

LA RIPRODUZIONE E L'UTILIZZO DEGLI ARTICOLI OGGETTO DI QUESTA RASSEGNA SONO ESPRESSAMENTE RISERVATE ALLA FONTE DI PROVENIENZA



**TRAPANI**

**GIORNALE DI SICILIA**

FONDATA DA GIROLAMO ARDIZZONE

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

Venerdì 19 Settembre 2014

**Speciale**

**GIORNALE DI SICILIA**

Venerdì 19 Settembre 2014

a cura di Gino Merello - Comunicazione

# Cous Cous Fest

L'APPUNTAMENTO. SI ESIBIRANNO IN CONCERTO TRA GLI ALTRI PINO DANIELE E IRENE GRANDI. VILLAGGI GASTRONOMICI, ESPOSTIVI E SFILATE DI MODA

# La magia di San Vito lo Capo

# Cous Cous Fest

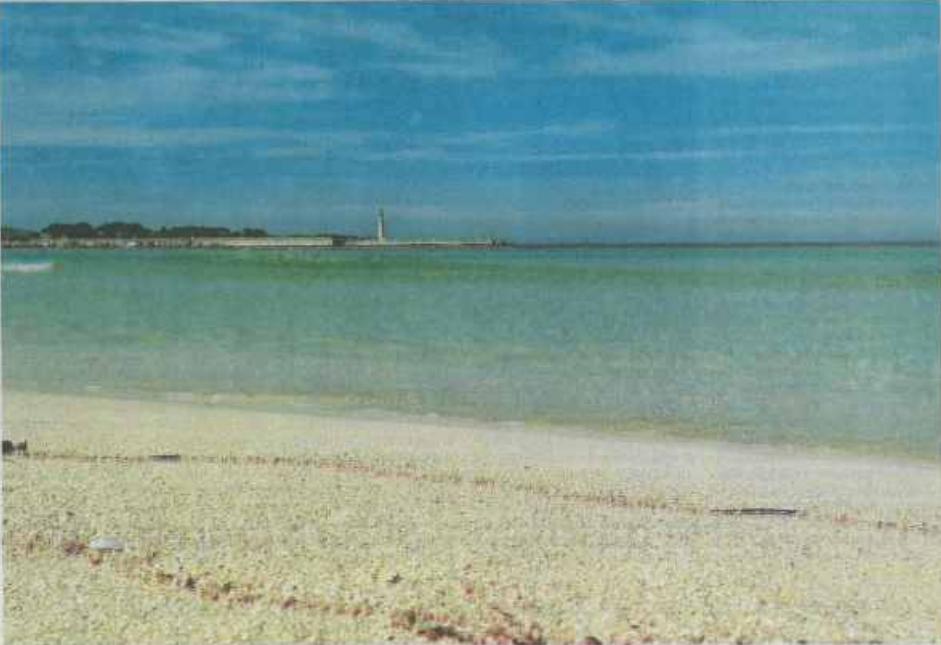
L'APPUNTAMENTO. SI ESIBIRANNO IN CONCERTO TRA GLI ALTRI PINO DANIELE E IRENE GRANDI. VILLAGGI GASTRONOMICI, ESPOSITIVI E SFILATE DI MODA

## La magia di San Vito lo Capo

**Da oggi a lunedì gustosa anteprima mentre da martedì torna il festival internazionale dell'integrazione**

**U**na festa di culture che è un inno alla pace, ai colori, alla vita. A San Vito Lo Capo da martedì torna il Cous Cous Fest, il Festival internazionale dell'integrazione culturale, alla sua 17<sup>a</sup> edizione. Un appuntamento che fa incontrare ogni anno, in questa cittadina mozzafiato, culture, religioni e tradizioni. È questa la magia del cous cous, un piatto ricco di storia, diventato simbolo di pace. Per la prima volta nella storia della manifestazione saranno dieci i paesi che si sfidano nella gara gastronomica internazionale presentando ricette a base di cous cous. Chef stellati presenteranno le loro ricette, da Claudio Sandler a Gentaro Esposito, mentre per i vostri bambini c'è la speciale lezione di cucina di Filippo La Murtia. Per lo shopping c'è l'expovillaggio, mentre per la gola c'è il villaggio gastronomico con oltre trenta varianti di cous cous diverse, dalle ricette della tradizione a quelle internazionali, compresa una ricetta senza glutine. Al ritmo di «Café le cous cous», il talk show del Fest, ci sarà la giornalista Marzia Runciacci del Tg2, che interverrà grandi ospiti. Giovedì sera si parlerà di immigrazione con interventi, tra gli altri, di Cattolica Sami, portavoce per il Sud Europa dell'Alto commissariato

