

OFFICIAL MAGAZINE

# COUS COUS Fest



MAKE  
COUS COUS  
NOT WAR

# EMOZIONIUNITE

21-30 SEPT 2018

SAN VITO LO CAPO

couscousfest.it   



UNA STORIA DI SOSTENIBILITÀ E GUSTO,  
CHE SI RACCONTA NEL TUO BAR.



ARMANDO TESTA

**iTierra! è la collezione di pregiati caffè sostenibili dedicata ai professionisti.**

Ogni blend nasce dai progetti di responsabilità sociale in collaborazione con Rainforest Alliance, perché nella qualità dei prodotti ci sia la qualità della vita di chi lavora ogni giorno per il vostro caffè. Lavazza interpreta così il gusto dei diversi territori d'origine, selezionando e miscelando accuratamente i migliori caffè per offrire un'esperienza sensoriale unica in ogni tazza. Da oggi la gamma si arricchisce con il nuovo blend dal profilo aromatico iTierra! Colombia 100% Arabiche lavate.



**LAVAZZA**  
TORINO, ITALIA, 1895



**Cous  
Cous  
Fest**

- 4 **L'EVENTO**  
**EMOZIONI UNITE**  
THE EVENT  
UNITED DELIGHTS
- 10 **SAN VITO LO CAPO**  
**QUANDO IL FASCINO**  
**È UN'ALCHIMIA**  
WHEN CHARM  
BECOMES ALCHEMY
- 20 **CAMPIONATO ITALIANO**  
**BIA COUSCOUS**  
**SEI CHEF IN GARA PER LA**  
**CONQUISTA DEL TITOLO**  
BIA COUSCOUS ITALIAN  
CHAMPIONSHIP  
SIX CHEFS COMPETING  
FOR THE TITLE
- 23 **CAMPIONATO DEL MONDO**  
**DI COUSCOUS**  
**GRANELLI DI PACE**  
THE COUSCOUS WORLD  
CHAMPIONSHIP  
GRAINS OF PEACE
- 30 **LE DEGUSTAZIONI**  
**TUTTO IL SAPORE**  
**DEL COUS COUS**  
THE TASTINGS  
ALL THE FLAVOR  
OF COUS COUS IN MORE  
THEN 30 RECIPES
- 32 **IL PROGRAMMA**  
**THE PROGRAM**
- 37 **COOKING SHOW**
- 49 **COUS COUS LIVE SHOW**  
LE VIBRAZIONI  
CARMEN FERRERI  
BEPPE GRILLO  
FANFARA STATION  
ALSARAH & THE NUBATONES  
GEMTAIZ  
THE KOLORS  
ERMAL META  
AKUA NARU  
MATRANGA E MINAFÒ

istituzionali

Regione Siciliana  
Assessorato Turismo, Sport e Spettacolo  
Assessorato Agricoltura, Sviluppo Rurale e Pesca Mediterranea  
Dipartimento della Pesca Mediterranea  
Assessorato regionale delle Attività Produttive

COMUNE DI SAN VITO LO CAPO

ASSOCIAZIONE TURISTICA PRO LOCO DI SAN VITO LO CAPO

UNIONE EUROPEA mipaaf Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

FEAMP 2014 | 2020

Regione Siciliana Assessorato Agricoltura, Sviluppo Rurale e Pesca Mediterranea Dipartimento della Pesca Mediterranea

SICILIA MELIPONIA

main sponsor

Bia The CousCous Specialist

CONAD Persone oltre le cose

Electrolux

LAVAZZA TORINO, ITALIA, 1895

official sponsor

UniCredit

Ricola

siremar GRUPPO CAROTTA TOURS

TENUTE ORESTIADI GIBELLINA

official drink

mastercard

Coca-Cola TASTE THE FEELING

auto ufficiale

PollinaAuto

HYUNDAI

supporter

CONTO CONVENIENZA IL BELLO CHE COSTA POCO

MANGIATORELLA

UBENA

HARIBO

MULTI ERICE

alice nero

PORTA DI SAN VITO

VICEDENT

UniCredit SubitoCasa Società di Intermediazione Immobiliare

BARBERA

Lombardo

OraSì

SIRMAN

ATGMO

PENTOLE AGNELLI PROFESSIONAL COOKWARE

producer

Feedback

consulenza artistica

quintoc adapo

media partner

RADIO 105

RMCOM CHANNEL 5 HD

TELESEB

si ringrazia

RAI

Super Press Bakery

118

Si ringrazia l'ingegnere Alberto Bruno, responsabile dei servizi per la sicurezza e l'ingegnere Giovanni Sciortino, responsabile degli impianti elettrici.  
Thanks to Eng. Alberto Bruno, safety manager and Eng. Giovanni Sciortino, electrical installations manager.

Si ringrazia anche / Thanks to l'Istituto professionale di stato "Pietro Piazza" - Palermo.

Ha contribuito alla realizzazione di questa rivista / It contributed to the production of this magazine: FEEDBACK ideazione e progettazione grafica, redazione testi e impaginazione / creation, graphic design, editing and layout.

Photo: C. Allais, G. Cuttitta, L. Gigante, F. Marino, A. Panfalone, D. Ruggirello, L. Savettiere, A. Castagna, M. Salvaggio, S. Ciambra, A. Caporrimo e L. Musso.

È all'insegna delle emozioni unite la 21esima edizione del Cous Cous Fest, Festival internazionale dell'integrazione culturale, che torna a San Vito Lo Capo dal 21 al 30 settembre. Una festa che si rinnova all'insegna dell'incontro tra i popoli su un promontorio che da millenni è terra di scambi tra culture strette nell'abbraccio del Mare Nostrum. Gli chef di 10 paesi del mondo, Angola, Costa d'Avorio, Israele, Italia, Marocco, Tunisia, Senegal, Spagna, Stati Uniti e Palestina, si confronteranno al Campionato del mondo del cous cous, mettendo in campo le loro ricette tradizionali di cous cous, vero protagonista della rassegna, che con i suoi granelli mette insieme le diversità culturali. Per la prima volta nella storia della manifestazione ci

sarà una donna alla guida della giuria tecnica, la giornalista Fiammetta Fadda, firma di Panorama. A condurre la gara Fabio Gallo, volto di Linea Blu e l'attrice italiana Janet De Nardis. Sarà tutta "azzurra" invece la sfida del primo fine settimana della rassegna, che vedrà gareggiare sei chef provenienti da tutta Italia per la conquista del titolo di Miglior chef italiano 2018. Emozioni a tavola con le prelibate ricette firmate da grandi chef e presentate da Cinzia Gizzi e Andy Luotto: da Giorgione a Sergio Barzetti, volto della Prova del cuoco, da Filippo La Mantia ad Antonio Lamberto Martino, da Norbert Niederkofler, 3 stelle Michelin a Renato Ardivino, protagonista della trasmissione "Le torte di Renato" su Real Time e

Pino Cuttaia ma anche la foodblogger Chiara Maci che insegnerà a cucinare ai più piccoli. Emozioni di cous cous al villaggio gastronomico, con oltre 30 ricette, da quelle tradizionali a quelle più stravaganti e senza glutine ma anche specialità mediterranee proposte nell'area Cous cous & friends. E, per i più golosi c'è Dolcemente Sicilia, che offre le più appetitose ricette della pasticceria dell'isola. Emozioni sotto le stelle con dieci concerti e spettacoli da non perdere: Le Vibrazioni, Carmen Ferreri, The Kolors, Ermal Meta, Gemitaiz, Beppe Grillo, Matranga e Minafo e tanti altri. Una grande festa, una grande emozione. Benvenuti al Cous Cous Fest!



# EMOZIONI UNITE

La 21esima edizione del Cous Cous Fest torna dal 21 al 30 settembre

## UNITED DELIGHTS

The 21st Cous Cous Fest returns from 21 to 30 september

The 21st Cous Cous Fest, international festival of cultural integration, is dedicated to the united delights, and it is returning to San Vito Lo Capo from 21 to 30 September. The festival is all about people coming together and it takes place on a promontory that has been a land of cultural exchanges at the heart of the Mediterranean for millennia.

Chefs from 10 countries in the world, Angola, Ivory Coast, Israel, Italy, Morocco, Tunisia, Senegal, Spain, the United States and Palestine, will be competing in the CousCous World Championship with their traditional recipes for couscous, which is the real star of the show, with its grains that bring different cultures together. For the first time in the history of the festival, there will be a woman at the head of the technical jury, the journalist Fiammetta Fadda, creator of Panorama. The competition will be presented by Fabio Gallo, the face of Linea Blu, and the Italian actress, Janet De Nardis.

The challenge in the first week of the festival will be all-Italian, with six chefs from all over the country competing for the title of Best Italian Chef 2018.

Delights at the dining table with delicious recipes created by great chefs and introduced by Cinzia Gizzi and Andy Luotto, featuring Giorgione, Sergio Barzetti, the

face of Prova del Cuoco, Filippo La Mantia and Antonio Lamberto Martino, Norbert Niederkofler, three Michelin stars, from Renato Ardivino, presenter of the programme "Le torte di Renato" on Real Time to Pino Cuttaia, as well as the food blogger Chiara Maci, who will be teaching the little ones.

Couscous delights at the gastronomic village with more than 30 recipes from the traditional to the most extravagant, as well as Mediterranean specialties on offer in the Couscous and friends area. Gluten free options are also available. And for those with a sweet tooth there is Dolcemente Sicilia, which offers the island's most appetizing dessert recipes.

Delights under the stars with ten concerts and shows not to be missed: Le Vibrazioni, Carmen Ferreri, The Kolors, Ermal Meta, Gemitaiz, Beppe Grillo, Matranga and Minafo, and many more.

A great festival, great excitement. Welcome to the Cous Cous Fest!

The tastiest challenges, the recipes of star chefs and great concerts under the stars



Le sfide più gustose, le ricette di chef stellati e grandi concerti sotto le stelle

MAKE  
COUS COUS  
NOT WAR

# IL COUS COUS FEST È NATO CON ME

## THE COUS COUS FEST BEGAN WITH ME

*The event gives international prestige to our town*

*After ten years, he is back at the helm of San Vito Lo Capo Local Council. He dreams of a cleaner area that is better to live in and can once again host high quality tourism. Giuseppe Peraino is excited to be sitting in the mayor's seat once again. He occupied it from 1998 to 2008, and above all he is excited to be returning to the stage of the Cous Cous Fest, the event that he saw come to life.*

*What is the San Vito Lo Capo of your dreams like? What kind of town would you like it to become?*

*I dream of an area that is clean again, where recycling can make a decisive move forward. We are one of the worst Local Councils for recycling in the province of Trapani. This trend needs to be turned around and we are working as hard as we can to make that happen. We also need higher standards, a better quality of life in the area, on the beaches, and we need to re-establish the connections from the carparks for better use of both the town and the beaches.*

*Tourism, the flagship of the town, has slowed down.*

*The number of "hit and run" tourists who make use of the area without contributing to the economy has increased, while the number of visitors staying in our town for longer has decreased, partly because Birgi airport is not fully operational, with the result that we have lost out on the classic off-season tourism. We are working closely with the other Local Councils to make the airport fully operative again. All our efforts will be directed towards making San Vito Lo Capo an outstanding destination once again, as welcoming as it used to be, orderly and with services for tourists.*

*You saw the Cous Cous Fest take its first steps, now you have returned to find it has come of age.*

*The Cous Cous Fest began with me. It is an event I have always believed in and always promoted. It gives prestige to our town in Italy and around the world and boosts the economy of our area. In the coming years we will be working to develop the festival, which I believe is a vital part of the history of San Vito Lo Capo, and something of value, to be protected and supported as much as possible.*

Dopo dieci anni è tornato alla guida del Comune di San Vito Lo Capo. E sogna un territorio più pulito, vivibile e che possa nuovamente accogliere un turismo di qualità. È un'emozione per Giuseppe Peraino sedersi nuovamente sulla sedia del primo cittadino che ha occupato dal 1998 al 2008 e soprattutto tornare sul palco del Cous Cous Fest, l'evento che ha visto nascere.

