza per multiculturalità, spirito di aggregazione e valorizzazione delle più tipiche espressioni culturali locali - dice Francesco Pugliese, Amministratore delegato Conad -. Il nostro sostegno al Cous Cous Fest è l'espressione dell'impegno di Conad per la cultura e le giovani generazioni. In un momento in cui i popoli del Mediterraneo si trovano ad affrontare una nuova fase di tensioni ed emergenza, riteniamo che una manifestazione che promuove la comprensione reciproca attraverso un alimento base di grande valore sia importante per supportare il talento di chi lo lavora e portare il cous cous sulle tavole di un numero crescente di persone anche lontane dal mare».

#### Gli esperti e il pubblico assaggiano i piatti

Gli chef presenteranno le loro ricette di cous cous in piazza Santuario ad una giuria tecnica della quale fa parte Giovanni Anania, Direttore Marketing -

Pac2000A Conad e una popolare, formata dai visitatori della manifestazione che possono partecipare acquistando il biglietto (15 euro) sia sul sito [couscousfest.it](http://couscousfest.it) che sul posto presso le biglietterie. «Siamo davvero orgogliosi di essere anche quest'anno al fianco del Cous Cous Fest un'iniziativa particolarmente preziosa per il territorio e la nostra comunità tutta - dichiara il Direttore Divisione Sicilia PAC 2000A Vittorio Troia -. Creare valore, condividere e promuovere le eccellenze dei nostri soci e collaboratori sul territorio: dalla scuola, allo sport, alla cultura, alla solidarietà. La promozione e lo sviluppo della cultura e dei talenti, in particolar modo nelle giovani generazioni, rappresenta un modo per creare ricchezza per tutta la comunità in cui viviamo. Per questo abbiamo deciso di lanciare un contest dedicato ai giovani chef emergenti e rinnovare il nostro sostegno ad un'iniziativa che da sempre rappresenta un importante valore aggiunto per le nostre comunità».

#### Il calendario delle gare di cous cous

Sul palco in piazza Santuario venerdì 16 alle ore 17:30 si affronteranno live Gianluca Ganci di Gallarate (Varese), sous chef a «I Fontanili» che presenterà al pubblico e alla giuria «Oltre il confine», un cous cous con ricciola marinata, brodo giapponese dashi e pomodori alla brace e Pierpaolo Ferracuti di Porto San Giorgio (Fermo) chef al ristorante «Il Restroscena», una stella Michelin che gareggerà con una panzanella mediorientale: cous cous con polpo e gazpacho. A seguire, alle ore 19.30 Alessandro Billi di Tortona (Alessandria) chef all'Osteria Billis gareggerà con un Tacous alla siciliana: polpettine di cous cous alla sanvitese, polpo, salsa di alici, maionese, mandorle e cetriolo sfidando Salvatore Monforte, classe 78, executive chef al Medousa Bistrot & Suites a Taormina, lo chef che ha ricevuto più voti sul web, che presenterà «Grantour»: un cous cous con tonno scottato e salsa verde.



Il campionato italiano Conad. Sopra Alessandro Cicognola di Conad, sotto Andy Luotto e Santo Petrociani

#### E c'è la sfida tra i visitatori

Due divertenti sfide ai fornelli dedicate ai visitatori del festival. Sabato 17 settembre alle ore 19 e venerdì 23 settembre alle 17:30 l'appuntamento è con il Conad cooking challenge in piazza Santuario, dedicato a tutti gli appassionati di cucina. Si partecipa in coppia registrandosi sul sito [www.couscousfest.it](http://www.couscousfest.it). Una giuria tecnica assaggerà i piatti e decreterà i vincitori che riceveranno dei buoni spesa Conad. Le ricette daranno spazio ai prodotti della linea Sapori&Dintorni Conad, fatti con materie prime locali e metodi tradizionali e a quelli della linea Sapori&Idee Conad che racconta, con più di 200 prodotti enogastronomici d'eccellenza, una nuova idea di gusto.

REGIONE SICILIANA  
ASSESSORATO REGIONALE  
DELL'AGRICOLTURA,  
DELLO SVILUPPO RURALE  
E DELLA PESCA MEDITERRANEA

## SICILIA

### TERRA D'ECCELLENZA

16-25 SEPT 2022  
SAN VITO LO CAPO

MANGIA BENE • VIVI SAURO

SCEGLI SICILIANO

PROMOZIONE E  
DEGUSTAZIONE  
DEI PRODOTTI  
SICILIANI  
TUTTI I GIORNI  
PRESSO LO STAND  
sul Lungomare

**COOKING SHOW**

Promozione / Degustazione

MAR 20/09 - h 12

MER 21/09 - h 12

MER 21/09 - h 20:30

presso Bia Theatre  
Piazza Santuario

INGRESSO  
LIBERO

Presiede il team di esperti Paolo Marchi, ideatore di Identità Golose. Con lui Roberta Garibaldi e Vincenzo Russo

## Per il voto giuria tecnica e popolare

Grandi esperti ma anche i visitatori della rassegna assaggeranno i piatti degli chef partecipanti al Campionato italiano Conad per selezionare quello che rappresenterà l'Italia al Campionato del mondo di cous cous. Due giurie decreteranno il vincitore, una popolare formata dai visitatori della rassegna che acquistano il biglietto per partecipare alle sfide (15 euro) e una tecnica formata da esperti. Presidente del panel tecnico è Paolo Marchi, ideatore e curatore di Identità Golose. «Un quarto di secolo sono un traguardo importante per una manifestazione nata in un altro secolo e in un altro mondo – ha detto Paolo Marchi – quando il Mediterraneo univa, quando il Cous Cous Fest costruiva ponti tra Paesi e culture diverse per superare il maggior numero di differenze. Un inno alla fratellanza celebrando un piatto dai mille volti e dalle mille anime. È un onore per me avere seguito la manifestazione da un punto privilegiato, la giuria, privilegiato perché puoi avvicinarti

ai protagonisti e capire quanta verità c'è in loro, quante storie stanno raccontando. Viva i 25 anni del Cous Cous e di San Vito Lo Capo». In giuria tecnica Roberta Garibaldi, amministratore delegato di Enit - Agenzia Nazionale del Turismo, professore di Tourism management all'Università degli studi di Bergamo e ricopre diverse cariche a livello nazionale e internazionale. «La vocazione del territorio italiano per l'enogastronomia risponde alla sua variegata poliedricità – spiega Roberta Garibaldi -. Il Cous Cous Fest arricchisce e stimola un ecosistema in cui prendono vita le forme più esaltanti della magnificenza sensoriale. Luoghi esaltati dalla cultura del cibo. Un fest che custodisce una parte del patrimonio storico, naturalistico e sensoriale della Penisola e chiunque può così imparare ad apprezzare. Il turismo enogastronomico – continua – è turismo culturale e ha un forte impatto sulla comunità dal punto di vista identitario, sociale ed economico. Sempre più turisti



La giuria tecnica. Paolo Marchi

identificano nell'enogastronomia modalità per vivere pienamente i territori e vogliono eventi legati a quel tipo di esperienza. Contribuisce a migliorare l'immagine del territorio, stimola la creatività e la nascita di nuove collaborazioni tra gli stakeholders, favorisce la salvaguardia e la valorizzazione delle tradizioni culturali e delle risorse locali,



La giuria tecnica. Roberta Garibaldi

rafforza i legami tra aree urbane e rurali». Nel panel tecnico anche Vincenzo Russo, professore associato di psicologia dei consumi e neuromarketing alla Iulm di Milano. «Giungere alla 25a edizione – ha dichiarato - dimostra che il Cous Cous Fest di San Vito Lo Capo è un evento di grande successo capace di attirare l'attenzione di turisti, consumatori, food lovers,



La giuria tecnica. Vincenzo Russo

esperti e chef. Un evento che ormai è entrato nell'immaginario collettivo dei siciliani, ma anche di tanti altri visitatori come un'occasione unica per vivere un'esperienza totalizzante. Un'esperienza solo apparentemente gastronomica poiché non si esaurisce nel coinvolgente ed emozionante confronto interculturale di un cibo

che richiama fortemente la tradizione mediterranea (e non solo), ma che ammalia per l'atmosfera multiculturale che si respira, per la forza trainante di ritmi e musiche tradizionali in un continuo processo di confronto con altri paesi e altri mondi. È questa la forza di un evento di successo, come rimostrato dai numerosi studi di neuromarketing degli ultimi anni e gli studi di neuroscienze applicate all'esperienza gastronomica. Sapere equilibrare la forza attrattiva delle ricette tradizionali o anche delle più innovative sperimentazioni di paesi e mondi diversi con il coinvolgente trasporto immaginifico di esperienze sonore, visive, e tattili. Oggi i consumatori, sempre più attratti da esperienze autentiche e coinvolgenti, cercano in queste occasioni, da una parte, l'inebriante forza dell'esperienza sensoriale, nonché la possibilità di sperimentare storicità delle ricette riscoprire la qualità dei cibi, e, dall'altra, socialità, relazioni ed amicalità. Tutti aspetti che hanno sempre caratterizzato il Festival».

### L'iniziativa

## Gli studenti al «Next generation contest»

Partecipano alle sfide quest'anno anche agli studenti degli Istituti alberghieri italiani con il «Next generation student contest Conad», la competizione dedicata alle nuove generazioni di chef e rivolta agli alunni di terzo, quarto e quinto anno degli Istituti professionali per i servizi di enogastronomia e ospitalità alberghiera di tutta Italia. Sono 4 gli studenti selezionati in tutta Italia che parteciperanno alle sfide live a San Vito Lo Capo. Sabato 17 settembre alle ore 12 Marco Di Gregorio di Partinico dell'IIS Danilo Dolci preparerà un «Cous cous di settembre» con carne di agnello e verdure. «Un piatto da ristorazione ideale per una cucina giovane e creativa – spiega Marco Di Gregorio -. Il dolce in contrasto con l'acidulo e lo speziato, i colori caldi in contrasto con i colori tenui, il morbido in contrasto con il «crunch». Sara Giuliano dell'Istituto enogastronomico alberghiero Safi ELIS di Roma gareggerà invece con una sfera di cous cous ripiena con stracciatella, basilico e peperoni arrostiti. «Quello che vogliamo trasmettere con questo piatto – spiega Sara Giuliano - è la particolarità delle sue consistenze data da contrasti di sapore importanti. Un piatto colorato che cattura l'attenzione ma non la fa svanire con l'assaggio. Fresco e perfetto per l'estate. Un ottimo piatto anche di riciclo». Alle ore 17:50 la sfida è tra Erik Cinquerughe di San Cataldo (Cl) dell'Euroform, Scuola professionale dei mestieri che presenterà un «Abbraccio di cous cous» e Saad Douami dell'Istituto Professionale Statale «J. Beccari» di Torino che invece cucinerà un cous cous viola ai frutti di mare. «Questa ricetta è nata dalle mie origini arabe – racconta Saad Douami - migliorando la ricetta che faceva mia nonna quando ero piccolo. Dopo alcune sperimentazioni e utilizzando diversi ingredienti ho trovato un buon accostamento di cous cous con la barbabietola e il pesce».