delle Nazioni Unite per i rifugiati e di Daniela Di Capua, direttrice del servizio centrale delle Spese. Tra i protagonisti del festival l'attore e cuoco Andy Luotto, la shawgur Elvana Chiavetta, Chiara Maci, appena eletta migliore food blogger d'Italia alla Festa della rete di Bimini e Federico Quaranta del duo Fedetinto di Decanter. E poi ancora la moda con le collezioni di alta moda di Francesca Di Maria e i grandi concerti. Sul palco la voce di Pino Daniele, il rock di Irene Grandi, l'alegia del Tin-Tin e la musica del dj Coccoluta. Anche quest'anno la rassegna comincia in anticipo, con Aspettando il Cous Cous Fest, quattro giorni di festa, da oggi a lunedì, per imparare a cucinare il cous cous e divertirsi sotto le stelle. Quest'anno la rassegna sarà il palcoscenico per l'undicesima edizione del «Premio Saturno», Trapani che produce, istituito dall'omonima associazione edutus e dall'emittente televisiva Telesud, in collaborazione con la Camera di Commercio di Trapani. In programma incontri, talk show, il cabaret di Sabà Salvaggio ed Ernesto Maria Ponte, la musica di Jaka e dei Coeisti. Tra le novità di quest'anno la Scuola di cucina di cous cous che darà la possibilità ai visitatori di imparare a preparare un piatto di cous cous. Buon divertimento!



La splendida spiaggia di San Vito Lo Capo



**I laboratori gastronomici**  
**La voce di Federico Quaranta**



**Una ventata di simpatia**  
**Intrattenimento e risate con Andy Luotto**



**La verve e il sorriso**  
**Lo stile della blogger Chiara Maci**

International Festival of Cultural Integration

# Cous Cous Fest XVII EDITION

**SAN VITO LO CAPO 23.28 SEPT 2014**

ASPETTANDO IL COUS COUS FEST DAL 19 AL 22 SETTEMBRE

**MAKE COUS COUS NOT WAR**

23 SEPT - 23.00 **Pino Daniele**

24 SEPT - 22.00 **Irene Grandi**

25 SEPT - 22.00 **Tinturia**

26 SEPT - 22.00 **Tarantolata di Tricarico**

27 SEPT - 22.00 **Matrimonial Joe Shredd and the K Roots**

28 SEPT - 22.00 **Coccoluta Vinyl Set**

28 SEPT - 22.00 **"La grande bellezza"** Gianni Amelio e Renzo Carpentieri

L'impegno negli sforzi fatti a tirare

MAIN SPONSOR: CONAD, Electrolux, UniCredit, Univasco, Palma, Città di Trapani, Consorzio Turistico del Lido di Torre Faro, Consorzio Turistico del Lido di Punta Secca, Consorzio Turistico del Lido di Marzamemi, Consorzio Turistico del Lido di Marettimo, Consorzio Turistico del Lido di Favazzina, Consorzio Turistico del Lido di Giardini Naxos, Consorzio Turistico del Lido di Tonnara, Consorzio Turistico del Lido di Favignana.

SOCI SPONSOR: Fvg, Lavori Pubblici, Comune di Palma, Comune di Trapani, Comune di Castelvetrano, Comune di Erice, Comune di Custonaci, Comune di Marsala, Comune di Terracina, Comune di Giardini Naxos, Comune di Favazzina, Comune di Favignana, Comune di Portopalo di Capo Passero, Comune di Pachino, Comune di Poggioreale, Comune di Pachino, Comune di Sortino, Comune di Licola, Comune di Le Castella, Comune di Custonaci, Comune di Monreale, Comune di Minervino, Comune di Favazzina, Comune di Favignana, Comune di Sortino, Comune di Licola, Comune di Le Castella, Comune di Custonaci, Comune di Monreale, Comune di Minervino, Comune di Favazzina, Comune di Favignana.