### La San Vito Lo Capo dei suoi sogni com'è? Come vorrebbe che diventasse?

Sogno un territorio nuovamente pulito e in cui la raccolta differenziata possa fare un deciso balzo in avanti. Siamo tra le ultime posizioni tra i Comuni della provincia di Trapani per raccolta differenziata. Bisogna invertire questa tendenza e stiamo lavorando al massimo perché questo avvenga.

E ancora, serve più decoro, una maggiore vivibilità del territorio, delle spiagge e ripristinare i collegamenti dai parcheggi per una fruizione migliore sia dei centri abitati che delle spiagge.

### Il turismo, fiore all'occhiello della cittadina, ha mostrato un rallentamento.

Sono aumentati i turisti "mordi e fuggi" che sfruttano il territorio senza lasciare economia, mentre sono diminuiti i visitatori che soggiornano più a lungo nella nostra cittadina anche a causa della non piena operatività dell'aeroporto di Birgi che ci ha fatto perdere il classico turismo fuori stagione. Stiamo lavorando, in sinergia

con gli altri Comuni, affinché l'aeroporto torni pienamente operativo. Tutti i nostri sforzi saranno indirizzati affinché San Vito Lo Capo torni una meta d'eccellenza, accogliente come un tempo, ordinata e che offra servizi al turista.

### Il Cous Cous Fest l'ha visto nascere, oggi lo ritrova maggiorenne.

Il Cous Cous Fest è nato con me, è un evento in cui ho creduto e che ho sempre portato avanti. La manifestazione dà lustro alla nostra cittadina in Italia e nel mondo e porta economia nel nostro territorio. Lavoreremo nei prossimi anni per un'ulteriore crescita della manifestazione che ritengo un evento inscindibile dalla storia di San Vito Lo Capo e un patrimonio da tutelare e valorizzare il più possibile.

## L'evento dà lustro alla nostra cittadina nel mondo



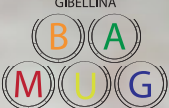
**Giuseppe Peraino**  
Sindaco di San Vito Lo Capo  
Mayor of San Vito Lo Capo



VENT'ANNI  
DI COUS COUS  
FEST



BARRIQUES MUSEUM  
GIBELLINA



  
**TENUTE ORESTIADI**  
 GIBELLINA



**VI ASPETTIAMO  
IN CANTINA**

[enoturismo@tenuteorestiadi.it](mailto:enoturismo@tenuteorestiadi.it)

349 15 40 589



GIBELLINA

# arte, vino, territorio

# TENUTE ORESTIADI

Tenute Orestiadi è un progetto che nasce su impulso dell'omonima Fondazione che ha sede a Gibellina nel caratteristico Baglio di Stefano, anch'esso ricostruito dopo il terremoto, e dalle Cantine Ermes, una delle più importanti realtà vitivinicole siciliane, cooperativa con oltre 2000 soci per più di 9.000 ettari di vigneto, di cui un terzo coltivato in biologico. Tenute Orestiadi nasce con lo scopo di promuovere il patrimonio artistico e culturale mediterraneo e si muove in questo senso valorizzando una delle più antiche tradizioni della Sicilia, quella vitivinicola, considerandola come elemento importante e caratterizzante dell'identità dell'isola

Nel silenzio ovattato della barricaia, immersa nel tempo sospeso del lento evolversi del vino, l'arte contemporanea trova un nuovo tempio: il Barriques Museum. In questo luogo prende vita un progetto inedito: il primo museo di arte contemporanea permanente in una barricaia attiva d'Italia. L'iniziativa nasce nel 2015 e da quel momento artisti di chiara fama, ma anche docenti e studenti artisti dell'Accademia sono stati invitati a realizzare delle opere su dei tondi apposti successivamente applicati alle barriques. La barricaia si trasforma in qualcosa di diverso, ricco di magia perché è il luogo dove decantano i sapori e sedimentano le poetiche ed i sentimenti. Un palcoscenico quotidiano dove la formalità e la linearità di un museo si fonde alla semplicità ed alla ritualità del vino.

Tenute Orestiadi is a project born thanks to the impulse of the Orestiadi Foundation, based in Gibellina in Baglio di Stefano, also rebuilt after the earthquake, and Cantine Ermes, a big cooperative with more than 2.000 winegrowers and 22.000 acres of vineyard.

Tenute Orestiadi was born with the purpose to promote the artistic and cultural Mediterranean heritage and moves in this direction valuing one of the oldest Sicilian traditions, the wine and winemaking, considering it as an important and distinctive identity of the island.

In the muffled silence of the barrique cellar, immersed in the suspended time of the slow evolution of wine, contemporary art finds a new temple: the Barriques Museum. This venue is bringing to life a new project: the first permanent contemporary museum of art in an active barrique cellar in Italy. The initiative, starts in 2015 and a number of renowned artists, but also art teachers and students of the Academy, were invited to create round paintings which were then later applied to the barriques. The barrique cellar becomes something different, full of magic, because it is the place where flavours are decanted and poetics and feelings find their place. A daily stage upon which the formality and the linearity of a museum blend with the simplicity and the rituals of the wine.

[tenuteorestiadi.it](http://tenuteorestiadi.it)





# QUANDO IL FASCINO È UN'ALCHIMIA

WHEN CHARM BECOMES ALCHEMY

## Un'oasi mediterranea che accoglie il mondo intero

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.

Ad anticipare la grande bellezza di San Vito Lo Capo è già il percorso che conduce alle sue porte. Un viaggio che attraversa l'incanto di Baia Santa Margherita, supera la bellezza senza tempo della Cappella di Santa Crescenza e, dopo un dolce peregrinare, consegna il visitatore tra le braccia aperte della cittadina.

Ecco così che arrivare a San Vito diventa una vera e propria esperienza che coinvolge e sconvolge i sensi. In questo lembo di terra che si proietta sul mare si fondono colori, profumi, scorci e scenari indimenticabili in una perfetta sintesi dall'anima mediterranea.

Il territorio è uno scrigno di tesori capace di offrire a chiunque lo visiti, che sia la prima o l'ennesima volta, emozioni uniche: angoli di terra e mare stretti



*Old towers, caves and inlets, and the unique colours of the sea. The sand with its blinding light, the white of the jasmine flowers and the amarantine of the bougainvillea. San Vito Lo Capo is an embrace between the soul of Sicily and the soul of Africa. When you visit the town, you enter a place where the passage of Phoenicians, Saracens, Arabs, Normans and Spaniards have produced a fascinating result.*

*That is why arriving in San Vito is an experience that really engages and surprises the senses. In this strip of land that looks out over the sea, unforgettable colours, fragrances, sights and scenes merge in a perfect synthesis of the Mediterranean soul.*

*The area is a treasure chest that can offer unique sensations to anyone who comes here, whether for the first time or returning after many previous visits. There are corners of land and sea locked in an embrace between two nature reserves, lo Zingaro and Monte Cofano, and exceptional traditional cuisine, the highlight of which is, of course, the couscous.*

*Thanks to an inimitable alchemy, San Vito is a place where the cultures of the Mediterranean coexist, mix and integrate, and their combination adds to its appeal. San Vito Lo Capo is a place that accepts diversity, an oasis ready to welcome the entire world.*

*A Mediterranean oasis  
that welcomes  
the whole world*

nell'abbraccio di due riserve naturali, dello Zingaro e di Monte Cofano, e un patrimonio enogastronomico eccezionale che ha, nel cous cous il suo principale protagonista.

San Vito Lo Capo è un posto nel quale, grazie ad un'alchimia irripetibile, le culture del Mediterraneo coesistono, si mescolano e si integrano facendo di questo incontro un valore aggiunto. San Vito Lo Capo è un luogo che dà il benvenuto alla diversità: un'oasi pronta ad accogliere il mondo intero.



thermaline. Designed to win.

Voi desiderate. Noi realizziamo.

Un blocco cottura realizzato con la stessa precisione e passione di un gioiello di rara bellezza, affidabile e funzionale. Con oltre 40 funzioni di cottura, thermaline M2M non sarà mai simile a nessun'altra.

[www.professional.electrolux.it](http://www.professional.electrolux.it)

Seguici su:



I NOSTRI CONSIGLI  
OUR ADVICE

# SAN VITO LO CAPO

DOVE MANGIARE E DORMIRE  
WHERE TO EAT AND SLEEP



## A' LAMPARA

RISTORANTE

Via Faro, 15  
Tel. +39 0923 97.20.89

## EL BAHIRA

CAMPING VILLAGE

C/da Salinella  
Tel. +39 0923 97.25.77  
[www.elbahira.it](http://www.elbahira.it)

## HOTEL MEDITERRANEO

RISTORANTE  
PROFUMI DI MARE

Via Faro, 39  
Via Gen. Arimondi, 61  
Tel. +39 0923 97.20.27  
+39 0923 62.10.62  
[www.hotelmediterraneotp.com](http://www.hotelmediterraneotp.com)

## HOTEL TANNURE

ALBERGO, RISTORANTE, BAR

Via R. Margherita, 91  
Tel. +39 0923 97.42.40  
[www.hoteltannure.it](http://www.hoteltannure.it)

## HOTEL TRINACRIA

Via G. Mazzini, 39  
Tel. +39 0923 62.14.67  
[www.hoteltrinacria.it](http://www.hoteltrinacria.it)

## IL DISIO

RISTORANTE

Via Piersanti Mattarella, 72  
Tel. +39 0923 178.24.25

## IL FICODINDIA

RISTORANTE

Prolungamento Via Savoia s.n.  
Tel. +39 0923 97.24.46  
+39 347 453.89.02  
[www.ilficodindia.eu](http://www.ilficodindia.eu)

## LAMURI

RISTORANTE

Via Regina Margherita, 14  
Tel. +39 349 682.82.70

## MIOMERCATO

S.P. 16, 5

Tel. +39 0924 186.49.72

## MORSI E SORSI

RISTORANTE

Via Savoia, 85  
Tel. +39 347 914.08.11

## RAIS

RISTORANTE

Via Principe Tommaso, 8  
Tel. +39 340 090.28.38

## SEA GARDEN

RISTORANTE

Via Savoia, 1  
Tel. +39 0923 62.14.41

## U SFIZZIUSU

RISTORANTE

Via Lungomare, 19  
Tel. +39 348 042.39.67

## U SPITICCHIU

RISTORANTE

Via Duca degli Abruzzi, 35  
(incrocio Via Orazio di Bella)  
Tel. +39 327 200.72.00

## LA PINETA

CAMPING VILLAGE

Via del Secco, 90  
Tel. +39 0923 97.28.18

Piatto nazionale del Nordafrica, il cous cous è approdato in tutto il mondo diventando "piatto della pace"

*The national dish of North Africa, couscous has reached every part of the world and become the "dish of peace"*

# LA SEMOLA CHE UNISCE

## THE SEMOLINA THAT UNITES

Nato tra le dune del Maghreb, piatto tipico dei Berberi (o meglio degli Amazighen, "gli uomini liberi"), grazie alle sue caratteristiche il cous cous ha varcato i confini dell'area mediterranea per diventare una pietanza diffusa ed apprezzata in ogni angolo del mondo: da Oriente a Occidente.

Alimento semplice, fatto di ingredienti poveri, il cous cous si connota per il suo grandissimo patrimonio simbolico. 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 cùscusu, cascà, o t'àam, 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.