### Antonella Ricci

## Alla scoperta dei segreti di una chef stellata

Grandi chef del palcoscenico nazionale sbarcano alla prossima edizione del Cous Cous Fest. Ci sarà, infatti, anche una chef stellata nell'ambito degli appuntamenti promossi da Conad al venticinquennale dell'evento. La chef pugliese Antonella Ricci, alla guida del ristorante Antonella Ricci Vinod Sookar a Ceglie Messapica (Bridis) - che vanta la più antica stella Michelin della Puglia - interpreterà una ricetta di cous cous a quattro mani insieme a Stefano De Gregorio, resident chef del Sapori e Lab a Milano, vincitore, nell'edizione 2015, del Campionato italiano di cous cous. L'appuntamento si svolgerà sabato 24 settembre alle ore 13 sul palco in piazza Santuario. Da venerdì alla domenica, nei due fine settimana del festival, tra le strade di San Vito Lo Capo gireranno delle hostess a bordo di tricicli che svolgeranno attività di promozione del marchio regalando dei gadget brandizzati Conad. Le vedrete girare tra i vicoli e sul lungomare della cittadina dove sarà montato anche un grande wall che servirà da sfondo per delle simpatiche interviste. Ai visitatori della rassegna saranno rivolte alcune domande sul mondo Conad dando la possibilità di vincere tanti gadget. Nell'ambito delle attività di marketing portate avanti dal brand verranno promosse, nell'ambito dell'evento internazionale, la linea Sapori&Dintorni Conad e la linea Sapori&Idee Conad.

La linea Sapori&Dintorni Conad si compone di un'ampia selezione di prodotti fatti con materie prime locali e con metodi tradizionali di trasformazione e preparazione, prodotti tipici regionali accuratamente selezionati per la loro particolarità nel sapore, con prevalenza di certificazioni Dop, Doc e Igp. La linea Sapori&Idee Conad racconta, invece, una nuova idea di gusto: materie prime di alta qualità e ingredienti gourmet si affiancano a proposte innovative e accostamenti inediti.

# SAPORI IDEE

CONAD

Con le specialità della linea SaporIdee, selezionate con cura, la cucina diventa un luogo dove scoprire, sperimentare, viaggiare, anche solo con la fantasia ogni giorno. Materie prime di alta qualità, abbinamenti originali e ricette sorprendenti. Nuovi percorsi di gusto sulla tua tavola.

Scopri di più su [conad.it](http://conad.it)

Otto le squadre di chef in gara: Argentina, Brasile, Costa d'Avorio, Francia, Italia, Marocco, Palestina e Tunisia

# Il campionato del mondo firmato Bia

**I** granelli di cous cous, a San Vito Lo Capo, hanno il sapore della pace. Il Bia cous cous world Championship, il Campionato del mondo di cous cous, è il cuore della rassegna, la sua anima più allegra e colorata che mette a confronto chef internazionali all'insegna dello scambio e dell'integrazione tra culture. Quest'anno sono otto le squadre di chef in gara provenienti da: Argentina, Brasile, Costa d'Avorio, Francia, Italia, Marocco, Palestina e Tunisia. Le sfide si svolgeranno da giovedì 22 a sabato 24 settembre a San Vito Lo Capo al Bia theatre, il palcoscenico del gusto allestito in piazza Santuario. Il Campionato del mondo di cous cous è sostenuto da Bia CousCous, azienda produttrice di cous cous da oltre 15 anni al fianco del festival.

«Siamo al fianco del Campionato del mondo perché il nostro cous cous è esportato in 50 Paesi – ha spiegato Luciano Pollini, Ceo di Bia CousCous – e da sempre abbiamo a cuore il tema dell'internazionalizzazione. Questo è un elemento che caratterizza tutta la nostra lavorazione: non solo la produzione di cous cous tradizionale, di grano duro, ma anche i cous cous realizzati con cereali diversi come il farro, o l'integrale arrivando fino ai gluten free e quindi mais, riso. Un prodotto, quindi, che entra nelle cucine di tutto il mondo, salubre, sostenibile e capace di intercettare le esigenze più diverse».

#### Il calendario delle sfide

Si comincia giovedì 22 settembre alle ore 17:30 con la prima manche tra Francia e Costa d'Avorio. La Francia gareggerà con lo chef parigino Massi Augustin che presenterà la ricetta di «Couscous chérie Coco» mentre la Costa d'Avorio, rappresentata dallo chef Issouf Sanogo, di Korogo, presenterà «Il cous cous non ha un colore», a base di polpo e calamari. Alle ore 20 la seconda eliminatória tra Tunisia e



**Il campionato del mondo.** Bandiere per la pace, lo chef di Israele riceve il premio per la presentazione del piatto, Luciano Pollini di Bia e lo chef Antonio Bellanca, Mama Africa

Italia. Lo chef Omar Labidi, chef di partie allo Zebra club a Gammarth, in Tunisia, presenterà la ricetta «Passione senza frontiere», un cous cous con uova di quaglia, tartufo e verdure affumicato a legna. L'Italia gareggerà con lo chef vincitore del

Campionato italiano di cous cous, selezionato il primo fine settimana. Venerdì 23 settembre si prosegue alle ore 19 con la terza eliminatória che metterà a confronto Brasile e Marocco. Lo chef Christopher Zuza Cabiciero, originario di Rio de Janeiro,

gareggerà con un cous cous al «leche de tigre» con stufato di pesce e gamberi mentre il Marocco sarà rappresentato da Badr Benjelloun che presenterà la ricetta «Coustilla» in cui si fondono i grandi classici della cucina marocchina, il cous cous

e la pastilla. Venerdì si prosegue alle ore 21 con la sfida tra Palestina e Argentina. Shady Hasbun, in gara per la Palestina, gareggerà con «Il cous cous che voleva essere un falafel», una polpetta frita di cous cous e ceci con salse mediorientali. L'Argentina,

rappresentata dalla chef Lola Macaroff, presenta invece il «Cous cous patagonico»: la tradizionale empanada di agnello e il cous cous con aromi si uniscono per creare un piatto ricco di tradizione. Finale sabato 24 settembre alle ore 20:30.

Sicilia, una storia in ogni luogo

visitsicily.info

REGIONE SICILIANA  
Assessorato Regionale  
del Turismo dello Sport  
e dello Spettacolo

La giuria tecnica è formata da tre grandi esperti di cucina: Enzo Vizzari, Fiammetta Fadda e Chiara Maci

## «Un piatto simbolo di pace e unità»

Ricette, tradizioni e culture a confronto per una sfida che ha il sapore dell'integrazione. Ecco la gara più colorata, allegra e trasversale del mondo. Il Campionato del mondo di cous cous è il cuore pulsante del festival che metterà a confronto chef provenienti da otto Paesi che presenteranno cous cous, espressione della loro tradizione gastronomica. Ad assaggiare i piatti e decretare i vincitori ci sono due giurie, una tecnica, formata da esperti di cucina, e una popolare. Anche il pubblico partecipa alle sfide: basta acquistare i ticket (15 euro, 25 euro la finale), per degustare i piatti, abbinati ad etichette di vini siciliani, e votare. Il panel tecnico, guidato da Paolo Marchi, sarà formato da 3 grandi esperti di cucina: Enzo Vizzari, Fiammetta Fadda e Chiara Maci. Enzo Vizzari è direttore e curatore delle guide de L'Espresso «I Ristoranti d'Italia» e «I Vini d'Italia» e ricorda la sua esperienza al festival, cominciata

nel 1999. «Si fa presto, oggi, a dire "cous cous" e, ancor più, a scrivere di San Vito Lo Capo - racconta Vizzari -. Ma nell'estate del 1999, quando venni contattato per far parte della giuria di uno stravagante "campionato di cous cous", frettolosamente andai a rinfrescare le mie superficiali conoscenze di quel piatto-simbolo e, soprattutto, a cercare sulla cartina dove fosse San Vito. Non potevo immaginare, allora, come quel binomio San Vito-cous cous fosse destinato a diventare un graditissimo, ineludibile, appuntamento fisso nella mia agenda: il cous cous, certamente, del quale mi reputo ormai un discreto conoscitore; ma il Santuario e la Riserva dello Zingaro, il monte Monaco e la spiaggia del Bue Marino sono tutti da conoscere, da vivere». Fiammetta Fadda è una giornalista di lungo corso: la Cucina italiana, Panorama, ospite fissa dei programmi «Chef per un giorno» e «Cuochi e Fiamme» su



La giuria tecnica. Enzo Vizzari



La giuria tecnica. Fiammetta Fadda



La giuria tecnica. Chiara Maci

La7. «Anche con i piatti esistono i colpi di fulmine - spiega Fadda -. A me è successo col cous cous. La cornice si prestava: Marocco, Marrakesh, la casa di un amico. Erano gli anni Ottanta e del cous

cous approdato dalla costiera tunisina alla zona intorno a Trapani nell'Ottocento avevo quasi solo ricordi scolastici. Poi nel '99 mi è arrivato quell'invito curioso: una festa in onore di quel

piatto a San Vito Lo Capo. «Piccolo comune e località balneare con bella spiaggia», lo definivano le guide. Bella spiaggia? Piuttosto un arco spettacolare di sabbia candida.

Piccolo comune? Un borgo marino intatto, a fianco di una delle più belle riserve naturali italiane. E il cous cous? Un piatto ecumenico che esprime l'unità delle terre che abbracciano il Mediterraneo. Allora sembrava un'idea azzardata, oggi siamo al suo ventiquantesimo trionfale compleanno». Chiara Maci, è una delle più conosciute blogger italiane di cucina. «Il Cous Cous Fest - racconta - non è solo un festival che riesce attraverso un ingrediente povero e indispensabile come la semola a far parlare di temi importanti come l'integrazione culturale, ma è anche e soprattutto un evento unico nel suo genere con il quale ho e avrò sempre un legame indissolubile. San Vito Lo Capo mi ha visto arrivare per la prima volta 9 anni fa a fine settembre e mi ha visto tornare ogni anno, in giuria e non solo, alla scoperta di piatti incredibili, di persone eccezionali di prodotti che sono diventati la mia quotidianità come il cous cous».

