

PROGRAMMA COUS COUS FEST

MARTEDÌ 23 SETTEMBRE

10.30

Cous Cous Lab - BIACOUSCOUS KIDS

Tuo figlio ti prepara il cous cous.

I bambini impareranno a preparare con le loro mani il cous cous e si improvviseranno piccoli chef.

Lezione di cucina a cura del cuoco Filippo La Mantia. Conduce Chiara Maci

Pala Bia - Via Lungomare

Dalle 12.00 alle 24.00 (*)

Casa del cous cous dal mondo

Viaggio gastronomico alla scoperta delle varianti internazionali del cous cous

Villaggio gastronomico - Via Regina Margherita angolo via Abruzzi

Casa del cous cous del Mediterraneo

Tra mare e terra. I cous cous della tradizione locale e dei paesi che si affacciano sul *Mare Nostrum*

Villaggio gastronomico - Piazza Marinella

Casa del cous cous di San Vito lo Capo

Dal territorio le ricette più profumate

Villaggio gastronomico - Via Venza

Casa dei pescatori di San Vito Lo Capo

un menu esclusivo a base di pesce azzurro

Villaggio gastronomico - Piazza Marinella

Al Waha

I profumi e i sapori del cous cous serviti sul mare di San Vito lo Capo

spiaggia altezza via Savoia

Dalle 12.00 alle 24.00

Expo village

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

Via Savoia e Via Regina Margherita

12.00 ()**

Cous Cous Lab - Gastromania

Sautè di mazzancolle su cous cous ai sapori mediterranei a cura dello chef **Stefano Cerveni**, 1 stella Michelin, del ristorante "Due Colombe" al Borgo Antico. Conduce Chiara Maci. Interviene Gianfranco Marrone, autore del libro "Gastromania"

Pala Bia - Via Lungomare

14.30 ()**

Cous Cous Lab

Electrolux Experience

Talk food a cura dello chef Pietro D'Agostino del ristorante la capinera di Taormina. Spiedino di pesce azzurro con cous cous e insalatina di cipolla di giarratana alla arance. Conducono Fede & tinto

Pala Bia - Via Lungomare

17.30 ()**

Cous Cous Lab - Mastercouscous BIA

Imparare a preparare il cous cous Bia in 5 minuti: al pubblico l'emozione di cimentarsi dal vivo nella preparazione di una ricetta di cous cous.

Lezione di cucina a cura del cuoco Filippo La Mantia

Pala Bia - Via Lungomare

19.30 ()**

Cous Cous Lab - Gastromania - MORELLI

Cous cous integrale, verdure croccanti, sardine all'olio evo e ginger. Cooking show a cura dello chef Giancarlo Morelli. Conduce Chiara Maci

Pala Bia - Via Lungomare

21.30 ()**

Cous Cous Lab

Talk food. Sapori e dintorni Conad
Lo chef Fabrizio Barontini presenta "Arcipelago di cous cous croccante al basilico con seppia e ficodindia
Conduce Federico Quaranta
Pala Bia - Via Lungomare

21.00

Cous Cous live show

Gino Strada racconta 20 anni di Emergency.
Conduce Alessio Vinci con la partecipazione di Filippo la Mantia
Piazza Santuario

21.30

Cerimonia d'inaugurazione

Presentazione delle delegazioni dei Paesi in gara. Conducono Andy Luotto ed Eliana Chiavetta
Piazza Santuario

22.30

Cous Cous live show

Pino Daniele in concerto
Piazza Santuario

MERCOLEDÌ 24 SETTEMBRE

10.30

Cous cous Lab Cassateddi n'trizzati alla siciliana.