*Its origins are among the dunes of the Maghreb, a typical dish of the Berbers (or rather the Amazighen, "the free men"). Thanks to its characteristics, couscous has crossed the borders of the Mediterranean area to become a widespread and appreciated dish in every corner of the world, from East to West.*

*A straight forward food made with simple ingredients, couscous is a dish with enormous symbolism. It represents hospitality, abundance and fertility, unity and integration, an intermediary between different cultures and religions. Whether called maftoul, sekson, kuskicùscusu, cascà, or t'àam, couscous is today considered the dish of peace. A food to be eaten together, without borders, as a sign of sharing and friendship.*

*When prepared in the traditional way, couscous is soaked in salted water and incocciato. This is the ancient way of transforming hard grain semolina into the thousands of tiny little grains that gives life to couscous. It involves a continuous rotating movement of the hands, and it is this movement that is known as 'ncocciata'. Cooking takes place in the couscoussiera, an earthenware pot that steams both the couscous and its sauce. The fish, meat or vegetables are placed in the lower section, and the couscous in the upper section. As it cooks, the couscous is flavoured by the fragrances rising up from below. According to North African tradition, couscous should be served on a round place with the sauce in the middle. The diners then eat it with their hands, or to be more precise with the so-called fork of Allah, which is the three fingers of the right hand.*

## L'INCOCCIATA, UN RITO ANTICO

### INCOCCIATA, AN ANCIENT RITE

Nella preparazione tradizionale il cous cous viene bagnato con l'acqua salata e incocciato. È infatti attraverso questo gesto antico - che consiste in un costante movimento rotatorio delle mani detto, per l'appunto, 'ncocciata' - 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 le tre dita della mano destra.

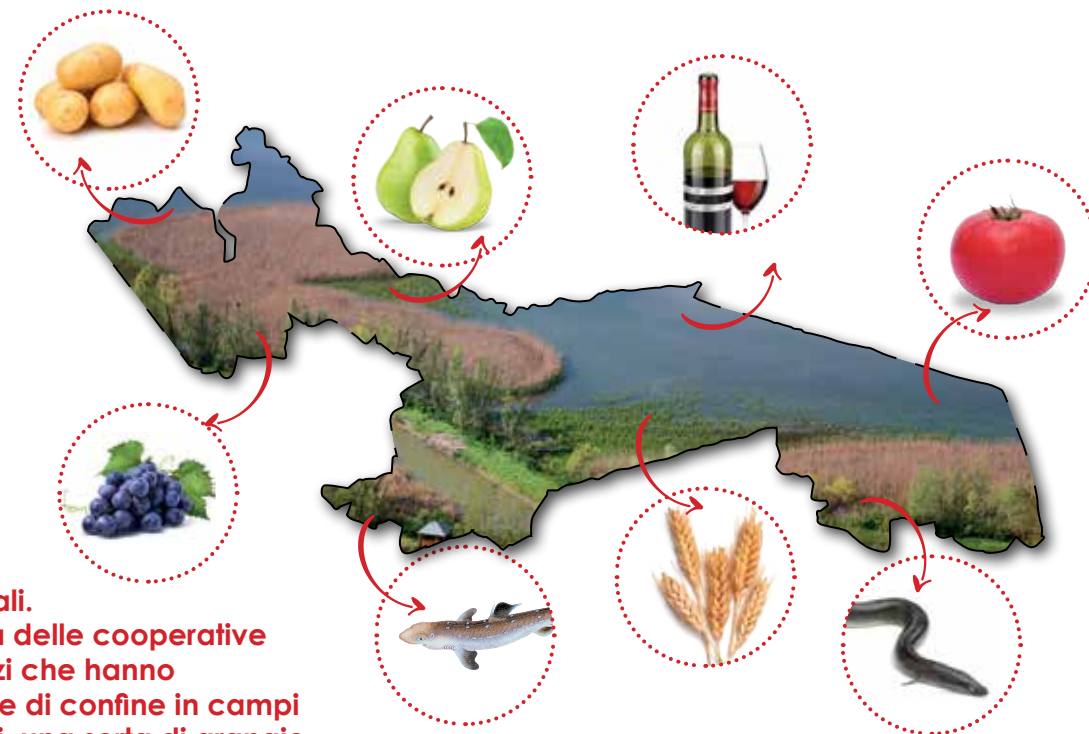


# L'ORO D'ARGENTA

**Argenta, 311 km<sup>2</sup> tra Ferrara, Ravenna e Bologna.**

**Il ferrarese e le valli del Mezzano sono un grande territorio, dove dall'inizio del secolo scorso fino al secondo dopoguerra una vasta superficie venne bonificata dall'acqua salmastra che lo ricopriva grazie a un ambizioso progetto nazionale e al lavoro duro dei contadini locali.**

**Da allora iniziò l'attività delle cooperative di braccianti e di servizi che hanno trasformato queste terre di confine in campi fertili, frutteti, vigne, orti, una sorta di granaio del nord Italia.**



Un territorio quindi dove la Valle del Delta e la pianura si alternano e completano. Argenta da visitare per i suoi paesaggi d'acqua unici e rari e per fermarsi nel frattempo lungo la via a gustare i prodotti altrettanto tipici e particolari offerti da questa terra fertile e da un settore primario vivo e forte. Percorrendo Argenta dalla punta ovest a quella est si snoda un percorso cicloturistico, il percorso del Primaro, che può proprio diventare, immaginariamente, una linea del gusto dove a ogni fermata è possibile trovare un prodotto e una ricetta diversi. Patate e pomodori, uva, pere, pesche e meloni; le carni selvatiche delle valli: anguille, rane e luccio; il grano e farina, pane, cous cous. Un itinerario del gusto riconosciuto anche dall'UNESCO, che ha premiato Argenta in cordata con Parma, Bologna e altri 9 comuni dell'Emilia Romagna, Città della Gastronomia.

Trovate tutte queste storie, da vedere e mangiare, per quattro giorni concentrate nel centro di Argenta, il secondo week end di settembre di ogni anno. È la Fiera, dove l'Oro di Argenta diviene il nome non solo di un marchio di filiera che promuove i nostri prodotti, ma anche un contenitore di gusto e spettacolo. Gare di cucina, chef stellati, laboratori culinari, ristoranti in fiera, incontri con i produttori, ma anche cultura, grandi spettacoli e divertimenti. L'Oro d'Argenta tutto insieme, tutti gli anni a settembre.

Al centro della manifestazione, in un mix di spettacolo e degustazione, troviamo i cooking show con i grandi della cucina e Cuochi di Classe che per la 62<sup>a</sup> edizione della Fiera giungerà al terzo appuntamento. Insieme ai grandi chef sul palco salgono gli studenti delle scuole alberghiere di tutta Italia, che si sfidano nell'interpretazione di un piatto tipico, tra sperimentazioni e mix di tradizioni culinarie. In premio per i vincitori la partecipazione al Cous Cous Fest

di San Vito Lo Capo, manifestazione di cui Oro d'Argenta è partner, dove potranno presentare la ricetta vincitrice al pubblico del festival internazionale.

I grandi chef stellati propongono i loro piatti occasione dei cooking show. Ospiti di Oro d'Argenta fino a oggi tutti i più grandi chef italiani: Igles Corelli, Gianfranco Vissani, Filippo La Mantia, Sergio Barzetti, Chiara Maci, Andy Luotto e tanti altri che hanno calcato il palco di Piazza Garibaldi e si sono confrontati con i gusti di questa terra di confini.

Oro d'Argenta è quindi una manifestazione dove al centro viene messo il prodotto e il lavoro del territorio. Chi viene in visita può scoprire i prodotti tipici e chi già li conosce li può sperimentare in ardite e inusuali riproposizioni e interpretazioni.

Nelle pause tra pranzi e cene l'occasione è quella di scoprire le nostre oasi: Campotto e Anita, una straordinaria sezione naturalistica che può essere visitata a piedi, in bicicletta o perfino in barca. Escursioni tra canneti, lamineti di ninfee e prati umidi, fenicotteri e cavalli bianchi selvaggi. Oltre a ciò opportunità per approfondire storia e paesaggio nei nostri tre musei: il Museo delle Valli, che raccoglie immagini, informazioni e attività didattiche sul Delta del Po; il Museo della Bonifica, la sezione idraulica, che racconta invece la straordinaria storia di un territorio profondamente modificato dall'uomo che ha strappato le terre dall'acqua e continua a farlo. È possibile visitare infatti anche l'impianto di Saiarino, ancora perfettamente in funzione e sede della Bonifica Renana. Infine il Museo Civico, la pinacoteca che raccoglie le testimonianze artistiche della storia argentina.

Vi aspettiamo per la 62<sup>a</sup> Fiera, vi offriamo l'Oro di Argenta.



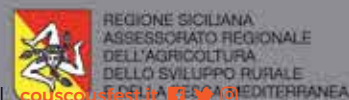


## LA SICILIA DELL'OLIO

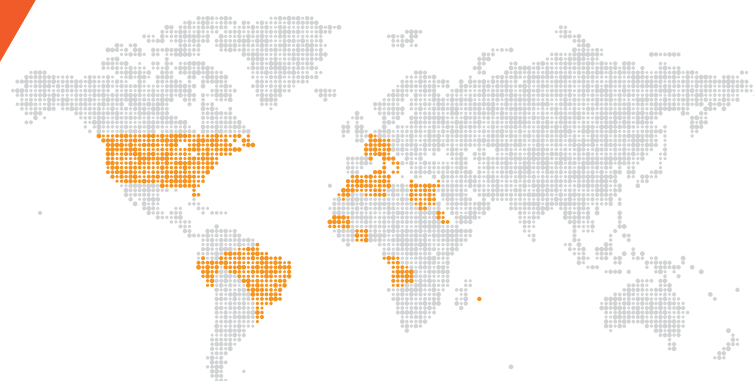
La Sicilia si fa promotrice di un importante progetto di valorizzazione dell'olio extravergine di oliva, attraverso la produzione sempre più attenta di prodotti provenienti da agricoltura biologica, I.G.P. e D.O.P. Un processo di ricognizione, coesione e sviluppo della filiera olivicola siciliana che oggi deve poter trovare in se stessa e nella molteplicità dei soggetti che la compongono le ragioni di una nuova alleanza per rilanciare sul territorio una nuova e più efficiente compagine del tessuto produttivo e, sul mercato, un prodotto olio extravergine d'oliva certificato, garantito, ad alto valore aggiunto.



Investimento realizzato ai sensi del PSR Sicilia 2014-2020 misura 3.2 "Sostegno per attività di informazione e promozione svolte da associazioni di produttori nel mercato interno". Campagna realizzata con il contributo della Comunità e dell'Italia



UNIONE EUROPEA FEARS  
Campagna finanziata  
ai sensi del Reg. (CE) n. 834/2007  
(UE) n. 1151/2012 (UE) n. 1308/13.



## PALMARES

- ITALIA ★ ★ ★ ★ (2002, 2009, 2014, 2015)
- TUNISIA ★ ★ ★ ★ (1998, 2000, 2004, 2010)
- ISRAELE ★ ★ ★ (1999, 2007, 2013)
- COSTA D'AVORIO ★ ★ (2006, 2008)
- FRANCIA ★ ★ (2011, 2012)
- PALESTINA ★ ★ (2001, 2016)
- MAROCCO ★ (2003)
- ALGERIA ★ (2005)
- MAURITIUS ★ (2015)
- ANGOLA ★ (2017)

# I PAESI DEL COUS COUS FEST

THE COUNTRIES OF COUS COUS FEST



# RICOLA HERB-CARAMEL: UN GOLOSO EQUILIBRIO DI GUSTO!



## APPUNTI DI VIAGGIO: ST. ANDREW A TÀNGERI, IN MAROCCO



**Enzo Battaglia**  
Professore, scrittore  
e chef del ristorante  
"Casa del cous cous sanvitese"  
*Teacher, writer  
and chef of the restaurant  
"Casa del couscous sanvitese"*

Me lo avevano detto e ripetuto che, se la porta fisica di ingresso in Marocco è Tàngeri, l'introduzione migliore era una visita alla chiesa anglicana di Sant'Andrea. Precisai che ero venuto per capire della civiltà del couscous e chiesi quale fosse l'attinenza, ma mi bastò un sorriso discreto del mio accompagnatore per farmi capire che, quale che fosse lo scopo del mio viaggio in Marocco, in quella chiesa avrei avuto argomenti per far cadere qualche velo che... spesso copre.