### Dal tradizionale al gluten free

## Da Argenta nel mondo È il cous cous Bia

Buoni, sani e naturali. Sono i Bia CousCous, fatti in Italia, ad Argenta, nel cuore del bacino granario dell'Emilia Romagna con tutta la passione per il buon cibo che è il vessillo dell'italianità. L'azienda, top player del mercato europeo e leader mondiale nella produzione di cous cous biologico - gluten free, è main sponsor del festival da oltre quindici anni. Dotata di impianti all'avanguardia tecnologica, Bia CousCous coniuga il progresso e le conseguenti performance produttive con la storia di un prodotto che nasce dalla semplicità della tradizione e della lavorazione della semola. Il cous cous ha di per sé un impatto sostenibile sull'ambiente e su risorse importantissime come acqua ed energia. L'acqua impiegata nella sua preparazione e viene, infatti, interamente assorbita senza spreco e si può reidratare il cous cous anche con acqua a temperatura ambiente, risparmiando energia. I cous cous a marchio Bia vengono prodotti in tre stabilimenti - tra cui uno interamente dedicato al segmento gluten free - per i più importanti brand, per la GDO, per le catene della ristorazione e per altre aziende di confezionamento, in Ita-

lia e in cinquanta Paesi nel mondo. La capacità produttiva è di 54.000 tonnellate, oltre 24 milioni di diastucchi in un anno. Al Bia Theatre, il teatro del gusto in piazza Santuario, sarà possibile assaggiare alcuni dei cous cous della vasta gamma Bia che accontenta tutti i palati, dal tradizionale (semola tradizionale e integrale) al biologico certificato (4 cereali, grano duro, farro, mais) fino ai senza glutine (grano saraceno, mais e riso, ceci e lenticchie rosse, piselli, ceci). Fiore all'occhiello della produzione i Filiere 100% italiana, proposti nelle versioni semola, integrale e farro xxl da un'accurata selezione di materie prime 100% made in Italy. Ultimo arrivato il cous cous per insalate, frutto di un'innovativa ricetta che dà vita a granelli molto più tenaci nella struttura e caratterizzati nel gusto e quindi particolarmente indicati per piatti ricchi di condimento come insalate o antipasti. È tutto a marchio Bia il cous cous proposto nei punti di degustazione del festival e interpretato dagli chef partecipanti ai Campionati di cucina. È inoltre supportato da Bia il Campionato del mondo di cous cous, da sempre cuore pulsante dell'evento, che vede a confronto chef internazionali.

**Creativo, versatile e subito pronto il cous cous che sorprende**

*L'inaspettato*

**Subito pronto**

5' 20'

Facebook



Bia. Leader mondiale nella produzione di cous cous biologico

**Dolce o salato che sia, il cous cous è Bia.** Tante varietà per ogni esigenza e palato, dal gluten free alla versione bio, il Bia cous cous incontra le nuove esigenze di tutti. L'utilizzo di poca acqua e energia per ridurre le bollette e salvare il pianeta. **Il cous cous, i granellini del futuro.**



# Bia

MASTERS OF COUS COUS

Main sponsor



biacouscous.it

Tornano le esibizioni live. Ogni notte uno spettacolo diverso sotto le stelle. Gli ingressi sono gratuiti

# I grandi concerti sul palco in spiaggia

# D

Dieci spettacoli gratuiti sulla spiaggia di San Vito Lo Capo dal 16 al 25 settembre: Dargen D'Amico, Eugenio Bennato, Paola Turci, Med Free Orkestra, Ermal Meta, Piero Pelù, Lello Analfino, Orchestra Notte della Taranta, Shantel, Agricantus, Brama, Eman e Cordio.

Ecco il cast completo del Cous Cous Fest che quest'anno festeggia il suo venticinquennale con un'edizione speciale che segna il ritorno della musica live sul grande palco del festival, allestito sulla spiaggia. Ogni notte uno spettacolo diverso sotto le stelle, tra i bagliori del faro di San Vito Lo Capo, ballando sulla sabbia.

«È un grande ritorno al passato, alle origini culturali e artistiche del festival, quello che stiamo mettendo in campo con l'edizione numero 25 – spiega Giuseppe Peraino, sindaco di San Vito Lo Capo – e nello stesso tempo un ritorno in grande stile con un cartellone di appuntamenti gratuiti di musica live sulla spiaggia di San Vito Lo Capo tanto apprezzati dai visitatori del festival. Novità di questa edizione saranno gli incontri con gli artisti, i "Talk and music", che si svolgeranno sempre sulla spiaggia».

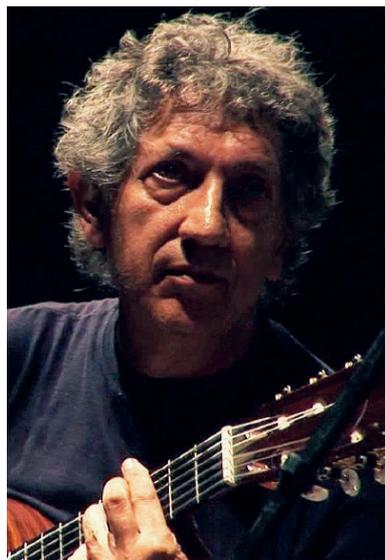
L'edizione di quest'anno, sotto l'aspetto prettamente musicale, si avvale della direzione artistica di Massimo Bonelli (massimobonelli.it), già direttore artistico del Concertone del Primo Maggio di Roma oltre che consulente discografico, event manager e produttore, e della sua iCompany (icompany.it), una delle realtà di riferimento della scena musicale attuale nazionale.

Novità dell'edizione di quest'anno saranno gli incontri con gli artisti, come detto, i Talk and music, una serie di interviste che vedranno protagonisti Paola Turci, Ermal Meta e Piero Pelù in un dialogo alla loro scoperta e riscoperta, anche e soprattutto oltre la musica.

Ecco il cartellone completo con le relative date della venticinquesima edizione del Cous Cous Fest:

**Venerdì 16 settembre Dargen D'Amico in concerto**

Si comincia venerdì 16 settembre alle ore 22:30 con Dargen D'Amico. Il cantautorap, che sta portando in giro per l'Italia la sua hit «Dove si balla» lanciata al Festival di Sanremo, ha saputo inventare una chiave del tutto personale al rap, tra tradizione cantautorale italiana e una ricerca che attraversa i territori della musica classica e dell'elettronica per ricongiungersi al pop. L'artista torna dal vivo con i brani che compongono il suo ultimo album «Nel sogno nessuno è monogamo», un album complesso ed eterogeneo, in cui è essere fornito è il suo personalissimo sguardo sulle cose: «Noi siamo una tragedia che fa ridere, questo volevo dire»



La musica. Da sinistra in alto Med Free Orkestra, Dargen D'Amico, Eugenio Bennato ed Ermal Meta

racconta Dargen D'Amico – Ci accetto, ma continuo a sentirmi un egoista che ha decisamente passato più tempo a provare a capire se stesso che a perdonare gli altri».

Il fil rouge che lega i brani di cui il progetto si compone è, infatti, proprio il suo stesso artefice: è Dargen il fulcro della

**La novità  
Incontri con gli artisti,  
i «Talk and music»:  
Ermal Meta  
e Piero Pelù**

narrazione, è esclusivamente il suo il modo di vedere il mondo e la realtà, di raccontare i sentimenti, le inquietudini e gli sprazzi di gioia che si alternano nella vita di tutti i giorni a ritmo regolare e cadenzato. Ciascuna traccia, benché connessa a tutte le altre, rappresenta una storia a sé, un capitolo definito con cui l'artista scrive parte della propria storia personale cercando di

attuare una sorta di autoanalisi, alla ricerca – forse – di una sorta di catarsi, di redenzione, di pace con se stesso.

**Sabato 17 settembre Eugenio Bennato Taranta power in concerto**

Dalla Nuova Compagnia di Canto Popolare a Taranta power, oltre 50 anni di carriera dedicata alla ricerca della musica popolare dell'Italia meridionale. Eugenio Bennato porterà in scena i classici che hanno segnato la sua quarantennale carriera, e i nuovi lavori ispirati alle tematiche attualissime dell'integrazione e della valorizzazione delle identità mediterranee e dei sud del mondo.

**Domenica 18 settembre Paola Turci in talk and music**

Ernesto Assante incontra Paola Turci. Talento, coraggio, classe e determinazione. Una carriera unica, costellata di successi ottenuti attraverso diverse fasi artistiche che l'hanno vista, ogni volta, confermare ed accrescere la sua credibilità e il suo posto tra le più rilevanti artiste e musiciste italiane di

sempre. L'artista sarà intervistata sul palco e a seguire eseguirà dei brani musicali.

**Lunedì 19 settembre Med Free Orkestra in concerto**

Nata 12 anni fa nel quartiere romano di Testaccio da un'idea di Francesco Fiore, da sempre un melting pot di suoni e culture, da sempre vicina agli «ultimi» ha

**La firma del cartellone  
Massimo Bonelli,  
già direttore artistico  
del Concertone  
del Primo Maggio**

fatto della musica un luogo di aggregazione e di scambio. L'ultimo album del gruppo si chiama «Wormhole»: al genere della world music vengono aggiunti richiami jazz, pop, afrobeat e rock progressive. Il cambio di rotta, o l'apertura a nuovi suoni nasce da un'esigenza nata durante i due anni di pandemia dove anche il ritmo della vita quotidiana ha subito

inevitabilmente un rallentamento mai vissuto prima. Alla dimensione esterna del tempo e dello spazio, si aggiunge anche la fortunata direzione artistica di Sade Mangiaracina, che ha portato la sua esperienza e la sua arte al servizio della MFO, regalando un nuovo vestito al passo con i tempi.

**Martedì 20 settembre Ermal Meta in talk and music**

Tra i più grandi e apprezzati cantautori di oggi, autore, produttore, polistrumentista e cantante. Nel 2016 pubblica il suo primo album da solista, a cui ne seguono altri tre i cui tour registrano il tutto esaurito in Italia e in Europa. In questi ultimi anni ha ottenuto premi e riconoscimenti prestigiosi in campo musicale. Ora è anche scrittore con l'uscita del suo primo romanzo «Domani e per sempre»: una galleria di personaggi indimenticabili, su tutti la storia straordinaria e nello stesso tempo indimenticabile di un ragazzo, Kajan, nel cuore dei conflitti del Novecento che

drammaticamente somiglia a quanto stiamo vedendo e vivendo anche oggi. L'artista sarà intervistato sul palco e a seguire eseguirà dei brani musicali.

**Aftershow @Eman+ Cordio**

Eman, all'anagrafe Emanuele Aceto, è un cantautore dalla grande originalità compositiva, che incontra testi profondi,

**Da non perdere  
Si comincia venerdì 16  
settembre  
con lo show  
di Dargen D'Amico**

spesso veicolo di messaggi a carattere sociale o di denuncia, ma anche ironici e provocatori. Pierfrancesco Cordio, in arte Cordio, è un giovane cantautore catanese, scoperto da Ermal Meta, che ne ha curato la produzione artistica nella sua prima parte di carriera e che lo ha portato in tour come opening act nei suoi concerti per oltre cinquanta date in tutta Italia.

Tra folk, world, elettronica e talk: un'accattivante serie di appuntamenti per tutte le generazioni

## Un sound che riporta alle origini

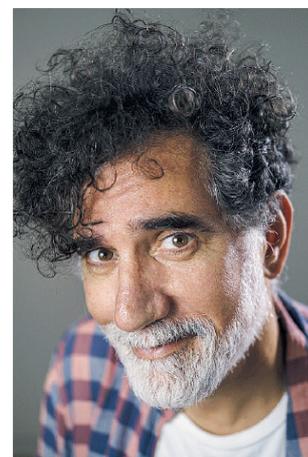
# T

orna la musica live al Cous Cous Fest. Ogni sera uno spettacolo diverso, dal 16 al 25 settembre sul palco allestito sulla spiaggia di San Vito Lo Capo. Tutti gli spettacoli sono gratuiti. Il neo-direttore artistico, Massimo Bonelli, ha ideato un palinsesto di spettacoli orientato a riavvicinare l'evento al suo focus culturale originario, a cavallo tra folk, world, elettronica e reading di approfondimento tra parole e musica.