CONFERMA ARTISTICA: MS Music Management.

**DEGUSTAZIONI.** PER LA PRIMA VOLTA NELLA STORIA DELLA MANIFESTAZIONE SARANNO DIECI I PAESI IN GARA. DUE GIURIE DECRETERANNO IL VINCITORE

# Trenta ricette per tutti i gusti

Attesi migliaia di visitatori. Il sindaco Matteo Rizzo: «Una vetrina per il nostro territorio dalle immense risorse naturali»

Chef internazionali, lezioni di cucina, ricette di cous cous per tutti i gusti, grandi ospiti, mostre e concerti in un angolo mozzafiato di Sicilia. Da martedì 23 a domenica 28 settembre San Vito Lo Capo ospiterà la 17esima edizione del Cous Cous Fest, il Festival internazionale dell'integrazione culturale. Nel 1997 ad oggi la rassegna ne ha fatto di strada: il cous cous faceva già parte della tradizione gastronomica del territorio, ma in Italia era un piatto etnico quasi sconosciuto. Adesso la kermesse che porta il suo nome è conosciuta a livello internazionale e il piatto a base di semola porta con sé un messaggio di pace, dialogo e confronto tra i popoli.

#### Migliori di visitatori

Il Cous Cous Fest, organizzato dall'agenzia di comunicazione Feedback di Palermo, è una vetrina d'eccezione per la cittadinanza che, grazie alle sue politiche di sviluppo turistico e destinazionalizzazione non ha risentito della crisi, registrando anzi un ulteriore incremento dei turisti durante l'ultimo anno.

«Il nostro territorio - spiega Matteo Rizzo, sindaco di San Vito Lo Capo - offre ai suoi visitatori non soltanto le sue incredibili bellezze naturalistiche, come la spiaggia pluripremiata per la pulizia delle acque e i servizi offerti, le splendide baie del circondario e la riserva naturale dello Zingaro, ma anche un calendario di eventi e iniziative che si snoda da aprile a novembre, che fa sì che la stagione turistica si prolunga per 9 mesi dell'anno. Dal Festival degli



La showgirl Elaina Chiavetta e il sindaco di San Vito Lo Capo Matteo Rizzo

aquiloni a quello del documentario, dal Cous Cous Fest a Libri, autori e buganvillee al San Vito Climbing festival i turisti hanno solo l'imbarazzo della scelta in un calendario che offre sport outdoor, musica, enogastronomia, cultura e intrattenimento. Di questo calendario il Cous Cous Fest è la punta di diamante. «Sono migliaia i visitatori - continua Rizzo - che vengono nella nostra cit-

tadina in occasione della manifestazione premiando la nostra offerta turistica, culturale e di intrattenimento. Segno di una manifestazione che piace, diverte e lascia tutti con il sorriso. E le ricadute, in campo turistico ed economico, sono rilevanti per il nostro territorio».

#### La gara internazionale

Nelle cucine di San Vito Lo Capo si incrociano lingue, culture e reli-

gioni diverse all'insegna dell'integrazione d'autore attraverso il cibo. Per la prima volta nella storia della manifestazione saranno dieci i paesi in gara, Costa d'Avorio, Francia, Israele, Italia, Libano, Marocco, Palestina, Senegal, Stati Uniti e Tunisia. Due giurie, una tecnica e una popolare, eleggeranno i vincitori. La giuria di qualità è presieduta da Paolo Marchi, giornalista, ideatore di Identità Golose,

il primo congresso italiano di cucina d'autore ed è composta da chef (il sanvitese Enzo Battaglia e Giovanni Torrente, il bergamasco Giancarlo Morelli), giornalisti (il giapponese Massakatsu Ikeda, Giancarlo Roveri, direttore di Vie del Gusto, Vittorino Fellin, corrispondente di diversi giornali trentini tra cui il quotidiano «Sicily»), cuochi e svidere di Le Monde, del quotidiano francese Le Mon-

de, Cesare Zucca che scrive per il celebre food-blog statunitense zesterday.com e Marzia Roncacci del Tg2) e dalla food blogger Chiara Maci. Avranno anche i visitatori che partecipano alla giuria popolare.