Mi dissero che il terreno necessario era stato donato dall'inglese regina Vittoria, dandomi, così, la possibilità della prima piccolissima scoperta (nel senso di messa a nudo della verità): il terreno era stato donato alla regina inglese Vittoria e agli Inglesi dal re del Marocco.

Che non è una sfumatura da poco, anche se si sottolinea che Hassan II diede il terreno necessario agli Inglesi affinché potessero costruirvi la loro chiesa anglicana con annessi e connessi, come cimitero, ecc... Cosa che gli Inglesi fecero, sulla strada che venne chiamata Rue d'Angleterre, e che congiunge la loro religione a quella delle moschee arabe e al Gran Socco.

**..così è il  
couscous:  
condivisione,  
accettazione,  
scoperta di  
valori**

Costruita tra il 1894 e i 1905, la chiesa è in stile anglicano con elementi decorativi moreschi, senza immagini e con incise citazioni tratte dal Corano. Alle spalle dell'altare, una fenditura indica la direzione della Mecca e sul tetto del coro, in lingua araba, l'intero testo del Padre Nostro.

L'accompagnatore di lingua araba conosceva benissimo anche l'italiano. Gli chiesi, pertanto, la cortesia di scandire l'arabo lentamente, mentre io scandivo l'italiano.

Lentamente e ad occhi chiusi scandimmo la "nostra" preghiera. E mentre le parole riecheggiavano in quella chiesa, mi rividi ai piedi di quel colle multietnico, in cima al quale ci è stato insegnato che la paternità è sempre fatto comune. "Ecco - mi spiegò l'accompagnatore - così è il couscous: condivisione, accettazione e scoperta di valori, integrazione..."



Tratto da "Couscous" di Enzo Battaglia, di imminente pubblicazione

### TRAVEL NOTES: ST. ANDREW'S IN TANGIERS, MOROCCO

*"that is what couscous is like:  
sharing, acceptance,  
discovering values, integration"*

*They told me that although the physical entrance to Morocco was Tangiers, the best introduction was a visit to the Anglican Church of St. Andrew. I explained that I had come to understand the civilization of couscous and asked what the connection was, but a discreet smile from my guide was enough for me to understand that whatever the purpose of my visit to Morocco might be, I would find something in that church which would remove a veil that... often conceals.*

*They told me the land where it was built had been donated by Queen Victoria and this gave me a chance to make my first little discovery (in the sense of exposing the truth), which was that the land had been donated to Queen Victoria and the British by the king of Morocco.*

*This is not an insignificant detail, although it should be emphasized that Hassan II gave the land to the British so that they could build their Anglican church with its outbuildings and grounds, like the cemetery, etc. The British did exactly that, on the road known as Rue d'Angleterre, which connects their religion to that of the Arab mosques and the Great Souk.*

*Built between 1894 and 1905, the church is in the Anglican style with Moresque decorative elements, no pictures and quotations from the Koran engraved on the walls. Behind the altar, a slit indicates the direction of Mecca and on the ceiling of the choir, the complete text of the Lord's Prayer is written in Arabic.*

*The Arabic guide knew the words in Italian, too, but I asked him if he would recite the Arabic slowly, while I recited the Italian. Slowly, and with our eyes closed, we recited our prayer. And while the words echoed around that church, I saw myself at the foot of that multi-ethnic hill, on top of which we were taught that everyone has the same father. "There", explained my guide, "that is what couscous is like: sharing, acceptance, discovering values, integration".*

CAMPIONATO ITALIANO BIA COUSCOUS | BIA COUSCOUS ITALIAN CHAMPIONSHIP

# SEI CHEF IN GARA PER LA CONQUISTA DEL TITOLO

SIX CHEFS COMPETING FOR THE TITLE

## La sfida "azzurra"

Taglia la quarta edizione il Campionato italiano Bia CousCous, la gara che mette a confronto cuochi provenienti da tutta Italia. Due le giurie al voto: una popolare, formata dai visitatori della manifestazione, e una tecnica, presieduta dal giornalista e scrittore **Roberto Perrone** e formata dai giornalisti Ferruccio Ruzzante di Zafferano Magazine e Paolo Pellegrini che collabora con i giornali del gruppo Qn-La Nazione, da Luciano Pollini, direttore generale di Bia spa e dalla chef sanvitese, Antonietta Mazzara. A condurre le manche **Andy Luotto** e la giornalista **Cinzia Gizzi**.

15€

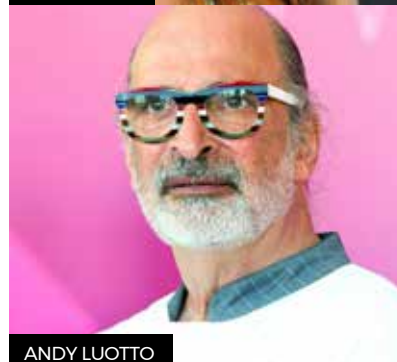
FINAL  
20€22 SEPT  
H 12 | 14 | 1823 SEPT  
H 13.30

## Italian Championship

The fourth Bia CousCous Italian Championship, the competition between cooks from all over Italy, gets underway. Two juries vote to decide on the winner. One is a people's jury made up of visitors to the event, and one is a technical jury chaired by the journalist and writer **Roberto Perrone**. It is made up of the journalists Ferruccio Ruzzante from Zafferano Magazine and Paolo Pellegrini, who works with newspapers in the Qn-La Nazione group, the managing director of Bia Ltd Luciano Pollini, and the San Vito chef Antonietta Mazzara. The heats will be presented by **Andy Luotto** and the journalist **Cinzia Gizzi**.



CINZIA GIZZI



ANDY LUOTTO



**IL PIU' VOTATO DAL WEB**  
THE MOST VOTED ON THE WEB

## Antonio Bellanca

Agrigento

### Quel che resta dell'estate

Lavora al ristorante "Officina del Gusto" a Grotte (Ag). Presenterà una ricetta di cous cous alla bisque di gamberi con branzino scottato al coriandolo su vellutata di zucchine, pomodorino secco e coulis di olio d'oliva e pistacchio. Un mix di "terra" e di "mare" che avvolge il cous cous per dar vita ad un piatto d'amore, ricco di profumi, sapori e colori che valorizzano le eccellenze dei prodotti locali.

### Quel che resta dell'estate

He works at the restaurant "Officina del Gusto" in Grotte (Ag). He will be presenting a recipe for prawn bisque couscous with seared sea bass and coriander on creamed courgette, sundried cherry tomatoes, and olive oil and pistachio coulis. A mixture of "land" and "sea" that envelops the couscous and gives life to a dish of love, full of fragrances, flavours and colours that bring out the best in the finest local produce.



ROBERTO PERRONE



LUCIANO POLLINI



PAOLO PELLEGRINI



FERRUCCIO RUZZANTE



ANTONIETTA MAZZARA



## Alessandro Cretella

Roma

**Solo per amore: il cous cous al centro del mondo, la povertà che diventa ricchezza**  
È chef di cucina al ristorante dell'hotel La Griffe - Mgallery collection, un 5 stelle lusso, che vede come executive chef Andy Luotto. Ha lavorato ad Eataly Roma e all'NH Collection, Grand Hotel Convento di Amalfi. Nella sua ricetta di cous cous compaiono le alici, una crema di menta e limone, la cipolla agrodolce, pistacchi, uvetta e melagrana.

**Solo per amore: couscous at the centre of the world, poverty that becomes wealth**

He is a chef at the restaurant of the 5 star luxury hotel La Griffe - Mgallery Collection, where the executive chef is Andy Luotto. He has worked at Eataly Rome and at the NH Collection, Grand Hotel Convento in Amalfi. His couscous features anchovies, a mint and lemon cream, sweet and sour onion, pistachios, raisins and pomegranate.



## Luca Giovanni Pappalardo

Bologna

**Solaris: crema di cous cous all'astice, peperoni, polvere di peperoni cruschi e achillea**

È chef umanista, esperto di storia dell'arte e di storia della gastronomia. È stato consulente chef a Berlino al Mediterranean Flavour e al ristorante milanese Capra e Cavoli. Oggi lavora alla trattoria bolognese Pane e Pannelle, improntata sulla valorizzazione dei #pescidiversi, pesci poveri dei nostri mari di cui si utilizzano tutte le parti, riducendo al minimo gli scarti e gli sprechi.

**Solaris: cream of couscous with lobster, peppers, powdered crispy peppers and yarrow**

He is a humanist chef, expert in art history and the history of cooking. He was consultant chef in Berlin at the Mediterranean Flavour and at the Milanese restaurant Capra e Cavoli. He currently works at the Bologna trattoria Pane e Pannelle, which promotes the use of #pescidiversi, common fish from our seas. All the different parts of the fish are used, reducing waste to a minimum.



## Marianna Calderaro

Monopoli, Ba

**Cous cous di mare. Ricordo d'infanzia di profumi e sapori**

Impara dalla madre le ricette tradizionali. Comincia la consulenza per diversi ristoranti e poi partecipa a Masterchef 7, dove si classifica sesta. Gareggia con un cous cous con zuppa di pesce: polpo, scorfano e gallinella con crema di ricotta al profumo di limone, basilico fritto, cialda di tarallo e polvere di olive. Il suo motto è "non ci sono limiti: se lo puoi pensare lo puoi fare!"

**Cous cous di mare. A childhood memory of smells and tastes**

She learned traditional recipes from her mother. She started by giving advice to various different restaurants, then took part in Masterchef 7 and came sixth. She is competing with couscous with a fish soup - octopus, redfish and tub gurnard with ricotta cream with lemon fragrance, fried basil, tarallo wafer and powdered olives. Her motto is, "There are no limits. If you can think it, you can do it!"



## Luigi Di Turi

Milano

**Il gambero nei giardini Era**

Cuoco free lance, collabora con lo chef Antonio Marchello e con la piattaforma socialkitchen.it. Preparerà un cous cous con giardiniera in agrodolce, crudo di gambero e spuma di maionese di bisque. "Se penso alla Sicilia - spiega lo chef - mi viene in mente l'agrodolce, la freschezza delle verdure, il profumo del mare e la sua sapidità: sensazioni che ho voluto concentrare in questo piatto".

**Il gambero nei giardini Era**

A freelance cook, he works with the chef Antonio Marchello and with the website socialkitchen.it. He will be preparing a couscous with sweet and sour giardiniera, raw prawn and bisque mayonnaise foam.

"When I think of Sicily", explains the chef, "I think of sweet and sour, the freshness of the vegetables, the smell of the sea and its taste, sensations that I wanted to bring together in this dish".



## Stefano Rufo

Rocchetta a Volturno, Is

**Estate alle porte**

È chef, patron, sommelier e degustatore di oli presso la Locanda Belvedere di Rocchetta a Volturno (Is). Rivede i piatti della tradizione locale rispettandone la peculiarità e preferendo materie prime a chilometro zero. Presenterà un cous cous alle verdure di stagione con tartufo scorzone molisano. Il suo motto è "Cucina non è mangiare, è molto di più. Cucina è poesia".

**Estate alle porte**

He is a chef, restaurant owner, sommelier and olive oil taster at the Locanda Belvedere in Rocchetta a Volturno (Is). He reinterprets traditional local dishes respecting their uniqueness and choosing zero kilometre ingredients.

He will present a seasonal vegetable couscous with Burgundy truffles from Molise. His motto is "Cooking is not just eating, it is much more. Cooking is poetry".