«Ho lavorato con entusiasmo alla costruzione di un cartellone artistico che riuscisse ad avvicinare il Cous Cous Fest ai valori su cui fu fondato venticinque anni fa - spiega Massimo Bonelli - a cavallo tra integrazione culturale, sperimentazione e intrattenimento. L'esigenza, condivisa con organizzatori e amministrazione comunale, è stata quella di imprimere all'evento questa nuova direzione senza tradire del tutto la vocazione spiccatamente pop delle sue più recenti edizioni. Credo sia un cartellone di profilo, sia dal punto di vista squisitamente spettacolare che in termini di offerta culturale. Mi ritengo dunque soddisfatto di questa prima tappa di avvicinamento alla nuova direzione musicale più "world" che ritengo maggiormente adatta a raccontare il festival e che mi auguro possa essere pienamente e definitivamente abbracciata nelle prossime edizioni dell'evento».

**Mercoledì 21 settembre Piero Pelù - talk «Spacca l'infinito»**

Cantautore, frontman e co-fondatore dei Litfiba, ha pubblicato venti album di studio e sette album live vendendo oltre sette milioni di copie. Grande performer live on stage, si è esibito in tutto il mondo anche in collaborazione con artisti come Teresa De Sio, Gianna Nannini, Pavarotti, Mina, Ligabue, Jovanotti. Al Cous Cous Fest 2022 verrà a raccontarsi attraverso il suo Spacca l'infinito, il «romanzo di una vita» che ha recentemente pubblicato per Giunti editore. In questo libro Pelù scende dal palco, spegne i riflettori e ci invita a viaggiare insieme a lui, con il coraggio di aprire la porta della memoria e di avventurarsi fino a dove tutto ha avuto inizio. E appena si ferma per un momento a riposare, ecco che accanto a lui appare un ragazzino intraprendente, originale, pieno di domande. Seguendo il dialogo tra l'uomo e il bambino attraverso la storia italiana - dalle trincee della Prima guerra mondiale agli anni del Fascismo, da quelli della Guerra fredda fino al disorientamento dei nostri giorni - e quella di un ragazzo pieno di sogni, che in uno scantinato sul Lungarno ha cominciato a credere in se stesso e da allora è andato lontano. Ma soprattutto, questo libro ci racconta una vita vissuta al fianco di una delle innamorate



**La musica.** L'Orchestra popolare Notte della Taranta, Piero Pelù, Shantel, Agrigantus e Lello Analfino

più esigenti: la dea musica, che va amata e alimentata ogni giorno, perché la routine è la sua peggiore nemica. E perché la musica, come l'amore, è uno dei modi più strepitosi per cambiare il mondo.

**Aftershow @Brama**

Brama, nome d'arte di Pierpaolo Saccomandi, nei suoi testi è spesso presente una reminiscenza acida del

**Il cast**  
**Eugenio Bennato, Med Free Orchestra, Lello Analfino, Orchestra Notte della Taranta**

cantautorale italiano che si contrappongono a un'estetica musicale appartenente alla scena elettronica europea.

**Giovedì 22 settembre Lello Analfino in concerto**  
Frontman del gruppo siciliano Tinturia, nel corso degli anni si afferma come vero e proprio «animale da palcoscenico». Un artista esaltante e coinvolgente

per chi guarda le sue performance dal vivo. Un moderno folletto che non disdegna di trasformarsi in giullare per dire quello che pensa nelle sue canzoni. Esce oggi, 9 settembre, il suo ultimo album «Punto e a capo», caratterizzato da sonorità moderne, elettroniche e quasi psichedeliche, che raccontano un nuovo cammino musicale per Lello Analfino, sempre costantemente alla ricerca di nuovi stili e nuovi suoni. Il viaggio dell'artista intrapreso con questo progetto musicale racconta la sua volontà di aprirsi a nuovi orizzonti, nel segno del desiderio di cambiare e conquistare il futuro usando il presente come incipit. Il disco è stato anticipato dall'uscita del singolo «Mi fai stare bene» e dal brano «Tutto sembra normale», che apre questo nuovo progetto discografico. «Siamo tutti intrappolati nelle parole, in tanti concetti, tanti punti di vista - racconta Lello Analfino in merito al brano - e cerchiamo il meglio per noi stessi, dimenticandoci che c'è molta gente che deve

combattere una guerra per la sopravvivenza. Nel mondo ci sono diverse problematiche di natura politica e sociale: guerra, violenza, razzismo e ciò che mi preoccupa di più è il futuro dei nostri figli. I giovani di oggi sono abbandonati a se stessi, e come scrive Recalcati nel suo libro «La sindrome di Telemaco», i genitori sono troppo impegnati a ritrovarsi più che trovare la

**Non solo pop**  
**Shantel, Agrigantus, Brama, Eman e Cordio per dieci notti tutte da ballare**

propria progenie. Ritrovare noi stessi, allontanandosi da quello che ci impone la società, stare insieme è questo l'obiettivo principale a cui dobbiamo aspirare».

**Venerdì 23 settembre Orchestra Popolare Notte Della Taranta in concerto**  
Una visione contemporanea ma sempre legata alla forza

ancestrale della musica popolare e tribale del ritmo del tamborello, portata in tutto il mondo: dall'Argentina alla Cina, dagli Emirati Arabi al Cile. La Notte della Taranta è il festival di musica popolare tra i più importanti al mondo. Nato per diffondere e valorizzare la pizzeria salentina oggi rappresenta uno straordinario strumento di promozione culturale. Ambasciatrice del ritmo della Taranta è l'Orchestra Popolare formata dai protagonisti della rinascita culturale delle tradizioni e della cultura salentina.

**Sabato 24 settembre Shantel - dj set live on the beach**

Uno degli artisti live più impressionanti del nostro tempo. Shantel interagisce con il pubblico e il pubblico lo adora per questo. Chi ha mai visto un concerto di Shantel lo sa: tutti danzeranno in modo estatico ed euforico. Tra le ultime collaborazioni quella con Jovanotti con cui ha firmato il brano «Alla salute».

**Domenica 25 settembre Agrigantus in concerto**

La chiusura della venticinquesima edizione del Cous Cous Fest è affidata al grande ritorno degli Agrigantus, una delle band più iconiche della musica popolare siciliana e ospiti tra i più graditi delle primissime edizioni dell'evento, ormai un quarto di secolo fa. La band siciliana è certamente uno dei gruppi italiani più famosi sulla scena internazionale della world

**Lo scenario**  
**Tra integrazione culturale, sperimentazione e intrattenimento**

music prodotta in Italia. La loro è una miscela musicale particolare creata con strumenti tradizionali, elettronici, tecniche moderne ed arcaiche che trasportano l'ascoltatore in un viaggio in cui le tradizioni orali, le voci ed i rituali del Sud Italia e del Mediterraneo descrivono lontani territori musicali e di grande evocazione.

Dalla ricetta locale a base di pesce alle varianti internazionali più curiose a base di montone, pollo e carni

# Le delizie del villaggio gastronomico

# U

n viaggio del palato intorno al mondo. È quello che è possibile fare al villaggio gastronomico del festival. Dalla ricetta locale, a base di pesce, alle varianti più curiose delle tradizioni internazionali, a base di montone, pollo e carni miste senza dimenticare le ricette vegetariane, compresa una senza glutine. Sono oltre trenta le ricette di cous cous tra cui scegliere nei menu proposti dalle Case del cous cous, i tradizionali punti di degustazione dislocati in tutto il paese, di cui due sulla spiaggia di San Vito Lo Capo. Qui il cous cous è il vero protagonista, declinato in tantissime golose ricette che accontentano tutti i palati.

**La Casa del cous cous dal mondo**  
Le ricette internazionali si assaggiano alla Casa del cous cous dal mondo in via Regina Margherita all'angolo con via Abruzzi, gestita da Piera Spagnolo del ristorante Al Thaum di San Vito Lo Capo. Dal cous cous algerino con pollo e verdure a quello della Costa d'Avorio con carni miste e verdure, ma anche quello marocchino con carni e ceci. Per i celiaci anche una ricetta senza glutine, sia nella versione con la carne che con il pesce.

**La Casa del cous cous sanvitese**  
Sulla spiaggia all'altezza dell'hotel Capo San Vito la Casa del cous cous sanvitese, gestita dallo chef Peppe Salmeri del ristorante l'Amuri di San Vito Lo Capo, propone un itinerario tra le ricette tipiche della cittadina: dalla variante locale con il pesce alla variante con carni miste, da quella con ricciola e finocchietto selvatico alla ricetta con verdure in

**Trenta ricette nelle case  
Punti di degustazione  
dislocati in tutto  
il paese, di cui due  
sulla spiaggia**

agrodolce fino a quella con agnello, pollo e verdure.

**La Casa del cous cous Al Waha**  
Sempre sulla spiaggia in corrispondenza di via Savoia, la Casa del cous cous Al Waha, gestita dallo chef Peppe Buffa di San Vito Lo Capo, Buffa proporrà un menu che comprende sia le varianti internazionali come il cous cous algerino con carni miste, quello della Costa d'Avorio piccante alle verdure, il tunisino con montone e zucca gialla e il marocchino con pollo e ceci. Nella proposta della Casa anche il cous cous con semola di grano duro siciliano incocciata alla sanvitese, la versione incocciata dallo chef con tonno e finocchietto ma anche quella incocciata alla norma e il cous cous alle cozze con zuppetta piccante.

**Il biglietto per degustare i cous cous**  
Il biglietto per le degustazioni di cous cous costa 12 euro e comprende un piatto di cous cous a scelta tra i menu proposti dalle Case del cous cous, un bicchiere di vino o di acqua e un caffè omaggio. Il ticket può essere acquistato sul sito [www.couscousfest.it](http://www.couscousfest.it) oppure in loco, a San Vito Lo Capo presso le biglietterie del Fest e può essere utilizzato in una delle Case del Cous Cous dal 16 al 25 settembre.

Solo on-line e fino al 15 settembre

## PROMO Ticket degustazione

Acquisto minimo 5 ticket.

~~12€~~ 10€



[shop.couscousfest.it](http://shop.couscousfest.it)

Le Case del cous cous. Saranno aperte ai visitatori da mezzogiorno a mezzanotte

Degustazioni,  
acquistare  
online  
conviene

● Per degustare i cous cous occorre acquistare il ticket degustazione da 12 euro presso le biglietterie a San Vito Lo Capo oppure sul sito [www.couscousfest.it](http://www.couscousfest.it). Il biglietto è costituito da tre tagliandi: uno valido per un un piatto di cous cous a scelta tra quelli proposti e un bicchiere di vino o una bottiglietta d'acqua, il secondo per un caffè omaggio al punto caffè dell'Expo village e il terzo per uno sconto su prodotti Amadori valido dal 16 al 30 settembre presso i punti vendita Conad in Sicilia aderenti all'iniziativa. Fino al 15 settembre è attiva la promo online: si possono acquistare i biglietti sul sito [www.couscousfest.it](http://www.couscousfest.it) ad un prezzo scontato di 10 euro (minimo 5 biglietti).