#### Le degustazioni

Piatti originali, ricette tradizionali e varianti fantasiose. Alla Casa del cous cous dal mondo, in via Regina Margherita si potranno assaggiare varianti esotiche del piatto della semola e una ricetta senza glutine. La Casa del cous cous di San Vito Lo Capo, in via Verza, offrirà anche piatti della tradizione gastronomica locale, come le buseate e le cassatelle. A piazza Marinella, invece, si trovano la Casa dei pescatori di San Vito Lo Capo dove assaggiare menù a base di pesce azzurro e la Casa del cous cous del Mediterraneo con ricette ispirate al mare nostrum. Per la Casa del cous cous di Al Waha, infine, l'appuntamento è sulla spiaggia, con piatti serviti in riva al mare. Il fine settimana apre i battenti un altro punto di degustazione, la Casa del cous cous Palabia. Nel menu (ticket 10 euro) anche i dolci siciliani e un bicchiere di vino.

#### Concorso «Bia Chef Moi»

Gara nella gara sarà «Bia Chef Moi», il concorso di cucina riservato a cuochi dilettanti italiani, promosso da Bia Spa, leader in Italia nella produzione di cous cous. Alessandra Avolio, Lucia Carfagna e Antonella Santilli, scelte tra oltre cento appassionati di cucina che hanno inviato da tutta Italia la propria ricetta di cous cous, si sfideranno a San Vito Lo Capo per aggiudicarsi il titolo «Bia Chef Moi».

**UNA GIOIA PER IL PALATO.** DA MORELLI A SADLER DA D'AGOSTINO A LA MANTIA: CREAZIONI ORIGINALI DEI MAESTRI DELLA CUCINA PER UN'ESPERIENZA INDIMENTICABILE

## Chef stellati grandi protagonisti dei laboratori gastronomici

• Un calendario di dimostrazioni di cucina in cui protagonisti sono chef stellati o di grande richiamo che propongono le loro creazioni. Laboratori gastronomici del Cous Cous Fest, in programma da martedì a venerdì, saranno aperti dalle chef Stefano Cervenati, una stella Michelin, che proporà la «sautè di mazzancolle su coucous ai sapori mediterranei». Tra i protago-

nisti degli appuntamenti di «Gastronomia» martedì alle 19.30 Giancarlo Morelli, una stella Michelin, che mostrerà come preparare il coucous integrale, e mercoledì alle 21.30 Claudio Sadler, due stelle Michelin, col suo «coucous nero con funghi disidratati». Al ciclo degli appuntamenti parteciperà anche Gianfranco Marrese, autore di un libro dedicato a que-

sto fenomeno edito da Bompiani. Per le «Electrolux Experience» presenteranno invece le loro ricette grandi chef come Pietro D'Agostino, patron del ristorante «La Capinera» di Taormina, una stella Michelin, che spiegherà come preparare lo «spiedino di pesce azzurro con coucous e insalata di cipolla di Giarratana alla arancia». Altre ricette summo proposte da

Marco Baglieri, Seby Sorbello, dal pasticciere Giovanni Cappello e dallo chef napoletano Gennaro Esposito, due stelle Michelin, che giovedì alle 14.30 realizzerà il «risotto con pomodori di buce, limone candito, calamari e provola». Per imparare a cucinare il coucous saranno organizzati anche i Master Cous Cous Bia, che vedono in cattedra lo chef Filippo