A cura dello chef Alfredo, dell'omonimo ristorante di San Vito Lo Capo. Conducono Andy Luotto ed Eliana Chiavetta

10.30

Conferenza stampa

Presentazione del Cous Cous Fest 2014
Al Waha - Via Lungomare

Dalle 12.00 alle 24.00 (*)

Casa del cous cous dal mondo

Viaggio gastronomico alla scoperta delle varianti internazionali del cous cous
Villaggio gastronomico - Via Regina Margherita angolo via Abruzzi

Casa del cous cous del Mediterraneo

Tra mare e terra. I cous cous della tradizione locale e dei paesi che si affacciano sul *Mare Nostrum*
Villaggio gastronomico - Piazza Marinella

Casa del cous cous di San Vito lo Capo

Dal territorio le ricette più profumate
Villaggio gastronomico - Via Venza

Casa dei pescatori di San Vito Lo Capo

un menu esclusivo a base di pesce azzurro
Villaggio gastronomico - Piazza Marinella

Al Waha

I profumi e i sapori del cous cous serviti sul mare di San Vito lo Capo
Spiaggia altezza via Savoia

Dalle 12.00 alle 24.00

Expo village

Un grand tour nella vivace produzione artigianale e agroalimentare siciliana e mediterranea
Via Savoia e Via Regina Margherita

12.00 (**)**

Gara internazionale di cous cous

Competizione tra 2 paesi. Eliminatorie. Conducono Andy Luotto ed Eliana Chiavetta
Pala Bia - Via Lungomare

14.30 ()**

Cous Cous Lab ELECTROLUX EXPERIENCE

La tradizione con la famiglia Baglieri del ristorante "Il crocifisso" di Noto.

Polpo al carbone su crema di patate al rosmarino e muddica atturrata al finocchietto selvatico. Macco di Fave e Piselli con ricotta vaccina e muddica atturrata. Conduce Federico Quaranta

Pala Bia - Via Lungomare

17.30 ()**

Gara internazionale di cous cous

Competizione tra 2 paesi. Eliminatorie. Conducono Andy Luotto ed Eliana Chiavetta

Pala Bia - Via Lungomare

19.30 ()**

Gara internazionale di cous cous

Competizione tra 2 paesi. Eliminatorie. Conducono Andy Luotto ed Eliana Chiavetta

Pala Bia - Via Lungomare

21.30 (**)**

Cous Cous Lab Gastronomania

Cous cous nero con finferli disidratati, insalata di astice al vapore e vinaigrette di frutto della passione.

Cooking show a cura dello chef Claudio Sadler, 2 stelle Michelin. Conduce Chiara Maci. Interviene Gianfranco Marrone, autore del libro "Gastromania"

Pala Bia - Via Lungomare

21.30

Cous Cous live show

Cafè le cous cous. Talk show "Gastromania".

Tra gli ospiti Gianfranco Marrone, Filippo La Mantia, Giancarlo Morelli. Conduce Marzia Roncacci, giornalista del Tg2 Rai.

Piazza Santuario

23.00

Cous Cous live show

Irene Grandi in concerto

Piazza Santuario

GIOVEDI' 25 SETTEMBRE

10.30 ()**

Cous Cous Lab - Gastronomania

Il cannolo di cous cous. Talk food a cura dello chef Enrico Panero. Conduce Federico Quaranta. Interviene Gianfranco Marrone, autore del libro "Gastromania"

Pala Bia - Via Lungomare

Dalle 12.00 alle 24.00 (*)

Casa del cous cous dal mondo

Viaggio gastronomico alla scoperta delle varianti internazionali del cous cous

Villaggio gastronomico - Via Regina Margherita angolo via Abruzzi

Casa del cous cous del Mediterraneo

Tra mare e terra. I cous cous della tradizione locale e dei paesi che si affacciano sul *Mare Nostrum*

Villaggio gastronomico - Piazza Marinella

Casa del cous cous di San Vito lo Capo

Dal territorio le ricette più profumate

Villaggio gastronomico - Via Venza

Casa dei pescatori di San Vito Lo Capo

un menu esclusivo a base di pesce azzurro

Villaggio gastronomico - Piazza Marinella

Al Waha

I profumi e i sapori del cous cous serviti sul mare di San Vito lo Capo

Spiaggia altezza via Savoia

Dalle 12.00 alle 24.00

Expo village

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

Via Savoia e Via Regina Margherita

12.00 (**)**

Gara internazionale di cous cous

Competizione tra 2 paesi. Eliminatorie. Conducono Andy Luotto ed Eliana Chiavetta