**Aromi, profumi, coreografia: ecco le proposte nelle «case del cous cous» aperte da mezzogiorno a mezzanotte**

## Un piatto per ogni gusto: ecco quale scegliere

Gli appassionati di cous cous troveranno ricette per tutti i palati al villaggio gastronomico del festival, articolato in tre punti di degustazione. Ecco tutti i menu delle Case del cous cous, aperte da mezzogiorno a mezzanotte tutti i giorni del festival, dal 16 al 25 settembre.

**Menu Casa del cous cous sanvitese (spiaggia all'altezza dell'hotel Capo San Vito)**

**Cous cous sanvitese**  
Pesce misto da zuppa, cernia, aglio, cipolla, mandorle e prezzemolo, doppio concentrato, curcuma, coriandolo, cannella, peperoncino.

**Cous cous agnello pollo e verdure**  
Agnello, pollo, carote, patate, ceci, zucchine, cipolla, doppio concentrato, curcuma, coriandolo, cannella, peperoncino.

**Cous cous finocchietto e ricciola**

Ricciola, finocchietto, cipolla, pomodoro, curcuma, coriandolo, cannella, peperoncino.

**Cous cous verdure in agrodolce**  
Melanzane, patata, carote, zucchine, cipolla, aceto, zucchero, curcuma, coriandolo, cannella, peperoncino.

**Cous cous di carne mista**  
Manzo, maiale, patate, carote, doppio concentrato, curcuma, coriandolo, cannella, peperoncino.

**Menu Casa del cous cous Al Waha (spiaggia in corrispondenza di via Savoia)**

**Cous cous algerino, carni miste**  
Carne di vitello, carne di agnello, cipolla, sedano, aglio, prezzemolo, carote, zucchine, patate, peperoni, concentrato di pomodoro, peperoncini, brodo vegetale.

**Cous cous Costa D'Avorio, piccante alle verdure**

Cipolla, aglio, carote, zucchine, zucca, patate, verze, sedano, melanzane, pomodoro, aromi, peperoncino, brodo vegetale.

**Cous cous Tunisiano, montone e zucca gialla**  
Carne di agnello o montone, pomodoro, cipolla, aglio, zucca gialla, patate, coriandolo, cumino, aromi naturali.

**Cous cous Marocco, pollo e ceci**  
Carne di pollo, curcuma, ceci, cipolla rossa, uvetta, curcuma, zafferano, aromi, olio.

**Cous cous con semola di grano duro siciliano incocciata alla sanvitese**  
Pesce misto, mandorle, cipolla, aglio, concentrato di pomodoro, prezzemolo, sale pepe, peperoncino.

**Cous cous con semola di grano duro siciliano incocciata dello chef con tonno e finocchietto**

Tonno, finocchietto, sedano, cipolla, uva passa, pinoli, pomodoro, peperoncino, pepe, sale.

**Cous cous con semola di grano duro siciliano incocciata alla norma con pomodoro e melanzane senza aglio**  
Pomodoro, cipolla, melanzane, basilico, ricotta salata, caciocavallo, olio evo.

**Cous cous alle cozze con zuppetta piccante**  
Cozze, aglio, cipolla, mandorle, pomodoro, prezzemolo, peperoncino, brodo di pesce.

**Menu Casa del cous cous dal mondo (via Regina Margherita angolo con via Abruzzi)**

**Couscous Algeria, pollo e verdure**  
Pollo, cipolla, sedano, aglio, prezzemolo, carote, zucchine, patate, concentrato di pomodoro, peperoncini, brodo vegetale, curcuma e zenzero.

**Cous cous Costa D'Avori, carni miste e verdure**

Carne di vitello, carne di agnello, cipolla, aglio, carote, zucchine, zucca, patate, verze, melanzane, pomodoro, aromi, peperoncino.

**Cous cous Tunisi, carne e verdure**  
Carne di agnello, cipolla, aglio, zucca gialla, patate, coriandolo, aromi naturali.

**Cous cous Marocco, carni e ceci**  
Carne di vitello, ceci, cipolla rossa, uvetta, curcuma, zenzero, aromi.

**Cous cous di San Vito con pesce**  
Pesce misto, mandorle, cipolla, aglio, prezzemolo, sale pepe, peperoncino.

**Cous cous di pesce o di carne senza glutine**

Pesce misto o carne, mandorle, cipolla, aglio, prezzemolo, sale pepe, peperoncino, zucchine.



Nasce Plenitude.

Perché vogliamo dare il nostro contributo alla transizione energetica insieme a voi, offrendo soluzioni innovative, producendo anche energia da fonti rinnovabili e sostenendo l'e-mobility.

plenitude ENERGY STORE

Vienici a trovare presso lo Stand Plenitude vicino alla Casa del Cous Cous Sanvitese sul lungomare.

Spettacolo ai fornelli: Filippo La Mantia, Chiara Maci, Andy Luotto, Giorgione, Peppe Giuffrè, Andrea Lo Cicero

## Cooking show con gli chef più amati

**F**ilippo La Mantia, Chiara Maci, Andy Luotto, Giorgione, Peppe Giuffrè, Andrea Lo Cicero. Sono questi alcuni degli chef protagonisti del cooking show. Anche quest'anno sul palco del festival arrivano i grandi interpreti della cucina italiana che presenteranno al pubblico le loro creazioni, naturalmente a base di cous cous. I visitatori del festival potranno assaggiare le ricette, abbinare a vini siciliani, e dialogare con i protagonisti acquistando il ticket di 10 euro (sul sito [www.couscousfest.it](http://www.couscousfest.it) o alle biglietterie a San Vito Lo Capo) per la partecipazione ai vari appuntamenti al Bia theatre, in piazza Santuario.

### Ricette d'autore sul palco della rassegna

Domenica 18 settembre alle ore 17:50 protagonista sarà Filippo La Mantia che proporrà un'insalata siciliana di cous cous e alle ore 19 presenterà il Pa'ncucciato. «Quest'anno è un grande anno: il Cous Cous Fest e tutti noi festeggiamo i 25 anni, un quarto di secolo - racconta La Mantia -. Sono veramente felice di avere preso parte all'inizio di un'era che ha visto grandi ospiti, cuochi provenienti da tutto il mondo e il sostegno di sponsor di rilievo. San Vito Lo Capo è sempre stata una bella cittadina ma questo festival le ha dato una grinta, una proiezione verso il futuro incredibile. Rivolgo i miei complimenti a tutto lo staff dell'agenzia Feedback che ha creato un evento straordinario a cui sono veramente fiero di partecipare».

Sul palco dei cooking ci saranno lunedì 19 settembre lo chef Salvatore Lipari del ristorante Saperi e Sapori di Bagheria ed Edoardo Musacchia del ristorante Vela di Sciacca (AG). Martedì 20 settembre è il turno di



Cooking show. Filippo La Mantia



Cooking show. Andrea Lo Cicero



Cooking show. Giorgione

Katia Abrignani del ristorante Gna' Sara di San Vito Lo Capo, Peppe Giuffrè del Favignana Premium Resort di Mangia's e alle ore 20, di Giorgione e Giusi Battaglia, protagonista della trasmissione Giusina in cucina che, al termine dell'incontro firmerà le copie del suo libro. E ancora, mercoledì 21 settembre le ricette di Peppe Alongi e Antonio Vultaggio del Disio ristorante siciliano e Laccialoro osteria siciliana di San Vito Lo Capo, della Federazione cuochi regionale dello chef Andrea Lo Cicero, il «Barone» del Gambero Rosso. Giovedì alle ore 12 spazio a Francesco Tosco del resort Borgo San Rocco di Savoca (ME) e a Gaetano Quattropiani del Valentino Catering di Palazzolo Acreide (SR). Un focus sarà dedicato al territorio, le tradizioni e i lieviti identitari in Sicilia, e uno al Trial: alimenti, nutraceutica e salute. Per gli appassionati di vino domenica 18 settembre alle ore 20:30 c'è il wine tasting di Tenute Orestadi mentre domenica 25 gran finale con Andy Luotto.

### Malandrino: «Festival volano per il turismo»

## UniCredit riferimento per l'imprenditoria

«Anche quest'anno UniCredit - sottolinea Salvatore Malandrino, Regional Manager Sicilia - è sponsor del Cous Cous Fest, che si svolge nell'incantevole cornice di San Vito Lo Capo. La banca sostiene con convinzione già da diversi anni questa manifestazione che 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. È anche un'occasione 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. Il Cous Cous Fest consente anche di destagionalizzare i flussi turistici, ed il turismo si conferma un volano strategico per la crescita dell'economia siciliana e permette di valorizzare anche altri asset fondamentali della nostra Regione, come l'agroalimentare, l'eno-gastronomia, l'arte, la cultura e il patrimonio storico e paesaggistico».

«UniCredit già dal 2019 ha avviato il programma Made4Italy per supportare le sinergie tra turismo e agroalimentare italiano - aggiunge Salvatore Malandrino -. Nei mesi scorsi abbiamo voluto rinnovare il nostro impegno lanciando la seconda edizione del Programma e met-

tendo a disposizione un nuovo plafond di cinque miliardi per il triennio 2022-2024, al fine di sostenere le imprese dei due comparti e potenziare l'attrattività dei territori, con focus sul sostegno alla transizione sostenibile e digitale».

«UniCredit ha aderito nei giorni scorsi, prima banca in Italia, alla Convenzione tra ministero Turismo, Cdp e Abi per la concessione di finanziamenti agevolati, per 1,4 miliardi, alle imprese turistiche a valere sul Fondo rotativo per il sostegno alle imprese e agli investimenti in ricerca. In base all'accordo UniCredit metterà a disposizione delle imprese del settore turismo finanziamenti a condizioni agevolate, di durata fino a quindici anni, e mobiliterà un ulteriore miliardo per supportare gli investimenti in linea con le finalità del "Pnrr"».

«Sul comparto agroalimentare in Sicilia - conclude Malandrino - serviamo 17.000 clienti, con volumi di impieghi pari a 573 mln nel 2021. Per il settore del turismo, abbiamo 10.000 clienti con volumi di impieghi, pari a 512 mln nel 2021. In Sicilia abbiamo 940 mila clienti e una quota di mercato intorno al 20%: siamo e vogliamo continuare ad essere la Banca di riferimento della nostra Isola».



Per valorizzare un territorio non basta un'impresa. Ce ne vogliono tante.



## MADE4ITALY

Il programma di UniCredit per lo sviluppo dei territori e delle risorse locali, in linea con le priorità del PNRR.

C'è un'Italia fatta di luoghi da guardare, esplorare e assaporare. È l'Italia delle imprese che amano la loro terra proprio come noi. È a queste imprese che UniCredit mette a disposizione altri **5 miliardi di euro di nuova finanza** nel triennio 2022-2024 per sviluppare iniziative locali e accompagnare il processo di transizione digitale e sostenibile, in linea con il PNRR. Perché in UniCredit crediamo in un sistema integrato turismo-agricoltura che valorizza il meglio che l'Italia ha da offrire.