La Mantia che guiderà i partecipanti nella preparazione di una ricetta di coucous. Torna, infine, l'appuntamento con «Saporì d'Incontro», momenti gastronomici promossi da Conad con gli chef Fabrizio Barontini e Igles Corelli che presenteranno alcune gustosissime creazioni. A condurre i laboratori la blogger Chiara Maci, Andy Luotto, Elaina Chiavetta e Fede-

rico Quaranta, del duo Fede & Tinto. La partecipazione è di 10 euro, ma ci saranno anche alcuni appuntamenti gratuiti, come il wine tasting a cura di Tenuta Garusella, la Bia coucous kids, appuntamento dedicato ai bambini che imparano a cucinare il coucous con lo chef La Mantia e il laboratorio «Cassatelli n. trizzati alla siciliana» dello chef Alfredo.

ordini e prenotazione telefoniche  
Chiama al 0923 971006  
LA BOTTEGA DI TONNO GROUP SRL  
Cida Cava Pugliarobba I-91011 - CUSONACI

tutti i giorni aperti  
8:30 / 13:00 - 15:30 / 18:30  
sabato 8:30 / 13:00 domenica chiusi



LA NOVITÀ. TRE PUNTI DI DEGUSTAZIONE APERTI DA MEZZOGIORNO A MEZZANOTTE. GLI CHEF SANVITESI INSEGNERANNO I SEGRETI DELLE RICETTE PIÙ PRELIBATE

# Da oggi una grande anteprima

Fino a lunedì tanti appuntamenti per «Aspettando il Cous Cous Fest»: lezioni di cucina, incontri, talk show e cabaret

Quattro giorni di festa per imparare a cucinare il cous cous e divertirsi sotto le stelle. Da oggi a lunedì prossimo San Vito Lo Capo ospita "Aspettando il Cous Cous Fest", che quest'anno sarà il palcoscenico per l'undicesima edizione del "Premio Saturno, Trapani che produce", istituito dall'omonima associazione onlus e dall'emittente televisiva Telesud, in collaborazione con la Camera di Commercio di Trapani. Nei quattro giorni di "anteprima" si susseguiranno lezioni di cous cous, incontri, talk show e cabaret. Tra i protagonisti Sasa Salvaggio ed Ernesto Maria Pepe, ma anche la musica di Jaka e dei Coexist.

#### Le degustazioni

Per i più impegnati appassionati di cous cous saranno tre i punti di degustazione al villaggio gastronomico che saranno allestiti nella cittadina e aperti da mezzogiorno a mezzanotte. In via Regina Margherita si potranno degustare le varianti internazionali del cous cous, mentre a Piazza Marinella sarà possibile assaggiare le specialità a base di pesce e di cappone fritti nella caratteristica padella gigante a cura dei pescatori di San Vito Lo Capo. Le ricette locali più preggiate, invece, si potranno degustare in via Venza. Cous cous anche in spingua all'altezza di via Savoia.

#### I talk show del Premio Saturno

Oggi pomeriggio alle 19 il primo appuntamento con il Premio Saturno, che celebra annualmente personalità ed aziende che si sono distinte nel corso dell'anno in diversi settori: dalla cultura all'impresa, dallo sport allo spettacolo, all'arte e all'



1 Jaka 2 Sasa Salvaggio 3 Ernesto Maria Pepe

economia. Un talk show, in piazza Santuario, sarà dedicato allo "Sport come valore produttivo". Tra gli ospiti, i giornalisti Italo Cuccia, Robert

to Guelfi, Franco Cammarasana e alcuni rappresentanti del Trapani, del Palermo calcio e della pallacanestro Trapani. Alle 21,30 la prima giornata

di premiazione, condotta da Vanesa Galipoli e Wolly Cammareri, che proseguirà domani alla stessa ora. A chiudere la serata, sempre in piazza

Santuario, sarà alle 23,30 lo spettacolo di cabaret di Sasa Salvaggio "Sasao Meraviglioso".

Domani alle 19 si prosegue con il

programma del Premio Saturno con il talk "No alla violenza! Donne ma non solo: la tolleranza nella società di oggi", condotto da Antonella Lusseri. Interverranno il procuratore aggiunto di Palermo, Dino Pernali e il direttore generale dell'Asp di Trapani, Fabrizio de Nicola. A concludere la serata, alle 23,30, sarà il concerto di Jaka. Domenica sul palco alle 21 la comicità di Ernesto Maria Pepe, mentre lunedì sera sarà protagonista la musica dei Coexist.