## LA FORMA DELLA LEGGEREZZA

La leggerezza di Mangiatorella è leggendaria, perché apprezzata da più di due secoli e testimoniata dal bassissimo residuo fisso e dagli esigui livelli di sodio. Straordinaria è anche la sua purezza, confermata dalla quasi totale assenza di nitrati, e che va a

RESIDUO FISSO  
68,8 MG/L  
NITRATI MENO  
DELLO 0,00001%

merito della sorgente, situata tra i boschi incontaminati delle Serre calabresi. Un insieme di proprietà che, associate al contenuto equilibrato di sali minerali, fanno di Mangiatorella un'acqua unica, preziosa e salutare per il benessere quotidiano.

**MANGIATORELLA**  
FONTE CERTA DI PUREZZA



CAMPIONATO DEL MONDO DI COUS COUS | THE COUSCOUS WORLD CHAMPIONSHIP

# GRANELLI DI PACE

## GRAINS OF PEACE

**Chef di dieci paesi per una gara di integrazione**

Ricette, tradizioni e culture a confronto per una sfida che ha il sapore dell'integrazione. **Angola** - campione in carica - **Costa d'Avorio**, **Israele**, **Italia**, **Marocco**, **Palestina**, **Senegal**, **Spagna** (new entry), **Stati Uniti** e **Tunisia** sono i paesi protagonisti del Campionato del mondo di cous cous, il cuore del festival. Dieci piatti, dieci culture, dieci sapori per una gara d'integrazione a tavola. A raccontare tutti gli appuntamenti la coppia formata da **Fabio Gallo**, conduttore di Linea Blu, e **Janet De Nardis**, attrice e conduttrice televisiva italiana.

*Chefs from ten countries in a competition for integration*

*Recipes, traditions and cultures competing in a challenge with the flavour of integration. Angola - reigning champions - Ivory Coast, Israel, Italy, Morocco, Palestine, Senegal, Spain (new entry), the United States and Tunisia are the countries taking part in the CousCous World Championship, the main event of the festival. Ten dishes, ten cultures, ten flavours in a competition for integration at the dining table. Fabio Gallo, presenter of Linea Blu, and Janet De Nardis, Italian actress and television presenter, will be hosting all the events.*

JANET DE NARDIS



FABIO GALLO



MAKE  
COUS COUS  
NOT WAR

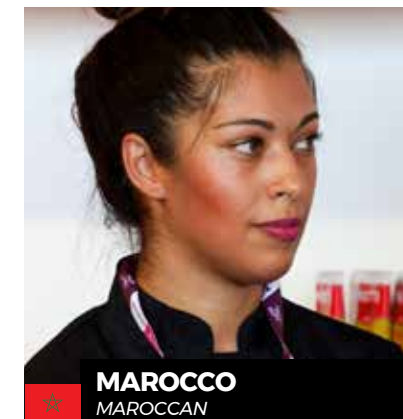
# 10 PAESI IN GARA

TEN COUNTRIES IN COMPETITION



**ISRAELE**  
ISRAEL

**ITALIA**  
ITALY



**MAROCCO**  
MAROCCAN



**ANGOLA**



**COSTA D'AVORIO**  
IVORY COAST

**Una sfida che ha il gusto dello scambio e dell'amicizia**

*A challenge that has the taste of friendship and cultural exchange*



**Adilson Damião e Manuel Duarte Rodrigues**  
Adilson Damião si forma nei migliori ristoranti di Lisbona e poi rientra in Angola per promuovere la cultura gastronomica del paese. È stato executive chef dei migliori ristoranti della capitale Luanda, e chef personale del Vice Presidente della Repubblica. È ospite fisso in programmi televisivi come Dia a Dia, Sexto Sentido, Sal e Pimenta.

*After he had worked in the best restaurants of Lisbon Adilson Damião returned to Angola to promote the gastronomic culture of the country. He has been executive chef of the best restaurants in Luanda, and personal chef of the Vice President of the Republic. He is a regular guest on television shows such as Dia a Dia, Sexto Sentido, Sal e Pimenta.*



**Abibata Konate**  
Impara a cucinare dalla madre e dalla nonna. Nel 1994 arriva a Palermo dove lavora in una piccola osteria a Ballarò. Mediatrice culturale e cuoca rinomata, per il suo impegno in favore degli immigrati viene "ribattezzata" Mamma Africa. Nel 2009 fonda la Mamma Africa onlus per sostenere, attraverso l'organizzazione di iniziative benefiche, uno dei Paesi più poveri dell'Africa, il Burkina Faso.

*Learned to cook from her mother and grandmother. In 1994 she arrived in Palermo, where she works in a little restaurant in Ballarò. Cultural mediator and renowned cook, she has been renamed Mamma Africa for her work helping immigrants. In 2009 she founded the Mamma Africa non-profit organization, to support one of the poorest countries in Africa, Burkina Faso, by organizing charity projects.*



**Moshe e Ronny Basson**  
Moshe Basson è executive chef al rinomato ristorante Eucalyptus, a Gerusalemme dove lavora con il figlio Ronny che lo affianca nella gestione. La loro cucina kosher valorizza i prodotti e la cucina locale e regionale. Nel menu del ristorante trovano posto molti piatti dell'antica cucina israeliana che derivano dalle conoscenze di Moshe sui prodotti agricoli e sulla scrittura antica. Moshe, vincitore di diverse competizioni gastronomiche, è anche un grande conoscitore di erbe e piante selvatiche della sua regione che utilizza in moltissime ricette. Moshe e Ronny hanno lavorato insieme anche all'estero in diverse occasioni, a Kansas city, in Canada, nella Repubblica di San Marino e a Roma.

*Moshe Basson is an executive chef at the renowned Eucalyptus restaurant in Jerusalem, where he works with his son Ronny, who is a joint manager. Their kosher cooking makes the most of local and regional products and cuisine. In the restaurant's menu there are many dishes from ancient Israeli cuisine, which derive from Moshe's knowledge of agricultural products and ancient writings. Moshe has won many gastronomic competitions and he is also a great connoisseur of the plants and herbs of his region, which he uses in many of his recipes. Moshe and Ronny have worked together on many occasions, often abroad, in Kansas City, Canada, the Republic of San Marino and Rome.*



**Antonietta Mazzara**  
Chef del ristorante Zammù a Castelluzzo (San Vito Lo Capo). Ha lavorato diversi anni a Praga, sia in ristoranti italiani che per l'Ambasciata italiana in città. La sua è una cucina semplice che utilizza molto i prodotti del territorio.



*Chef at the restaurant Zammù in Castelluzzo (San Vito Lo Capo). She worked in Prague for many years, both in Italian restaurants and for the Italian Embassy in the city. Her style of cooking is simple and makes use of a lot of local produce.*

**Zahira e Ikram Fenouri**  
Zahira ha trent'anni, è nata a Casablanca e cresciuta a Torino. Classificata seconda a Masterchef Morocco, è creativa nella cucina e nella vita. L'amore per la cucina è nato da piccolissima quando passeggiava con la madre nei suk di Casablanca. Oltre alla cucina ama viaggiare e scoprire nuove culture, cibi e popoli, fotografare e fare shopping nei mercatini delle pulci. Gareggia insieme alla sorella Ikram.

*Zahira is 30, was born in Casablanca and grew up in Turin. She came second in MasterChef Morocco, and she is creative, both in the kitchen and in life. Her love of cooking began at a very young age when she was walking through the suk in Casablanca with her mother. As well as cooking, she loves travelling and discovering new cultures, foods and peoples, taking photographs, and shopping in flea markets. In her team the sister Ikram.*





**PALESTINA**  
PALESTINE



**Shady Hasbun**  
**Manar Khalilieh**

Shady Hasbun nasce a Firenze ma, a due anni, si trasferisce in Palestina. Tornato in Italia, dopo la laurea in Beni culturali, coltiva la passione per la cucina. Nel 2011 apre ad Arezzo "Le rotte ghiotte", ristorante che propone ricette mediterranee. Oltre a docenze di cucina, Shady è spesso ospite in Rai in trasmissioni di cucina. Con lui in squadra Manar Khalilieh, chef al Jacir Palace Hotel a Betlemme.

*Shady Hasbun was born in Florence but moved to Palestine when he was two years old. After finishing his degree in Cultural Heritage, he cultivated his passion for cooking. In 2011 he opened "Le rotte ghiotte" in Arezzo, a restaurant that serves mediterranean recipes. As well as teaching cooking, Shady is often a guest on cookery programmes broadcast by the Rai television network. In his team Manar Khalilieh, chef at Jacir Palace Hotel in Bethlem.*



**SENEGAL**

**Ndaye Alioune Badara**  
detto / aka **Paco**

Ha studiato con Gualtiero Marchesi ad Alma e ama profondamente la cucina italiana, di cui è ambasciatore in Finlandia con il suo progetto "Pasta Fabbrica". Vive tra Turku e Venezia, dove ha aperto Laguna Libre, un esperimento di eco osteria culturale in cui mescola i sapori e la cultura italiana con quelli provenienti dal mondo.

*He studied with Gualtiero Marchesi at Alma and has a profound love for Italian cooking. In fact, he is an ambassador for it in Finland with his project "Pasta Fabbrica". He lives in both Turku and Venice, where he has opened Laguna Libre, an experimental cultural eco tavern where he mixes traditional Italian flavours with tastes and cultures from around the world.*



**SPAGNA**  
SPAIN



**Carlos Peña Pérez**  
**Elio Genualdo**

Carlos Peña Pérez ha lavorato con diversi chef stellati come Carlos Cidón al ristorante Vivaldi, Ferrán Adrià e Rafa Morale al ristorante El Bulli Hotel e John Torode in Smith of Smithfields. Nella sua carriera anche diversi riconoscimenti e l'inserimento in guide di settore. Con lui in squadra Elio Genualdo, private chef partenopeo. Con i "profumi" della sua Napoli sempre in valigia si è ritrovato a Parigi a raccontare di ragù e pastiera e a cucinare alla Fashion week per la maison Dior.

*Carlos Peña Pérez has worked with various Michelin star chefs like Carlos Cidón at the restaurant Vivaldi, Ferrán Adrià and Rafa Morale at the restaurant El Bulli Hotel, and John Torode in Smith of Smithfields. During his career he has also received a lot of acclaim and has been included in several restaurant guides. In his team Elio Genualdo, private chef from Naples. Elio brought to Paris the "perfumes" of his city, and the dishes of his tradition like ragù and pastiera. He cooked for Maison Dior at Paris Fashion Week.*



**STATI UNITI**  
THE UNITED STATES



**Marc Murphy**

Chef e ristoratore, è cresciuto a Milano, Parigi, Villefrance, Washington DC, Roma e Genova, acquisendo un'ottima esperienza nella cucina francese e italiana. A New York apre la sua prima attività, Landmarc, cui seguono numerose altre sedi che ora rientrano nei Benchmark Restaurants. È volto di celebri show televisivi di cucina tra cui il programma di maggiore successo di Food Network, Chopped. Fa parte del Diplomatic Culinary Partnership del Dipartimento di Stato americano.

*Marc Murphy is an executive chef and restaurateur. Raised in Milan, Paris, Villefrance, Washington D.C., Rome, and Genoa, obtaining excellent experience in French and Italian cuisines. He opened the first enterprise, Landmarc, in New York City. Later he opened several other establishments which now fall under Benchmark Restaurants. He has appeared on a number of top food television shows making regular appearances on The Food Networks highest rated hit, Chopped. In 2012 Marc joined the U.S. Department of State's Diplomatic Culinary Partnership.*



**TUNISIA**

**Nabil Bakouss**

Lavora al ristorante Joia del grande chef di origini svizzere Pietro Leemann, premiato con una stella Michelin. Il locale, a Porta Venezia a Milano, propone alta cucina vegetariana secondo la filosofia di Leemann all'insegna di una alimentazione sana e del concetto che il cibo è nutrimento per il corpo, per la mente e per la psiche. Nel suo curriculum anche esperienze in Australia e in Inghilterra.