[unicredit.it/made4italy](http://unicredit.it/made4italy)



Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Per conoscere i dettagli del programma consultare il sito [unicredit.it](http://unicredit.it)



UniCredit. Salvatore Malandrino, Regional Manager Sicilia



Un'area espositiva che mette in mostra la migliore produzione artigianale ed enogastronomica mediterranea. L'expo village del Cous Cous Fest conta ben 60 stand espositivi che animano le strade del centro di San Vito Lo Capo, in via Savoia e via Regina Margherita e il lungomare della cittadina. Tutti i giorni dal 16 al 25 settembre da mezzogiorno a mezzanotte i visitatori del festival avranno la possibilità di fare shopping tra gli stand e di conoscere la proposta di tante realtà nazionali ed internazionali. Un coloratissimo mercato alla scoperta dell'artigianato e delle identità dei paesi del Mediterraneo. Si va dalle eccellenze dell'agroalimentare siciliano e mediterraneo come il vino, l'olio e i dolci siciliani alle caramelle, i formaggi artigianali, il caffè e le conserve fino allo shopping con gioielli, foulard e oggetti dell'artigianato siciliano come le ceramiche. Spazio anche al territorio siciliano, con diverse amministrazioni comunali e regionali e alla promozione di progetti internazionali.

**Il villaggio espositivo**  
Ecco tutti gli espositori dell'edizione numero 25 del Cous Cous Fest: Electrolux, Sfera srl, Tenute Orestyadi (vini), Olio

Barbera, Cose duci (caramelle), Oriente (spezie), Vortice Nero (liquirizia), Tuzzolino (roxiura & fridicelli), Sikania (birra), Garziano (formaggi), Lopana Srl (birra), La Dolciaria Società Cooperativa (dolciumi), Redbull, Caffè Dei Nobili, Etna In Progress (pistacchi ed eccellenze dell'Etna), Provegale-Le eccellenze del golfo di Castellammare, Villa Delle Muse (prodotti agroalimentari emiliani), Comune di Alcamo che promuoverà il progetto Co.Art, finanziato dal programma ENI Italia Tunisia 2014-2020 per intervenire nel settore artigianale, migliorandone le fasi di produzione e commercializzazione attraverso processi di innovazione, Cooperativa Badia Grande, Andrea Marchese (Vivila gioielli), Officina Degli Eventi (Pedroni social club), Madal (ceramiche siciliane), Ikne (Sky), De Class Filolab (foulard Innbambou), Regione Siciliana Assessorato Agricoltura Dipartimento Pesca, Regione Siciliana Assessorato Agricoltura, Sviluppo Rurale e Pesca mediterranea, Regione Siciliana Assessorato Turismo, Sport e Spettacolo, Cinofo (abiti e foulard), Tu Si Bio (prodotti compostabili), Plenitude (Eni Gas E Luce), Concetta Pecorella (Pink sheep skill

Sessanta stand animeranno le stradine del centro. In bella mostra il meglio della produzione dell'area mediterranea. Tante le novità

## Tra artigianato e gastronomia, una grande area espositiva



game) Comune di Santa Margherita Belice, La Fenice (accughe, carni, foie gras, formaggi, etc.), Vivaio Flora Poma, Albergatori + (società di promozione turistica), Lagel (succhi e prodotti siciliani), Effe.G (Stecco gelato e California caffè), Auto Mondo srl, Multierice che promuoverà l'attività del padel a San Vito Lo Capo e il Cous Cous Fest Shop.

**I media partner**  
Il festival quest'anno si avvale della media partnership del Giornale di Sicilia, Tgs ed Rgs del gruppo editoriale Ses. Nell'ambito di questa collaborazione gli speaker di Rgs, Radio Giornale di Sicilia saranno a San Vito Lo Capo per trasmettere in diretta dal festival e

intervistare i principali protagonisti. Al Cous Cous Fest sarà presente anche Isoradio. Tra i media partner anche All Food Sicily.

**Gli studenti del Pietro Piazza a San Vito Lo Capo**  
Continua la preziosa collaborazione con l'Istituto professionale di Stato per i servizi di enogastronomia e l'ospitalità alberghiera Pietro Piazza di Palermo, guidato dal dirigente scolastico Vito Pecoraro. I ragazzi, accompagnati dai professori Salvatore Regniella, Salvatore Seminara, Francesco Lipari e Rosario Picone saranno di supporto a tutti gli appuntamenti del Bia Theatre sia in sala che in cucina.



Città di Alcamo



Progetto cofinanziato dall'Unione Europea



Repubblica Italiana



Repubblica Tunisina



Regione Siciliana

### ARTIGIANATO E INNOVAZIONE DIGITALE TRA SICILIA E TUNISIA

ESPOSIZIONI · LABORATORI · EVENTI · TALK · COOKING SHOW

VIENI A TROVARCI AL COUS COUS FEST E SCOPRI IL MONDO CO.ART  
DAL 16 AL 25 SETTEMBRE 2022  
SAN VITO LO CAPO

SCARICA IL PROGRAMMA



Città di Alcamo



È un evento di turismo culturale tra interazione e rispetto dell'ambiente. Tanti appuntamenti per i bambini

## Vivere un'esperienza unica e sostenibile

**V**ivere delle esperienze uniche intorno al cibo e ai suoi luoghi di produzione e consumo che coinvolgono il visitatore in un «viaggio» sensoriale. Il Cous Cous Fest è un evento esperienziale, costruito secondo le ultime tendenze del turismo culturale fondato sull'esperienza personale, l'interazione con le persone e la condivisione. All'opposto del turismo di massa, il turismo consapevole o esperienziale si propone di regalare alle persone esperienze intime, uniche, diverse, irripetibili e ricche di valore in

cui il protagonista diventa l'individuo. I visitatori del festival possono vivere, infatti, a San Vito Lo Capo, esperienze uniche come assaggiare e votare i piatti di chef internazionali o assistere dal vivo alla preparazione di ricette da parte di chef stellati o ancora partecipare al concerto del proprio artista preferito sulla spiaggia di San Vito Lo Capo. Esperienze del gusto, della vista, dell'olfatto, del tatto, dell'udito che contribuiscono alla creazione di ricordi e momenti unici.

**Un festival sostenibile**  
Piccole scelte che fanno bene all'ambiente. Il Cous Cous Fest ha imboccato la strada della

**Un viaggio di dieci giorni tra gusto, vista, olfatto, tatto e udito**  
**Momenti che restano nel libro dei ricordi**



Cous cous a tutte le età. Tanti appuntamenti anche per i bambini

sostenibilità per adeguare l'offerta a una domanda che è cambiata in modo strutturale. Saranno tutti bio compostabili, infatti, i materiali come posate o piatti utilizzati dai visitatori per le degustazioni di cous cous. La sostenibilità è ormai un trend che ha modificato strutturalmente l'offerta turistica.

Oggi il turista vuole entrare nel contesto, rispettarlo la comunità, avere un'esperienza del buon vivere.

Un impegno, quello degli organizzatori, in linea con gli studi del settore che vedono l'Italia come leader in Europa nel settore dell'economia circolare.

Un dato su tutti: il riciclo dei rifiuti ha raggiunto quasi il 68%, il livello più elevato nell'Unione europea.

Il festival punta alla conquista del marchio Ecoevents, ideato da Legambiente e la Rete d'impresa Ambiente e Salute, per consentire agli organizzatori di eventi di poter contare su un

percorso meritocratico, attraverso il quale considerare la sostenibilità un obiettivo raggiungibile.

**Un festival per i bambini**  
Divertirsi cucinando e imparando i principi di una buona educazione alimentare. È dedicato anche ai bambini il programma del festival con tre appuntamenti gratuiti.

La food blogger Chiara Maci, sabato 24 settembre alle ore 10 al Bia Theatre in piazza Santuario guiderà i più piccoli nella realizzazione di una semplice e golosa ricetta di cous cous nell'ambito di un appuntamento promosso da Bia CousCous. Sono firmati dall'Associazione PalermoBimbi e MiniMupa gli appuntamenti di «Merende per gioco» in programma venerdì 25 e domenica 25 settembre alle ore 10 al Bia Theatre in piazza Santuario. I bambini verranno coinvolti in spettacoli e laboratori di educazione alimentare al termine dei quali realizzeranno una ricetta di cous cous dolce.

### Progetto della cooperativa sociale Badia Grande

## Stop alle violenze sui minori stranieri

«Non toccare!». La cooperativa sociale Badia Grande, impegnata da quindici anni nell'accoglienza dei migranti, presenta al Cous Cous Fest «Don't Touch», progetto per prevenire e contrastare la violenza sui minori stranieri. Sul palco di piazza Santuario, martedì 20 settembre alle 18.30, un talk per illustrare i risultati dei diciotto mesi di lavoro svolti dalle tre equipe multidisciplinari negli sportelli antiviolenza, nati in sinergia con i Comuni nelle province di Trapani, Agrigento e Palermo.

Spazio anche all'approfondimento sui temi dell'immigrazione, della violenza e del disagio con i seminari che si svolgeranno il 19, 21 e 22 settembre nel giardino del Comune.

«È un grande privilegio presentare al Festival internazionale dell'integrazione culturale un progetto che ha una grande valenza sociale e solidale - dichiara Nicola Sequenzia, project manager della Cooperativa Sociale Badia Grande-. Il progetto «Don't Touch» si traduce in un atto d'amore nei confronti dei soggetti più fragili e si trasforma in azioni concrete di solidarietà e sostegno quotidiani sposando lo slogan «Love never stops» scelto dal Festival. Perché l'immigrazione non è

più un'emergenza ma un fenomeno mondiale».

Il progetto «Don't Touch», finanziato dal F.A.M.I. 2014-2020, è realizzato in partenariato con l'Asp di Trapani ed il Consorzio Universitario UNISOM. È un progetto sperimentale di governance dei servizi che prevede il potenziamento di servizi in favore degli stranieri e la sperimentazione di nuovi.

Con l'Asp, verrà delineata la Procedura Operativa Standard, utile in futuro a coloro che operano nel sociale per l'emersione e la presa in carico di vittime o potenziali vittime di violenza. Unisom, in collaborazione con il Dipartimento di Scienze Psicologiche dell'Università di Palermo, ha realizzato un corso di alta formazione sui temi dell'immigrazione, delle discriminazioni sociali e dei diritti umani a cui hanno partecipato oltre duecento operatori di Enti pubblici e privati che si interfacciano con l'utenza straniera. Obiettivo: uniformare procedure e linguaggi e qualificare le competenze per garantire un intervento tempestivo a chi ne ha bisogno. Sulle stesse linee guida, sono stati sottoscritti i protocolli di intesa con oltre settanta Enti Locali e privati per la creazione della rete territoriale.



Cooperativa sociale Badia Grande. Lo sportello antiviolenza di Naro



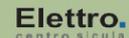
Sagrim srl  
Via Giotto, 64  
90145 Palermo  
tel. 091 226676



AGM Professional srl  
Via Milicia  
95045 Misterbianco (CT)  
tel. 095 461016



Unibrand srl  
Via Demostene, 7  
97100 Ragusa  
tel. 0932 626020



Elettro Centro Sicula  
via delle Calcare n. 7/9  
93100 Caltanissetta  
tel. 353 2342411



## SkyLine, nuovi orizzonti in cucina



AUTHORIZED PARTNER

Rivoluziona il tuo modo di lavorare con i forni e abbattitori Skyline.