#### Lezioni di cous cous

Tra le novità di quest'anno la "Scuola di coucous", lezioni di cucina condotte da chef sanvitesi che insegnano tutte le fasi di preparazione di una ricetta di coucous: dall'incocciata al condimento, sia per il coucous tradizionale che per quello preccotto. Il biglietto per la scuola è di 10 euro e comprende il rilascio di un attestato di partecipazione. Si comincerà domani alle 11, al Pala Bia, sul lungomare. La prima lezione sarà curata dallo chef Piero Spagnolo del ristorante Thaum di San Vito Lo Capo, che preparerà il "coucous esotico con cocco e frutti di mare". Alle 13, invece, lo chef Giovanni Torrente dell'albergo "Trinacria" preparerà il "coucous di carne e finocchietto". A seguire, lo chef Enzo Battaglia del ristorante "Casa del coucous sanvitese" realizzerà il "coucous di pesce alla sanvitese". Peppe Buffa del ristorante "Al Ritrovò" di Castelluzzo guarderà all'altra sponda del Mediterraneo col "coucous senegalese con carni miste e verdure". Le lezioni di coucous continueranno anche domenica e lunedì.

L'INIZIATIVA. LA STATUETTA ASSEGNAZIONATA A PERSONAGGI CHE SI SONO DISTINTI PER L'IMPEGNO NELLA LEGALITÀ, NELL'INDUSTRIA, NELLA CULTURA, NELLO SPETTACOLO E NELLO SPORT

## Il premio Saturno, una vetrina per i personaggi da non dimenticare

**1-4** Un premio ideato per celebrare le personalità e le aziende che si sono distinte in vari ambiti durante l'anno o nella loro storia aziendale o personale. È nato così undici anni fa il "Premio Saturno, Trapani che produce", ormai divenuto un evento di riferimento in provincia di Trapani. I riconoscimenti saranno assegnati in diversi settori: dalla cultura all'impresa, dallo

sport allo spettacolo, dall'arte all'economia. La statuetta saturnea sarà attribuita a personalità siciliane e non, che comunque hanno avuto una particolare incidenza con la loro attività. Negli anni scorsi sono stati premiati, per lo sport, i pluricampioni mondiali di windsurf Laura Linnes e Paola Witz, la giovane mazarese Federica Cuda, olimpionica nelle paralimpiadi. Ed an-

ta e Jungimirante nel corso degli ultimi decenni. Ricognimenti anche a tantissime aziende del comparto vitivinicolo (Cantine Pellegrino, Bianchi Distillati, Gorghi Tondi). Un particolare ambito che negli ultimi anni è stato preso in esame dal premio è quello della legalità e della lotta alla mafia. Così hanno già ricevuto il riconoscimento il giudice Ayala e il questore

Germania, scampato miracolosamente ad un commando di killer corleonesi a Mazara del Vallo negli anni novanta. Anche quest'anno la cerimonia di premiazione si svolgerà con la formula del "live" nell'ambito di un vero e proprio happening aperto gratuitamente a tutti con spettacoli, musica e cabaret.

Per la prima volta ad ospitarla sarà la

cittadina di San Vito Lo Capo, durante Aspettando il Cous Cous Fest. Il Premio Saturno, che nasce dall'omonima associazione onlus e dall'emittente televisiva Telesud, in collaborazione con la Camera di Commercio di Trapani, quest'anno sarà anticipato all'ultima settimana di settembre per essere inserito nel contesto di questo grande happening internazionale.



Forno a Legna Pellegrino P.