*Nabil Bakouss works at Joia, the restaurant of the great Swiss chef Pietro Leemann, one Michelin star. The eatery, near Porta Venezia in Milan offers a vegetarian menu, because Leemann believes that food has to be nourishment for the body as well as for the mind. In Nabil's resume there are also working experiences in Australia and Great Britain.*

**In cucina  
si incrociano  
lingue, culture  
e religioni**

*Different languages,  
cultures and religions  
meet in the kitchens*



## LA GIURIA TECNICA | THE TECHNICAL JURY

GRANDI ESPERTI  
ALL'ASSAGGIO

## GREAT TASTING EXPERTS

PRESIDENTE DI GIURIA  
HEAD OF THE JURY

## Fiammetta FADDA

È la gastropenna del settimanale Panorama e contributing editor in Condé Nast per il mensile La Cucina Italiana. Ha diretto Grand Gourmet e per LA7 è stata ospite fissa dei programmi televisivi "Chef per un giorno" e "Cuochi e Fiamme". È vice delegato dell'Accademia Italiana della Cucina di Milano.

She is food writer for the weekly magazine Panorama and contributing editor at Condé Nast for the monthly magazine La Cucina Italiana. She directed Grand Gourmet and was a regular guest on the television programmes "Chef per un giorno" and "Cuochi e Fiamme" on LA7. She is Deputy Director of the Italian Academy of Cooking in Milan.

## Ilaria Barbotti

È una esperta di dinamiche social e web. Una laurea in marketing, nel 2011 crea da zero Igersitalia, l'unico network nazionale di appassionati Instagram di cui presiede da 5 anni anche l'Associazione no profit omonima. Nel 2013 apre Digital PR Atelier, agenzia di pubbliche relazioni digitali. Ha scritto "Instagram marketing. Strategie e regole nell'influencer marketing" (Hoeppli).

Ilaria Barbotti is an expert in the dynamics of social networks and the web. In 2011 she created Igersitalia from nothing, the only national network for Instagram enthusiasts, and she has chaired the not-for-profit organization of the same name for 5 years. In 2013 she opened Digital PR Atelier, a digital public relations agency. She is author of "Instagram Marketing. Strategies and rules for the marketing influencer" (Hoeppli).



## Nicola Dante Basile

Giornalista e scrittore, dal 1978 lavora a "Il Sole-24Ore" prima come praticante poi come cronista raccontando l'impresa che progetta, investe, produce e vende la "tavola" italiana nel mondo. Oggi scrive anche per il blog "Terra Nostra" de "ilsole24ore.com". È autore di una quindicina di saggi pubblicati con Il Sole-24Ore.

A journalist and writer, she has worked at "Il Sole-24Ore" since 1978, initially as a trainee and later as a reporter, telling the story of the enterprise that designs, produces, sells and invests in Italian cooking around the world. Today she also writes for the blog "Terra Nostra" on "ilsole24ore.com". He has written about fifteen papers, published by Il Sole-24Ore.



## Enzo Battaglia

È ristoratore della "Casa del cous cous sanvitese Enzo Battaglia". È stato docente di lettere e più volte sindaco di San Vito Lo Capo. È un grande esperto di tradizioni del territorio e della cultura locale.

Enzo Battaglia is restaurateur of the "House of Couscous from San Vito". He used to teach literature and has been mayor of San Vito Lo Capo several times. He is a great expert in the culture and traditions of the local area.

## Michael Braun

Giornalista tedesco, è corrispondente del quotidiano berlinese Die Tageszeitung. Collabora con la radio pubblica tedesca e con Internazionale. Ha pubblicato "Mutti. Angela Merkel spiegata agli italiani" (Laterza, 2015).

A German journalist and correspondent for the Berlin newspaper Die Tageszeitung. He works with German public radio and Internazionale. He is the author of "Mutti. Angela Merkel explained to the Italians" (Laterza, 2015).



## Enzo Caradonna

Da sempre appassionato di cucina, ha cominciato ad apprendere le basi durante gli anni della scuola. Oggi è chef del ristorante all'interno del Camping village "La Pineta" a San Vito Lo Capo. Con Giuseppe Favaloro ha vinto la 12ª edizione del Cous Cous Fest.

Always passionate about cooking, he learnt the basics when he was in school. Today he is chef of the restaurant in the Camping Village "La Pineta" in San Vito Lo Capo. He won the 12th edition of Cous Cous Fest in the same team with Giuseppe Favaloro.



## Roberta Garibaldi

Esperta di turismo enogastronomico, è docente universitaria e regista di molteplici progetti applicati in tutta Europa. Riveste diversi incarichi a livello nazionale e internazionale ed è autrice di diversi libri e numerosi saggi pubblicati in riviste italiane e straniere.

She is an expert in food tourism, a university lecturer and director of multiple projects all over Europe. She has many important roles at a national and international level, and has written several books and a large number of articles published in magazines in Italy and abroad.



## Antonio Lamberto Martino

Laureato in Scienze dell'alimentazione, è personal chef e personal pastry chef. È autore del libro "La bontà del pane e tante ricette mediterranee" (Mondadori), collaboratore scientifico di aziende agricole e fondatore del Risto-Forno, il primo ristorante al mondo che usa per la cottura dei suoi piatti esclusivamente il forno a legna.

He graduated in Nutritional Science and is a personal chef and personal pastry chef. He is author of the book "The goodness of bread and lots of Mediterranean recipes" (Mondadori), scientific adviser to farmers and founder of the Risto-Forno, the first restaurant in the world to use only a wood-fired oven to cook all its dishes.

## Fabrizio Nonis

Insegna all'Università dei Sapori di Perugia, lavora come reporter e opinionista in varie trasmissioni ed è autore di 5 libri. Oggi è un grande comunicatore legato al mondo della carne, in Rai alla La Prova del Cuoco e su Sky - Gambero Rosso Channel con la trasmissione BEKÉR - On Tour.

He teaches at the cookery school Università dei Sapori in Perugia, he works as a reporter and pundit for various TV programmes, and he has written 5 books. Today he is a great communicator involved in the world of meat, on Rai with the programme La Prova del Cuoco and on Sky - Gambero Rosso Channel with the programme - BEKÉR - On Tour.



## Marzia Roncacci

Giornalista del Tg2, conduce la trasmissione "Lavori in corso" su Rai 2. Tanti i premi ottenuti nella sua carriera, il premio "Comunicazione e Salute 2010", il premio "Personalità Europea 2013" come giornalista assegnato dall'Ente del Turismo e, nel 2014, il "Premio Donne nella comunicazione".

She is a Tg2 newsreader and she presents the programme "Lavori in corso" on Rai 2. She has won many awards during her career including the "Communication and Health 2010" prize, the "European Personality 2013" prize as a journalist, awarded by the Tourism and Show Business Organization in 2013, and the "Prize for Women in Communication" in 2014.



## Anna Scarano

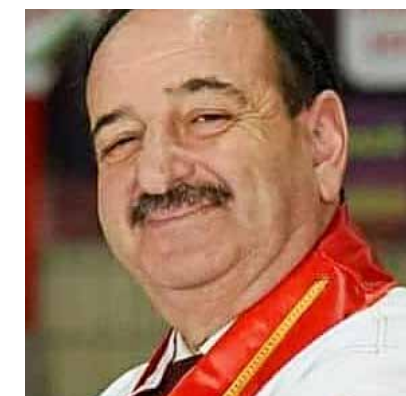
Vice caporedattore di Donna Moderna, segue le pagine di cucina, nutrizione e viaggi. Considera il cibo un piacere, intorno a cui ruotano cultura e identità diverse. Si augura per noi e il futuro un cibo sempre più buono, pulito e giusto.

Deputy editor in chief of Donna Moderna, she is responsible for the cooking, nutrition and travel pages. She sees food as a pleasure that different cultures and identities revolve around. She hopes for better, cleaner and more ethical food for us all in the future.

## Rafik Tlati

Chef e ristoratore presso l'Hotel les Jasmins, la Slovenia e il ristorante Il Gusto a Nabeul (Tunisia), è anche vice presidente del "Conservatorio di cucina mediterranea" a Marsiglia e presidente dell'Accademia tunisina. È consulente gastronomico e membro della catena di Rôtisseurs, Bailliage di Tunisia.

Chef and restaurateur at the Hotel Les Jasmins, Slovenia, and the restaurant Il Gusto in Nabeul (Tunisia), he is also deputy head of the "Mediterranean Cookery Conservatoire" in Marseille and head of the Tunisian academy. He is gastronomic consultant and member of the Chaîne des Rôtisseurs, Bailliage of Tunisia.



LE DEGUSTAZIONI | THE TASTINGS

# TUTTO IL SAPORE DEL COUS COUS IN OLTRE 30 RICETTE

Quest'anno in degustazione anche specialità mediterranee

Carne, pesce, verdure, ricette esotiche e della tradizione, ma anche una variante 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 4 sulla spiaggia di San Vito Lo Capo.

Le ricette internazionali si assaggiano alla Casa del cous cous dal mondo in via Regina Margherita all'angolo con via Abruzzi, mentre i sapori tradizionali della cucina nordafricana alla Casa del cous cous del Mediterraneo in piazza Carlo Barbera (ex piazza Marinella). Quattro i punti di degustazione sulla

spiaggia: la Casa del cous cous del Maghreb all'altezza dell'hotel Capo San Vito dove trionfano i profumi e gli odori della terra del cous cous; la Casa del cous cous Al Waha in corrispondenza di via Savoia, che propone ricette di cous cous per tutti i gusti, da quelli del territorio alle varianti internazionali fino al riso; la Casa del cous cous di San Vito Lo Capo all'altezza della Villetta Faro dove sono protagoniste le ricette tradizionali della cittadina e, infine, il nuovo punto di degustazione Cous cous & friends all'altezza della piazza Carlo Barbera (ex piazza Marinella) dove si possono assaggiare alcune specialità mediterranee.

**TICKET 10€**

Il biglietto per le degustazioni costa 10 euro e dà diritto a: una porzione di cous cous, un bicchiere di vino o una bottiglietta di acqua o una bibita Coca Cola e un prodotto di caffetteria Lavazza.

A tasting ticket costs 10 euro and includes a plate of couscous, a glass of wine, a bottle of water or a soft drink Coca-Cola and a hot beverage with Lavazza coffee.



## ALL THE FLAVOR OF COUS COUS IN MORE THAN 30 RECIPES

This year in tasting also Mediterranean specialties

Meat, fish, vegetables, exotic and traditional recipes, even a gluten-free recipe: more than 30 couscous recipes to choose from in the 'Houses of Couscous'; the traditional tasting areas positioned all over the village, 4 of which on the beach at San Vito Lo Capo. International recipes can be tasted in the 'World House of Couscous' in Via Regina Margherita, corner of Via Abruzzi, while traditional North-African cuisine can be tasted in the 'Mediterranean House of Couscous', in Carlo Barbera square. Four tasting points are situated right on the beach: the Maghreb House of Cou-

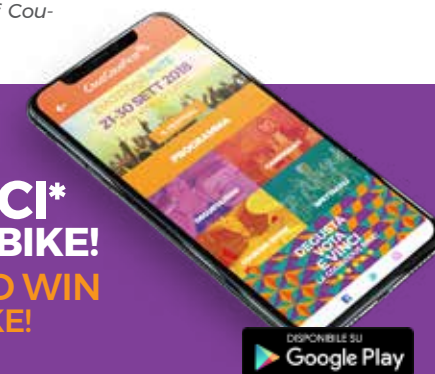
scous, located near the Capo San Vito hotel, where aromas and fragrances from the homeland of couscous pervade the air; the Al Waha House of Couscous, situated in via Savoia, which offers couscous dishes to satisfy all tastes, from local recipes to international and rice-based recipes; San Vito Lo Capo House of Couscous, located near Villetta Faro, where the traditional local recipes play a significant role and, lastly, the new tasting point Couscous & Friends in Carlo Barbera Square, where Mediterranean specialties can be enjoyed.