Con One Connected, connetti le tue apparecchiature Electrolux Professional e puoi fruire del credito d'imposta:

- 40% con Transizione 4.0 per tutto il 2022
- 45% con bonus Sud

Contattaci per maggiori informazioni.

Grazie al sistema **One Connected**  
la tua sarà una vera Cucina **4.0**



Parola dei conduttori: Tinto e Roberta Morise, Marzia Roncacci, Andy Luotto, Federico Quaranta, Valentina Caruso

## «San Vito Lo Capo è un luogo magico»

S

aliranno sul palco del festival per raccontarne i protagonisti, le storie, le emozioni. Ecco i conduttori della 25ª edizione del Cous Cous Fest.

**Federico Quaranta, conduttore de «Il Provinciale» e «Linea verde» su Rai 2 e Rai1**

«A San Vito Lo Capo le culture hanno fatto l'amore moltiplicandosi. Il grano magrebino ha incontrato il pesce, le spezie orientali hanno abbracciato le verdure locali, l'olio d'oliva e gli agrumi e le mani si sono unite ad incocciare, unire per condividere. In fondo la pentola è il perimetro, i granelli il mare e le mani la gente... un piatto steso di cous cous è una meravigliosa metafora, quella della necessità di ritrovare il senso stesso della vita, la comunione e la comunità, veri antidoti ai mali del secolo: l'egoismo e l'individualismo. Un rito che si ripete da millenni e che da 25 anni vive la sua consacrazione in un evento che è prima di tutto un sentimento condiviso di unione e amore. Grazie gente, grazie Sicilia, grazie San Vito, grazie Cous Cous Fest».

**Tinto, conduttore di Camper su Rai 1**

«Dopo tanti anni di assenza, per motivi lavorativi, tornerò a San Vito Lo Capo. La sensazione è di tornare a casa: un luogo dove stai bene con persone che ti fanno star bene. Mio figlio Davide a San Vito Lo Capo è stato soprannominato «Panellino» perché quando aveva 3 anni siamo stati là in vacanza ed è impazzito per le panelle! Sarà meraviglioso far conoscere anche alla sorella questo luogo incredibile».

**Roberta Morise, conduttrice di Camper su Rai 1**

«Per la prima volta parteciperò al Cous Cous Fest. Sarà una bella emozione potere vivere questa esperienza e respirare l'atmosfera



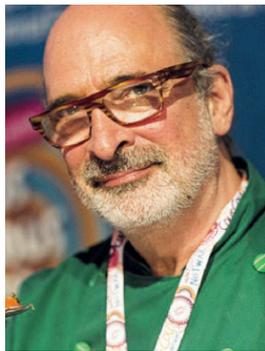
di internazionalità e integrazione che caratterizzano l'anima della manifestazione. San Vito Lo Capo è un luogo magico: so già che rimarrò stregato da quei paesaggi mozzafiato».

**Andy Luotto conduttore e attore italo-americano**

«Da 25 anni, a fine settembre succede: si può dimenticare tutto e galleggiare su un mondo perfetto, reale: un mondo di colori, profumi e musica. Al Cous Cous Fest sei ospite di un tempo che non si può misurare. San Vito Lo Capo mi ha adottato come cittadino onorario: che onore, che bellezza, che felicità! Gli organizzatori del festival mi hanno scelto nel cast dei presentatori; mi sento importante... quasi bello!».

**Valentina Caruso giornalista Sky**  
«Salire sul palco del Cous Cous Fest lo considero un grande privilegio. La Sicilia è nel mio cuore, nei miei ricordi più belli, nel mio sangue e nel mio cognome. Mio papà è palermitano doc, per me sarà un'esperienza unica, un ritorno all'altra metà delle mie radici: sono pronta ad immergermi in un evento così bello, nei profumi delle cucine, nel calore del pubblico siciliano e nella bellezza di San Vito Lo Capo».

**Marzia Roncacci, giornalista del**



**I conduttori.** Da sinistra in alto Federico Quaranta, Marzia Roncacci, Andy Luotto, Tinto e Roberta Morise, Valentina Caruso

**Tg2 Rai**

«Il Cous Cous Fest è un evento unico al mondo e rappresenta l'incontro tra culture attraverso la festa, la musica e il cous cous, cibo che unisce come un collante le culture a San Vito Lo Capo. L'atmosfera che si crea durante la festa è incredibile: quella di una grande famiglia che supera qualunque barriera, qualunque ostacolo mentale. È un mix esplosivo nel senso più bello della parola, un'esperienza da vivere».

## A Rimini il progetto «The Best of Western Sicily»

Dieci partner del progetto «The Best of Western Sicily» parteciperanno al Ttg Travel Experience di Rimini, la manifestazione di riferimento per la promozione del turismo mondiale in Italia e per la commercializzazione dell'offerta turistica italiana nel mondo che

si svolgerà a Rimini dal 12 al 14 ottobre. Saranno presenti in fiera i Comuni di Castellammare del Golfo, Erice, Favignana, Marsala, Mazara del Vallo, Pantelleria, Partanna, Salemi, San Vito Lo Capo e Liberty Lines. Sfruttando le sinergie avviate in occasione delle edizioni 2020 e 2022 della

Borsa internazionale del turismo di Milano, i partner del progetto saranno presenti a Rimini per promuovere un territorio ricco di storia e bellezze naturali all'interno di un'area espositiva progettata dall'agenzia Feedback di Palermo in collaborazione con Telesud di Trapani.



The best of  
**Western Sicily**

**TTG**  
TRAVEL  
EXPERIENCE

**Rimini Fiera**  
12 - 14 ottobre  
PAD. A3 | Stand 141-177



Feedback in collaborazione con

Dietro le quinte una macchina organizzativa che lavora tutto l'anno per la progettazione della rassegna

## Feedback per un evento di successo

Dal 1997 camminano fianco a fianco. E quest'anno festeggiano i loro 25 anni. Feedback e Cous Cous Fest sono nati e cresciuti insieme. L'azienda di digital & live communication palermitana che ha ideato il format e il logo della rassegna, firma infatti da 25 anni l'intero progetto dell'evento internazionale, occupandosi dell'ideazione, la progettazione, l'organizzazione, la comunicazione, lo sponsoring, l'ufficio stampa e le P.R del festival. Dietro le quinte della rassegna c'è infatti una complessa e articolata macchina organizzativa che lavora quasi dodici mesi l'anno per la progettazione della manifestazione. Dietro ogni granello del festival c'è un team qualificato di professionisti di diversi settori: dalla grafica alla comunicazione, dalla progettazione economica al marketing fino alle ultime frontiere del digital. E nell'arco di questi 25 anni di storia del festival sono state tante le

collaborazioni con prestigiosi brand nazionali, da UniCredit a Conad, da Redbull ad Electrolux, da Averna a Coca Cola, da Lavazza ad Amadori. **Feedback, una storia imprenditoriale lunga 25 anni** Feedback è un'azienda di digital & live communication con sede a Palermo. Vanta nel suo curriculum la progettazione e organizzazione di grandi eventi internazionali come il Girotonno, rassegna dedicata al tonno rosso di qualità a Carloforte in Sardegna, Inycon a Menfi in collaborazione con il Comune e Settesoli, Bia cous cous and friends, evento sulla valorizzazione delle eccellenze emiliano-romagnole a Ferrara, Scirocco wine fest in collaborazione con il gruppo Ermes, ma anche il closing party dell'America's Cup di Trapani e il PNI, Premio nazionale per l'innovazione. Dal 2010 al 2015 l'agenzia è stata advisor esclusiva per la comunicazione istituzionale e le iniziative



Feedback, gli eventi di successo. Una squadra vincente

dell'Università degli Studi di Palermo. Tra il 2016 ed il 2019 Feedback ha partecipato al progetto europeo Tuna Route in partnership con gli enti pubblici di Algarve in Portogallo, Cadice e isole Baleari in Spagna, la Regione Siciliana - Assessorato turismo, sport e spettacolo, l'Area Marina Protetta delle Isole Egadi ed il Comune di Carloforte (Sardegna). L'agenzia è partner del progetto SCuSI - Smart Culture in Sicily, finanziato dal Po Fesr Sicilia 2014-2020, di cui capofila è Noovle, società del gruppo Telecom, che si propone di valorizzare il patrimonio culturale, naturale, turistico ed enogastronomico siciliano attraverso lo sviluppo di una piattaforma tecnologica super innovativa. Attualmente la società è impegnata nella realizzazione del progetto «Le Strade del tonno rosso di Sicilia», promosso dal Dipartimento regionale Pesca mediterranea e sostenuto dal Po Feamp

2014-2020. **Una carriera tra progetti e riconoscimenti** Tra gli ultimi progetti «The Best of Western Sicily»: tredici partner della Sicilia Occidentale insieme per la promozione dei loro territori nei principali appuntamenti dedicati al turismo in Italia come la Bit, la Borsa Internazionale del Turismo a Milano e il Travel Experience di Rimini. Nel portfolio clienti Bia CousCous, leader nella produzione di cous cous, 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 della Sicilia Occidentale. Diversi anche i riconoscimenti per l'attività svolta. Tra questi quattro premi Agorà, due premi Luigi Veronelli-Class, il premio Saturno, quello Impresa e Cultura e, ultimo in ordine di tempo, il premio Pennino di Federeventi Italia.

### In piazza Santuario il merchandising ufficiale

## Dalla t-shirt al calice è caccia ai gadget Idee per tutte le età

I colori del Cous Cous Fest a casa vostra. Tanti i gadget che ogni anno vengono realizzati in occasione dell'evento, personalizzati con la grafica della manifestazione, quest'anno all'insegna dello slogan «Love never stops».

Al Cous Cous Fest shop, in via Savoia all'altezza con piazza Santuario, c'è la possibilità di acquistare il merchandising ufficiale del festival. Si può scegliere tra le t-shirt uomo, donna e bambino, le calamite tanto ricercate dai collezionisti, le custodie per cellulari, i collinari dell'edizione 2022, ma

anche i calici da vino personalizzati. Anche quest'anno lo shop venderà la confezione speciale realizzata per il festival di olio Barbera da 500 ml ma anche una selezione di etichette Tenute Orestadi in bottiglie brandizzate.

Allo shop si possono acquistare anche le biciclette Cous Cous Fest personalizzate con la grafica dell'evento prodotte dall'azienda Lombardo Bikes. Il Cous Cous Fest shop è aperto ogni giorno dal 16 al 25 settembre a San Vito Lo Capo da mezzogiorno fino a mezzanotte.