Catona (TP) | Cda Zammata 14/6 | San Vito Lo Capo (TP) | via Savoia, 100



I CONCERTI - GIOVEDÌ SERA SALIRANNO SUL PALCO I TINTURIA, VENERDÌ I TARANTOLATI DI TRICARICO, SABATO I MATRIMIA, JOE SHOED AND THE K. ROOTS E COCCOLUTO

# Il blues di Pino, la grinta di Irene

Daniele illuminerà la notte del 23 settembre, l'indomani sarà la volta del ritmo e dei successi della Grandi

«L'uomo in blues» riproporrà i suoi successi capaci di fondere tradizione partenopea, blues, rock e jazz. Una vera «rock girl» rivisiterà in chiave acustica gran parte del suo repertorio. Pino Daniele e Irene Grandi saranno alcuni dei protagonisti dei concerti serali gratuiti del Cous Cous Fest. Si comincia martedì 23 settembre alle 23 con Pino Daniele che reinterpreterà i suoi brani più belli in acustico. Accompagnato dalla sua band - Rino Zurzolo (contrabbasso), Daniele Bonaviri (chitarra classica), Elisabetta Serio (pianoforte) ed Alfredo Golino (percussioni) - riproporrà i suoi successi che hanno segnato una svolta importante per la canzone italiana. Mercoledì 24 settembre sarà la volta di Irene Grandi che sarà sul palco con Saverio Lanza - suo coautore e produttore - alla chitarra e piano. Fabrizio Morganì alla batteria e Pietro Spitali al basso e contrabbasso. L'artista proporrà alcuni suoi successi: da «La tua ragazza sempre» a «Prima di partire per un lungo viaggio».

Giovedì sera il palco sarà tutto per i Tinturia che con Lello Analfino presenteranno a San Vito il loro nuovo disco, «Precario», prodotto artisticamente da Roy Paci, che raccolge sette brani con tutti i loro grandi successi. «Precario è una condizione mentale - ha dichiarato il frontman e cantante del gruppo Lello Analfino -. Ci hanno convinti vent'anni fa che il precario fosse il futuro. Accortandosi sperando che il domani sarebbe stato solido e sicuro. Invece chi vent'anni fa aveva vent'anni, si ritrovò adesso pienamente e ancora precario».

Sette canzoni inediti che trasudano ironia ma anche grida di dolore, insorgenza e voglia di normalità, ma anche solidarietà a chi ha subito e subisce. Il ritmo dei Tarantolati di Tricarico sbarcherà a San Vito Lo Capo invece venerdì sera. Il gruppo miscela tamburi e antiche sonorità, cuore della tradizione di Tricarico, località in Basilicata. Al suono marzellante dei suoi tamburi, la band coinvolgerà la piazza creando una vera e propria energia in movimento. La loro vera forza è

l'improvvisazione, il privilegiare l'emozione e il coinvolgimento emotivo al semplice tecnicismo. Sabato lunga serata di musica. Si comincerà alle 20 in piazza Santuario con il concerto dei Matrimia che approderanno al Cous Cous Fest reduci da un fortunato tour in Fran-

cia, pronti a infiammare il pubblico anche a San Vito Lo Capo con il loro mix zingaro, balcanico, arabo ed ebraico con influenze della chanson française, del jazz manouche, della musica mediterranea ma anche del reggae e del pop rock. Alle 22 sarà il momento di Joe Shoed

and the K. Roots, quattro musicisti che firmano il sound di Edoardo Bennato. I loro brani spaziano dal blues al rock, dal reggae al soul. Una vera e propria jam band che ogni sera reinventa il proprio show, con il comune denominatore dell'improvvisazione. Il quartetto è composto

da Giuseppe Scarpatò (chitarra e voce), Patrìx Duenas (basso e voce), Raffaele Lopez (tastiere) e Roberto Perrone (batteria). Alle 23,30 la piazza ospiterà il DJ set di Claudio Coccoluto, uno dei più grandi dj degli ultimi venti anni. Coccoluto, che propone una variante della musica

elettronica da lui definita «underground», è stato il primo dj europeo a suonare al Sound Factory Bar di New York. Dalla musica alla moda. La chiusura degli eventi sarà affidata domenica, alle 20, alla sfilata curata della stilista Francesca Di Maria dal titolo «La grande bellezza».



1 Pino Daniele 2 Irene Grandi 3 Tinturia

*pesce e carne alla brace, piatti tipici siciliani, specialità cous cous, menu tipico tunisino, menu degustazione*

**Dal Cozzaro**  
ristorante



**via Savoia, 19 San Vito Lo Capo (TP) - tel. 0923.972777 www.dalcozzaro.it**