Pala Bia - Via Lungomare

14.30 ()**

Cous Cous Lab ELECTROLUX EXPERIENCE

Talk food a cura dello chef **Gennaro Esposito**, due stelle Michelin, del ristorante "Torre del saracino" a Vico Equense (Napoli). Risotto con pomodori cuore di bue, limone candito, calamaretti e provola. Conduce Federico Quaranta

Pala Bia - Via Lungomare

17.30 ()**

Gara internazionale di cous cous

Competizione tra 2 paesi. Eliminatorie. Conducono Andy Luotto ed Eliana Chiavetta

Pala Bia - Via Lungomare

19.30 ()**

Cous Cous Lab (TENUTA GARUSOLA)

Wine tasting. "Bevi fresco e giovane: i vini di Tenuta Garusola". Conduce Federico Quaranta

Pala Bia - Via Lungomare

21.30 ()**

Cous Cous Lab - Mastercouscous BIA

Imparare a preparare il cous cous Bia in 5 minuti: al pubblico l'emozione di cimentarsi dal vivo nella preparazione di una ricetta di cous cous. Lezione di cucina a cura del cuoco Filippo La Mantia. Conducono Federico Quaranta

Pala Bia - Via Lungomare

22.00

Cous Cous live show

Cafè Le Cous Cous

Talk show. "La neve per la prima volta: storie di immigrazione". Tra gli ospiti: Carlotta Sami, portavoce Alto Commissariato delle Nazioni Unite per i rifugiati, Daniela di Capua direttrice del servizio centrale dello Sprar. Conduce Marzia Roncacci, giornalista del TG2 Rai.

Piazza Santuario

23.00

Cous Cous live show

Tinturia in concerto

Piazza Santuario

VENERDI' 26 SETTEMBRE

10.30 ()**

Cous Cous Lab - tra tonno e kaska

Talk food a cura dello chef Luigi Pomata. Conduce Federico Quaranta

Pala Bia - Via Lungomare

Dalle 12.00 alle 24.00 (*)

Casa del cous cous dal mondo

Viaggio gastronomico alla scoperta delle varianti internazionali del cous cous

Villaggio gastronomico - Via Regina Margherita angolo via Abruzzi

Casa del cous cous del Mediterraneo

Tra mare e terra. I cous cous della tradizione locale e dei paesi che si affacciano sul *Mare Nostrum*

Villaggio gastronomico - Piazza Marinella

Casa del cous cous di San Vito lo Capo

Dal territorio le ricette più profumate

Villaggio gastronomico - Via Venza

Casa dei pescatori di San Vito Lo Capo

un menu esclusivo a base di pesce azzurro

Villaggio gastronomico - Piazza Marinella

Al Waha

I profumi e i sapori del cous cous serviti sul mare di San Vito lo Capo

Spiaggia altezza via Savoia

Dalle 12.00 alle 24.00

Expo village

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

Via Savoia e Via Regina Margherita

12.00 (**)**

Gara internazionale di cous cous

Sfida finale tra i paesi in gara. Conducono Andy Luotto, Eliana Chiavetta

Pala Bia - Via Lungomare

15.00 ()**

Cous Cous Lab ELECTROLUX

Electrolux Experience. Talk food a cura degli chef Sorbello e Cappello e della Fic. La mia Sicilia": Minnulata frozen, Bruschetta di pesce, Bacçalà a ghiotta, Pepata di cozze con schiuma e acqua di pomodoro profumata al limone, I rossi non si toccano: tartare di tonno, gambero rosso salinato, tuorlo poche, Polpo prosciuttato e affumicato. Conduce Federico Quaranta

Pala Bia - Via Lungomare

17.30 ()**

Cous Cous Lab CONCORSO BIA

Bia Chef Moi

I tre finalisti del concorso si sfidano a colpi di cous cous. Il pubblico elegge lo Chef Bia 2014. Conducono Andy Luotto, Eliana Chiavetta e Federico Quaranta