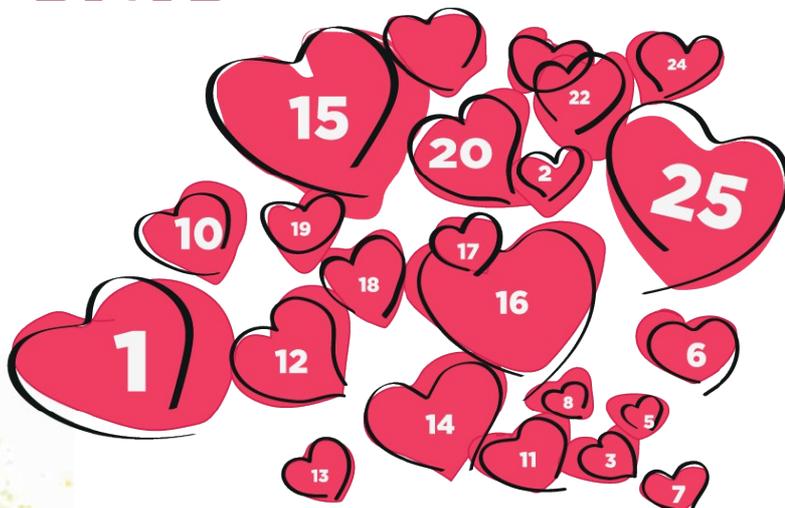
**Lo slogan «Love never stops» ispira la grafica Dalle calamite ricordo alle bici fino alle custodie per i cellulari**

**E per l'enogastronomia bottiglie d'olio e di vino personalizzate per l'evento**



Merchandising ufficiale. Lo store in piazza del Santuario

LOVE NEVER STOPS



## L'ABBIAMO FATTO TANTE VOLTE

Da 25 anni curiamo con amore ogni aspetto del Cous Cous Fest. Mai stanchi di dare il meglio per rappresentare in tutto il mondo la nostra terra e la nostra cucina, il Cous Cous Fest è l'evento trainante per un turismo sostenibile, l'inclusione e la fratellanza tra i popoli.

Love Never Stops. Come non ha smesso mai la nostra passione per fare comunicazione.



Feedback  
Digital & Live  
Communication

www.feedback.it



### Tutti i giorni

Lungomare, via Regina Margherita e via Savoia

Dalle 12.00 alle 24.00  
**EXPOVILLAGE**

Un grand tour nella vivace produzione artigianale e agroalimentare siciliana e mediterranea  
**GRATUITO**

Case del Cous Cous

Dalle 12.00 alle 24.00  
**DEGUSTAZIONI**

Dalla ricetta sanvitese con pesce, alle varianti delle tradizioni internazionali, a base di carne o verdure  
€ 12,00

Presentano il festival

Roberta Morise  
Tinto  
Marzia Roncacci  
Federico Quaranta  
Valentina Caruso  
Andy Luotto



### Venerdì 16

Bia Theatre  
Piazza Santuario

Ore 11.00  
**CONVENTION**

Forum delle Economie: Turismo ed Enogastronomia  
Promosso da UniCredit  
**SU INVITO**

**CAMPIONATO ITALIANO CONAD**

Ore 17.30 1ª eliminatoria  
Ore 19.30 2ª eliminatoria  
€ 15,00

Palco spiaggia

Ore 21.00  
**Cous Cous Fest 25th anniversary**

Cerimonia d'Inaugurazione  
**GRATUITO**

Ore 22.30  
**Dargen D'Amico**

CONCERTO GRATUITO



### Sabato 17

Bia Theatre  
Piazza Santuario

**NEXT GENERATION STUDENT CONTEST CONAD**

Ore 12.00 1ª gara  
Ore 17.30 2ª gara  
€ 15,00

Ore 19.00  
**CONAD COOKING CHALLENGE**

Una divertente sfida ai fornelli  
**GRATUITO**

Ore 20.30  
**CAMPIONATO ITALIANO CONAD**

Finale e premiazione  
€ 20,00

Palco spiaggia

Ore 22.30  
**Eugenio Bennato**

Taranta Power  
CONCERTO GRATUITO



### Domenica 18

Bia Theatre  
Piazza Santuario

**COOKING SHOW**

Ore 12.00 Salvatore Lipari  
Promosso dalla Regione Siciliana  
**GRATUITO**

Ore 17.30 Filippo La Mantia

Le ricette di Bia Cous Cous  
€ 10,00

Ore 19.00 Filippo La Mantia

Presenta il PANCUCCIATO  
€ 10,00

Ore 20.30  
**WINE TASTING**

Promosso da Tenute Orestiadi  
€ 10,00

Palco spiaggia

Ore 21.00  
**Paola Turci**

TALK AND MUSIC GRATUITO

### Lunedì 19

Bia Theatre  
Piazza Santuario

**COOKING SHOW**

Ore 12.00

Territorio, tradizioni e lievitati  
Identitari in Sicilia

Promosso da All Food Sicily  
**GRATUITO**

Ore 15.30 Edoardo Mustacchia

Promosso da Electrolux Professional  
€ 10,00

Ore 18.00 Salvatore Lipari

Promosso dalla Regione Siciliana  
**GRATUITO**

Ore 20.00  
**TALK AND FOOD**

Trials: Alimenti, Nutraceutica e Salute. Promosso da Oleifici Barbera

Insieme a ProMISE UNIPA e ATeN Center  
**GRATUITO**

Ore 21.00  
**TALK**

San Vito Virtual: virtual reality landscape

Comune di San Vito Lo Capo  
**GRATUITO**

Palco spiaggia

Ore 21.30  
**Med Free Orkestra**

CONCERTO GRATUITO



# SAN VITO LO CAPO 16.25 SEPT 2022 25 YEARS EDITION

### Martedì 20

Bia Theatre  
Piazza Santuario

**COOKING SHOW**

Ore 12.00 Katia Abrignani

Promosso dalla Regione Siciliana  
**GRATUITO**

Ore 15.30 **Peppe Giuffrè**

Promosso da Electrolux Professional  
€ 10,00

Ore 17.00

Territorio, tradizioni e lievitati  
Identitari in Sicilia

Promosso da All Food Sicily  
**GRATUITO**

Ore 18.30  
**TALK AND FOOD**

Presentazioni del progetto

Don't Touch. Promosso dalla

Cooperativa Sociale Badia Grande  
**GRATUITO**

**COOKING SHOW**

Ore 20.00 Giurgione

Promosso dalla Regione Siciliana

Special guest Giusi Battaglia  
**GRATUITO**

Palco spiaggia

Ore 21.30  
**Ermal Meta**

TALK E MUSIC GRATUITO

AFTER SHOW EMAN + CORDIO



### Mercoledì 21

Bia Theatre  
Piazza Santuario

**COOKING SHOW**

Ore 12.00 **Peppe Alongi**

e Antonio Vultaggio

Promosso dalla Regione Siciliana  
**GRATUITO**

Ore 15.30

Federazione Regionale Cuochi

Promosso da Electrolux Professional  
€ 10,00

Ore 17.30 **Andrea Lo Cicero**

Promosso dalla Regione Siciliana  
**GRATUITO**

Ore 19.00  
**TALK AND FOOD**

Comune di Alicamo - Progetto Co.Art

Artigianato ed innovazione digitale

tra Sicilia e Tunisia  
€ 10,00

Ore 20.30  
**TALK**

La Sicilia nel Mediterraneo

Promosso dalla Regione Siciliana  
**GRATUITO**

Palco spiaggia

Ore 21.30  
**Piero Pelù**

Spacca l'infinito

TALK GRATUITO

AFTER SHOW BRAMA



### Giovedì 22

Bia Theatre  
Piazza Santuario

**COOKING SHOW**

Ore 12.00 Francesco Tosto

Promosso dalla Regione Siciliana  
**GRATUITO**

Ore 15.30 **Gaetano Quattropani**

Promosso da Electrolux Professional  
€ 10,00

**BIA COUS COUS WORLD CHAMPIONSHIP**

Ore 17.30 1ª eliminatoria

Ore 20.00 2ª eliminatoria  
€ 15,00

Palco spiaggia

Ore 22.00  
**Lello Analfino**

CONCERTO GRATUITO



### Venerdì 23

Bia Theatre  
Piazza Santuario

Ore 10.00  
**FOR KIDS**

Merende per gioco  
**GRATUITO**

Ore 12.00  
**DRINK AND FOOD**

The ORGANICS by Red Bull  
**GRATUITO**

Ore 17.30  
**CONAD COOKING CHALLENGE**

Una divertente sfida ai fornelli  
**GRATUITO**

**BIA COUS COUS WORLD CHAMPIONSHIP**

Ore 19.00 3ª eliminatoria

Ore 21.00 4ª eliminatoria  
€ 15,00

Palco spiaggia

Ore 22.30  
**Orchestra Popolare**

**Notte della Taranta**

CONCERTO GRATUITO

Ore 22.30

**Orchestra Popolare**

**Notte della Taranta**

CONCERTO GRATUITO



Info Ticket

**Ticket Case del Cous Cous**

Il ticket degustazione può essere

acquistato presso le biglietterie e

utilizzato in una delle Case del Cous Cous

dal 16 al 25 settembre. Il biglietto dà

diritto ad un piatto di cous cous e un

bicchiere di vino o una bottiglietta

d'acqua e un caffè in omaggio.

### Sabato 24

Bia Theatre  
Piazza Santuario

Ore 10.00  
**BIA FOR KIDS**

Chiara Maci

Laboratorio di cucina per bambini  
**GRATUITO**

**COOKING SHOW**

Ore 13.00 Antonella Ricci

e Stefano De Gregorio

Promosso da Conad  
€ 10,00

Ore 17.30  
**TALK AND FOOD**

The Best of Western Sicily

I sindaci della Sicilia Occidentale

raccontano i loro territori

tra turismo, arte ed enogastronomia  
**GRATUITO**

Ore 20.30  
**BIA COUS COUS WORLD CHAMPIONSHIP**

Gara finale e premiazione  
€ 25,00

Palco spiaggia

Ore 23.00  
**Shantel**

DJSET - LIVE ON THE BEACH  
**GRATUITO**

### Domenica 25

Bia Theatre  
Piazza Santuario

Ore 10.00  
**FOR KIDS**

Merende per gioco  
**GRATUITO**

Ore 12.00  
**DRINK AND FOOD**

The ORGANICS by Red Bull  
**GRATUITO**

**COOKING SHOW**

Ore 12.00 Andy Luotto

Promosso dal Flag Trapanese  
€ 10,00

Ore 18.30

I sapori dei grani antichi e la dolcezza

del fico d'India dalla città

del Gattopardo

Promosso dalla Regione Siciliana  
**GRATUITO**

Ore 19.30

Promosso dalla Regione Siciliana  
**GRATUITO**

Palco spiaggia

Ore 21.00  
**Agricantus**

CONCERTO GRATUITO



**Ticket Bia Theatre**

Il ticket possono essere acquistati

presso la biglietteria in Piazza

Santuario fino ad esaurimento

posti. Il biglietto dà diritto

alla degustazione del piatto

e del vino abbinato.

Info merende per gioco

segreteria@palermostoribimbi.it

Tel. +39 389 4619373

Il programma può subire variazioni. [www.couscousfest.it](http://www.couscousfest.it)

Una co-produzione



Sponsor istituzionali



Main sponsor



Official sponsor



Media partner