**DEGUSTA, VOTA E VINCI\* LA COUS COUS BIKE!**  
TASTE, VOTE AND WIN THE COUSCOUS BIKE!

Scarica l'app ufficiale del Cous Cous Fest, vota la tua Casa del cous cous preferita e potrai vincere la bici ufficiale del Cous Cous Fest!

Download the official Cous Cous Fest app, vote for your favourite House of CousCous and you could win the official bike of the Cous Cous Fest!

Scopri gli altri premi in palio e leggi il regolamento su [couscousfest.it](http://couscousfest.it)  
Discover what other prizes are on offer and read the regulations at [couscousfest.it](http://couscousfest.it)



\* Concorso valido dal 21-09-2018 al 31-01-2019. Montepremi 500 € (iva inclusa).  
\*Competition valid from 21-09-2018 to 31-01-2019. Prize money € 500 (including VAT)

**NEW!** 10€

### COUS COUS & FRIENDS

Propone non solo cous cous ma specialità mediterranee: la moussaka e le kolokythokeptedes (le polpette di zucchine e feta) greche, il tajine marocchino di pollo e verdure ma anche le casarecce con pesto alla trapanese.

Cous Cous & Friends proposes not only couscous but also Mediterranean specialties: Greek specialties such as Moussaka and kolokythokeptedes (courgette and feta cheese balls), and also tajine with chicken and vegetables from Morocco and casarecce with Trapani pesto.



**NEW!** 2€

### DOLCEMENTE SICILIA

Per i più golosi, offre in degustazione le più appetitose ricette della pasticceria dell'isola, dalla cassatella al cannolo, dalla pignolata alla cassata ma anche sfince, bigné e macedonie di frutta. Il biglietto per l'assaggio di un dolce o di frutta costa 2 euro e dà diritto anche ad un prodotto di caffetteria Lavazza.

For those with a sweet tooth, Dolcemente Sicilia offers the most enticing Sicilian pastries, such as cannoli, cassate and cassatelle, sfince, bigné and fruit salads. A ticket for tasting a dessert or fruit costs 2 euro, it also includes a hot beverage with Lavazza coffee.



# OGNI GIORNO EVERY DAY



## Expo Village

Via Savoia, via Regina Margherita e sul lungomare  
**Un grand tour nella vivace produzione artigiana e agroalimentare siciliana e mediterranea**  
*A tour in the lively artisan and agri-food production of Sicily and the Mediterranean*

TICKET 10€

## Case del Cous Cous / The House of CousCous

Oltre trenta ricette di cous cous e non solo proposte presso le Case del Cous Cous lungo le vie di San Vito e sulla spiaggia  
*More than thirty couscous recipes and much more at the House of CousCous in the streets of San Vito and on the beach*

## Cous Cous & Friends Degustazioni di specialità mediterranee

*Not just cous cous, the most delicious international specialties too*

TICKET 2€

## Dolcemente Sicilia / Sweet Sicily

Degustazioni delle più appetitose ricette della pasticceria dell'isola e di frutta fresca  
*Tastings of the most delicious traditional Sicilian desserts and fresh fruits*

## REGOLAMENTO DEGUSTAZIONI

### TASTING RULES

#### Case del Cous Cous / Cous Cous & Friends

Il biglietto per degustare il cous cous ha un costo di 10 € e potrà essere acquistato (fino ad esaurimento) a San Vito Lo Capo presso le biglietterie (Via Abruzzi, Via Regina Margherita, spiaggia altezza via Savoia, spiaggia altezza via Arimondi, spiaggia altezza villetta Faro, spiaggia altezza piazza Marinella) dal 21 al 30 settembre 2018, dalle ore 12 alle ore 24. Il biglietto è composto da due tagliandi; il primo tagliando dà diritto a una porzione (circa 200 gr.) di cous cous o di una specialità internazionale, un bicchiere di vino (200 ml, circa) o una bottiglietta d'acqua (33 cl.) Mangiatorella, o una bibita Coca Cola (33 cl.); il secondo tagliando dà diritto a un prodotto di caffetteria Lavazza omaggio servito presso il Lavazza Air Stream e Dolcemente Sicilia.

#### Dolcemente Sicilia

Il biglietto per degustare un dolce o una porzione di frutta ha un costo di 2 € e potrà essere acquistato (fino ad esaurimento) a San Vito Lo Capo presso la biglietteria allestita all'interno dello stand Dolcemente Sicilia sul lungomare altezza via Arimondi. Il biglietto è composto da due tagliandi; il primo tagliando dà diritto a un dolce siciliano o una porzione di frutta; il secondo tagliando dà diritto a un prodotto di caffetteria Lavazza omaggio dal 21 al 30 settembre 2018, presso il Lavazza Air Stream e Dolcemente Sicilia.  
**Note:** Il biglietto non è rimborsabile anche se solo parzialmente utilizzato. L'acquisto del biglietto comporta l'adesione al presente regolamento. Il cous cous è disponibile fino ad esaurimento scorte.

#### The Houses of CousCous / CousCous& Friends

Tickets for tasting couscous cost € 10 and can be purchased (while stocks last) in San Vito Lo Capo at the ticket offices (Via Abruzzi, Via Regina Margherita, beach in front of Via Savoia, beach in front of Via Arimondi, beach in front of Villetta Faro, beach in front of Piazza Marinella), from 21 to 30 September 2018, from 12 noon to 12 midnight.

Each ticket is made up of two coupons. The first coupon can be exchanged for a portion (about 200g) of couscous or an international speciality, a glass of wine (about 200ml) or a small bottle of Mangiatorella water (33 cl) or a Coca Cola soft drink (33 cl). The second coupon can be exchanged for a free Lavazza coffee product served at Lavazza Air Stream and Dolcemente Sicilia (Sweet Sicily).

#### Dolcemente Sicilia

Tickets for tasting a dessert or a portion of fruit cost €2 and can be purchased (while stocks last) in San Vito Lo Capo at the ticket office inside the Dolcemente Sicilia (Sweet Sicily) stand on the seafont opposite Via Arimondi. Each ticket is made up of two coupons. The first coupon can be exchanged for a Sicilian dessert or a portion of fruit. The second coupon can be exchanged for a free Lavazza coffee product from 21 to 30 September 2018 at Lavazza Air Stream and Dolcemente Sicilia.

Please note: tickets are not refundable even if only partially used. Purchasing a ticket means accepting these rules. Couscous is available while stocks last.

## 21 SEPT

### h 10.30 - PalaBia

Ingresso a invito / *only on invite*  
**Make a Network**  
Presentazione delle Best Practice nate a seguito degli eventi **Unicredit / Presentation of Best Practices of Unicredit events SiciliaDigitalDay, Sicily4Business e SicilyOnTourism**

### h 18 - PalaBia

Ingresso gratuito / *free entry*  
**Electrolux Experience**  
Cooking show a cura di / *with*  
**Unione Regionale Cuochi Siciliani**

### h 20 - PalaBia - Ticket 20€

**Priceless Sicily Experience**  
Cooking show Mastercard e Unicredit / *Cooking Show and tasting by Mastercard and Unicredit*  
**Pino Cuttaia**  
due stelle Michelin, del ristorante La Madia di Licata (AG) / *2 Michelin stars, from the restaurant La Madia in Licata*

### h 21.30 - Palco Piazza Santuario Campionato Italiano di Bia CousCous / Italian Bia CousCous championship

Cerimonia di presentazione / *Opening ceremony*

### h 22.30 - Palco Spiaggia via Faro Cous Cous Live Show

## LE VIBRAZIONI COSÌ SBAGLIATO SUMMER TOUR



CONCERTO  
GRATUITO  
FREE CONCERT

## 22 SEPT

### h 12 - PalaBia - Ticket 15€

**Campionato Italiano  
Bia CousCous / Italian  
Bia CousCous championship**  
1° Eliminatoria / *1° Qualifying round*  
**Marianna Calderaro vs  
Luca Giovanni Pappalardo**

### h 14 - PalaBia - Ticket 15€

**Campionato Italiano  
Bia CousCous / Italian  
Bia CousCous championship**  
2° Eliminatoria / *2° Qualifying round*  
**Luigi Di Turi vs Alessandro  
Cretella**

### h 18 - PalaBia - Ticket 15€

**Campionato Italiano  
Bia CousCous / Italian  
Bia CousCous championship**  
3° Eliminatoria / *3° Qualifying round*  
**Antonio Bellanca vs  
Stefano Rufo**

### h 20 - PalaBia - Ticket 10€

**Cooking Show Conad**  
**Rocco Pace  
Stefano De Gregorio  
Vinod Sookar**

### h 21.30 - Palco Piazza Santuario

**Café le Cous Cous**  
Talk Show

### h 22.30 - Palco Spiaggia via Faro Cous Cous Live Show

## CARMEN FERRERI



CONCERTO  
GRATUITO  
FREE CONCERT

### h 24 - RMC101 Dj Set DJ MARIETTO & VITTORIA ABBENANTE

## 23 SEPT

### h 12 - PalaBia - Ticket 10€

**Cooking Show Coca-Cola**  
**Gianluca Tomasi**  
Cous cous cola  
Crostino di pane croccante al pomodoro con cous cous di verdure al limone, mousse di pollo al curry e gelatina di Coca-Cola e Marsala superiore riserva d.o.c. / *Crispy bread crouton with tomato, lemon scented vegetable couscous, chicken curry mousse and jelly with Coca-Cola and Marsala superior reserve d.o.c.*

### h 13.30 - PalaBia - Ticket 20€

**Campionato Italiano  
Bia CousCous / Italian  
Bia CousCous championship**  
**Finale / Final**  
Sfida tra tre chef per il titolo italiano / *Challenge between three chefs for the Italian title*

### h 16 - PalaBia - Ticket 10€

**Cooking Show Lavazza**  
**Renato Ardivino**  
Eraclea per San Vito Lo Capo

### h 19 - PalaBia - Ticket 10€

**Electrolux Experience**  
Cooking show  
**Salvatore Gambuzza**  
del ristorante / *of the restaurant*  
La Terrazza degli Dei (AG)  
Pane, caponata di cous cous, santolina e ombrina croccante / *Bread, couscous caponata, santolina and crispy ombrina fish*

### h 21.30 - Palco Spiaggia via Faro

**Campionato Italiano  
di Bia CousCous / Italian  
Bia CousCous championship**  
Cerimonia di premiazione / *Awarding ceremony*

### h 22.30 - Palco Spiaggia via Faro Cous Cous Live Show

## BEPPE GRILLO INSOMNIA (ORA DORMO!)

SPETTACOLO  
GRATUITO  
FREE SHOW

## 24 SEPT

### h 13 - PalaBia

Ingresso gratuito / *free entry*  
**Cooking Show  
Regione Siciliana  
Dipartimento della pesca  
Mediterranea**  
Il ricco pesce povero / *The poor rich fish*  
A cura dello chef / *by the chef*  
**Andy Luotto**

### h 18 - PalaBia - Ticket 10€

**Electrolux Experience**  
Cooking show  
**Alessandro Ravanà**  
del ristorante / *of the restaurant*  
Il Salmoriglio di Porto Empedocle  
Ghiotta alla Marinisa con cous cous

### h 20 - PalaBia - Ticket 15€

**Electrolux Experience**  
Cooking show  
**Pietro D'Agostino**  
1 stella Michelin, del ristorante / *1 Michelin star, of the restaurant*  
La Capinera di Taormina e **Davide  
Merlino** della Lumaca Madonita  
Gambero allo spiedo / *Roasted prawns*