Pala Bia - Via Lungomare

19.30 ()**

Cous Cous Lab

Talk food. Sapori e dintorni Conad

Lo chef Iglés Corelli presenta il "Cous Cous Sud-Centro America"

Conduce Federico Quaranta

Pala Bia - Via Lungomare

22.00

Cerimonia di premiazione

I vincitori della gara gastronomica internazionale di cous cous e del concorso Bia Chef Moi saranno premiati sul palco. Conducono Andy Luotto, Eliana Chiavetta

Piazza Santuario

23.00

Cous Cous live show

Tarantolati di Tricarico in concerto

Piazza Santuario

SABATO 27 SETTEMBRE

Dalle 12.00 alle 24.00 (*)

Casa del cous cous dal mondo

Viaggio gastronomico alla scoperta delle varianti internazionali del cous cous

Villaggio gastronomico - Via Regina Margherita angolo via Abruzzi

Casa del cous cous del Mediterraneo

Tra mare e terra. I cous cous della tradizione locale e dei paesi che si affacciano sul *Mare Nostrum*

Villaggio gastronomico - Piazza Marinella

Casa del cous cous di San Vito lo Capo

Dal territorio le ricette più profumate

Villaggio gastronomico - Via Venza

Casa dei pescatori di San Vito Lo Capo

un menu esclusivo a base di pesce azzurro

Villaggio gastronomico - Piazza Marinella

Al Waha

I profumi e i sapori del cous cous serviti sul mare di San Vito lo Capo

Spiaggia altezza via Savoia

Casa del Cous Cous /Palabia

Pala Bia - Via Lungomare

Dalle 12.00 alle 24.00

Expo village

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

Via Savoia e Via Regina Margherita

20.00

Cous Cous live show

Matrimonia! in concerto

Piazza Santuario

22.00

Cous Cous live show

Joe Shoed and the K. Roots in concerto

Piazza Santuario

23.30

Cous Cous live show

Djset Coccoluto

Piazza Santuario

DOMENICA 28 SETTEMBRE

Dalle 12.00 alle 24.00 (*)

Casa del cous cous dal mondo

Viaggio gastronomico alla scoperta delle varianti internazionali del cous cous

Villaggio gastronomico - Via Regina Margherita angolo via Abruzzi

Casa del cous cous del Mediterraneo

Tra mare e terra. I cous cous della tradizione locale e dei paesi che si affacciano sul *Mare Nostrum*

Villaggio gastronomico - Piazza Marinella

Casa del cous cous di San Vito lo Capo

Dal territorio le ricette più profumate

Villaggio gastronomico - Via Venza

Casa dei pescatori di San Vito Lo Capo

un menu esclusivo a base di pesce azzurro

Villaggio gastronomico - Piazza Marinella

Al Waha

I profumi e i sapori del cous cous serviti sul mare di San Vito lo Capo

Spiaggia altezza via Savoia

Casa del Cous Cous /Palabia

Pala Bia - Via Lungomare

Dalle 12.00 alle 24.00

Expo village

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

Via Savoia e Via Regina Margherita

19.30

Cerimonia di chiusura

Conducono Eliana Chiavetta e Federico Quaranta

Piazza Santuario

20.00

Cous Cous live show

Sfilata di moda "La grande bellezza" a cura della stilista Francesca Di Maria

Piazza Santuario

Il presente programma potrà subire variazioni.

Tutti gli spettacoli del "Cous Cous Live Show" sono gratuiti

(*) Il prezzo del biglietto per degustare i cous cous è di euro 10

Esso comprende:

un piatto di cous cous ed un bicchiere di vino siciliano

un dolce siciliano

(**) L'ingresso è a pagamento. E' possibile acquistare il ticket presso le biglietterie fino ad esaurimento posti. Il costo del ticket è di 10 euro per i laboratori e 15 euro per la gara internazionale

() Il prezzo del biglietto è 10 €. Ad ogni partecipante sarà dato un attestato. La lezione avrà la durata di 1 ore e comprende la degustazione di quanto preparato durante l'incontro con un buon calice di vino in abbinamento!***