### h 21.30 - Palco Piazza Santuario

**Café le Cous Cous**  
Talk Show

### h 22 - Palco Spiaggia via Faro Cous Cous Live Show

## FANFARA STATION



CONCERTO  
GRATUITO  
FREE CONCERT

# PROGRAMMA | PROGRAM

## 25 SEPT

**h 12 - PalaBia** - Ticket 10€  
**Il Cous Cous della tradizione / Traditional couscous**  
 Cous cous alla pantasca  
 Cooking show a cura di / with **Piera Spagnolo** e **Katia Abrignani** del ristorante / of the restaurants **Tha'am e Gna' Sara**, San Vito Lo Capo e **Rosaria Anderson**

**h 14 - PalaBia**  
 Ingresso gratuito / free entry  
**Electrolux Experience**  
 Cooking show a cura di / with **Unione Regionale Cuochi Siciliani**

**h 16 - PalaBia**  
 Ingresso gratuito / free entry  
**Electrolux Experience**  
 Cooking show a cura del team / with **"Gli chef con la coppola"**

**h 18.30 - PalaBia**  
 Ingresso gratuito / free entry  
**Cuochi di Classe**  
 Cooking show con degustazione a cura degli studenti della scuola "A. Vegni" di Cortona (Arezzo) vincitrice del campionato italiano studentesco di cucina promosso dal Comune di Argenta (FE) / *Cooking show and tasting with the students of the school "A. Vegni" of Cortona (Arezzo) winner of the Italian student championship of cooking sponsored by the town of Argenta (FE)*  
 Fagottini di anguilla all'aglione / *Eel dumplings with garlic*

**h 20.30 - PalaBia** - Ticket 15€  
**Le Ricette di Bia CousCous / Bia CousCous recipes**  
 Cooking Show di **Filippo La Mantia**  
 Bia CousCous di grano saraceno con il ragù misto, i piselli e il caciocavallo stagionato / *Buckwheat Bia CousCous with mixed ragout, peas and caciocavallo*

**h 21.30 - Palco Piazza Santuario**  
**Café le Cous Cous**  
 Talk Show

**h 22 - Palco Spiaggia via Faro**  
**Cous Cous Live Show**  
**ALSARAH & THE NUBATONES**

CONCERTO GRATUITO  
 FREE CONCERT

## 26 SEPT

**h 12 - PalaBia** - Ticket 10€  
**Il Cous Cous della tradizione / Traditional couscous**  
 Cous cous di pesce alla sanvitese / *Fish couscous "alla sanvitese"*  
 a cura di / with **Enzo Battaglia** e **Pepe Salmeri** del ristorante / of the restaurant **La Casa di Enzo** e **L'Amuri**, San Vito Lo Capo

**h 13.30 - PalaBia** - Ticket 15€  
**Le Ricette di Bia CousCous / Bia CousCous recipes**  
**Filippo La Mantia**  
 Cooking Show  
 Dolce&Salato: Bia CousCous mais e ceci con i tenerumi, "Scafazzè" di Bia CousCous integrale con ricotta, cioccolato, scorze di cannolo rotte, cannella e frutta candita / *Sweet&Salty: Bia CousCous corn and chickpeas with tenerumi, "Scafazzè" with whole wheat Bia CousCous, ricotta cheese, chocolate, crushed cannolo, cinnamon and candied fruit*

**h 15.30 - PalaBia** - Ticket 10€  
**Electrolux Experience**  
 Cooking show  
**Giovanni Lullo**  
 del ristorante / of the restaurant **Il Cortile di Pepe**, Cefalù  
 Cous cous nella sua semplicità apparente / *Couscous and its apparent simplicity*

**h 19 - PalaBia** - Ticket 10€  
**Tenute Orestyadi**  
 L'essenza del Belice / *The essence of Belice*  
 Degustazione guidata dei vini della cantina siciliana: le etichette saranno in abbinamento a due piatti dello chef / *The wines will be paired with two dishes prepared by chef*  
**Vincenzo Candiano**, chef 2 stelle Michelin del ristorante / 2 Michelin stars, of the restaurant **La Locanda di Don Serafino** (RG)

**h 21.30 - Palco Piazza Santuario**  
**Campionato del Mondo di Cous Cous / CousCous world championship**  
 Cerimonia di presentazione / *Opening ceremony*

**h 23 - Palco Spiaggia via Faro**  
**Cous Cous Live Show**

**GEMITAIZ**

CONCERTO GRATUITO  
 FREE CONCERT

## 27 SEPT

**h 12 - PalaBia** - Ticket 15€  
**Campionato del Mondo di Cous Cous / CousCous world championship**  
**1° Eliminatoria / 1° Qualifying round**  
**Palestina vs Marocco**

**h 14 - PalaBia** - Ticket 15€  
**Campionato del Mondo di Cous Cous / CousCous world championship**  
**2° Eliminatoria / 2° Qualifying round**  
**Italia vs Costa D'Avorio**

**h 16 - PalaBia** - Ticket 15€  
**Cous cous al caffè Lavazza: dal salato al dolce / Couscous with Lavazza Coffee**  
 Cooking Show  
**Filippo La Mantia**  
 Il cous cous con la "glassa" del capretto e la polvere del caffè. Il cous cous integrale caffè&panna / *Couscous with lamb and coffee powder. Coffee&cream whole wheat couscous*

**h 18.30 - PalaBia** - Ticket 15€  
**Campionato del Mondo di Cous Cous / CousCous world championship**  
**3° Eliminatoria / 3° Qualifying round**  
**Tunisia vs Stati Uniti**

**h 20.30 - PalaBia** - Ticket 15€  
**Cooking Show**  
**Giorgione**  
 del programma / from TV show **Orto e Cucina di / on Gambero Rosso Channel**  
 Il pomo... d'oro laido

**h 21.30 - Palco Piazza Santuario**  
**Café le Cous Cous**  
 Talk Show

**h 23 - Palco Spiaggia via Faro**  
**Cous Cous Live Show**  
**THE KOLORS**



CONCERTO GRATUITO  
 FREE CONCERT

## 28 SEPT

**h 12 - PalaBia** - Ticket 10€  
**Cooking Show**  
**Antonio Lamberto Martino**  
 Ballata d'Amuri  
 Cous cous di farro, baccalà, finocchietto selvatico e melone purceddu di Alcamo / *Spelt couscous with cod fish, wild fennel and melon*

**h 13.30 - PalaBia** - Ticket 15€  
**Campionato del Mondo di Cous Cous / CousCous world championship**  
**4° Eliminatoria / 4° Qualifying round**  
**Senegal vs Spagna**

**h 16.30 - PalaBia** - Ticket 15€  
**Cooking Show**  
**Norbert Niederkofler**  
 Tre stelle Michelin / *three Michelin stars*, and **Filippo La Mantia**

**h 18.30 - PalaBia** - Ticket 15€  
**Le Ricette di Bia CousCous / Bia CousCous recipes**  
 Cooking Show  
**Sergio Barzetti**  
 Bia CousCous al basilico in camicia di melanzana e cuore goloso di toma blu / *Bia CousCous with basil, eggplant and toma blu*

**h 20.30 - PalaBia** - Ticket 15€  
**Campionato del Mondo di Cous Cous / CousCous world championship**  
**5° Eliminatoria / 5° Qualifying round**  
**Israele vs Angola**

**h 21.30 - Palco Piazza Santuario**  
**Café le Cous Cous**  
 Talk Show

**h 21.30 - Palco Spiaggia via Faro**  
**Cous Cous Live Show**

**ERMAL META**

NON ABBIAMO ARMI - LIVE

POSTO UNICO  
 UNIQUE PLACE

**17,50€**

DIRITTI DI PREVENTITA INCLUSI  
 PRE-SALES INCLUDED

## 29 SEPT

**h 11 - PalaBia**  
 Ingresso gratuito / free entry  
**Bia CousCous Kids**  
**Chiara Maci**  
 Cooking show per i più piccoli  
 CousCousini con frittata / *Couscous frittata*

**h 13 - PalaBia** - Ticket 25€  
**Campionato del Mondo di Cous Cous / CousCous world championship**  
**Finale / Final**

**h 16 - PalaBia**  
 Ingresso gratuito / free entry  
**Cooking Show**  
**Regione Siciliana**  
**Assessorato Agricoltura**

**h 18 - PalaBia** - Ticket 10€  
**Cooking Show Alce Nero**  
 con / with **Chiara Maci**

**h 20 - PalaBia** - Ticket 15€  
**Le Ricette di Bia CousCous / Bia CousCous recipes**  
 Cooking Show  
**Filippo La Mantia**  
 Bia CousCous ceci e lenticchie con il macco di fave ed il finocchietto / *Bia CousCous from chickpeas and lentils with fava beans and wild fennel*

**h 21.30 - Palco Spiaggia via Faro**  
**Campionato del Mondo di Cous Cous / CousCous world championship**  
 Cerimonia di premiazione / *Awarding ceremony*

**h 23 - Palco Spiaggia via Faro**  
**Cous Cous Live Show**

**AKUA NARU**



CONCERTO GRATUITO  
 FREE CONCERT

## 30 SEPT

**h 12 - PalaBia** - Ticket 10€  
**Coffee pairing con Caffè Lavazza / Coffee pairing with Caffè Lavazza**  
 Cooking show  
**Filippo La Mantia**  
**Dennis Zoppi**  
 Il cous cous, la birra ed il caffè Lavazza. Cous cous con pesto a crudo di finocchietto, pomodorini secchi, origano, peperoncino e una manciata di caffè Lavazza / *Couscous, beer and coffee. Couscous with wild fennel pesto, sundried tomatoes, oregano, chilli pepper and a pinch of Lavazza coffee*

**h 14 - PalaBia** - Ticket 10€  
**Cooking Show Conad**  
**Marcello Valentino**  
**Massimo Spallino**  
**Luigi Pomata**

**h 18 - PalaBia**  
 Ingresso gratuito / free entry  
**Cooking Show Cofiol**  
**Emanuele Russo**  
 Olio extravergine di oliva IGP Sicilia miglior alleato della dieta mediterranea / *Extra Virgin Olive Oil and Mediterranean diet*  
 a cura di / with **Premiati Oleifici Barbera** con **Alessandro Chiarelli** presidente del COFIOL / *president of COFIOL*

**h 21 - Palco Piazza Santuario**  
**Cerimonia di Chiusura / Closing ceremony**

**h 22 - Palco Spiaggia via Faro**  
**Cous Cous Live Show**  
**MATRANGA & MINAFÒ**  
**ALTRIMENTI CI AGGALLIAMO**  
 Con la partecipazione di **Massimo Scalici** e **DJ Luca De Paoli**

SPETTACOLO GRATUITO  
 FREE SHOW



IL BELLO CHE COSTA POCO

www.centroconvarredi.it

seguici su: #arredalatuacasa



Arreda la tua casa

CUCINE | SOGGIORNI | CAMERETTE | CAMERE | DIVANI



COOKING SHOW



# MAKE A NETWORK



21 SEPT H 10.30 / H 20

20€



PRESENTAZIONE UNICREDIT E MASTERCARD DI PRICELESS SICILY (DA DESTRA V. LA PLACA, S. MALANDRINO, M. ITTA, M. SAJEVA)

## L'evento di UniCredit apre il festival

Venerdì 21 settembre il festival si apre con l'evento Make a Network, organizzato da UniCredit. L'iniziativa conclude il ciclo di incontri SicilyDigitalDay, Sicily4Business e SicilyOnTourism, organizzati da lo scorso anno per sostenere la crescita del territorio con la costruzione di un network di valore in Sicilia tra la new economy, l'agroalimentare di qualità e il settore dell'accoglienza turistica. Dopo gli interventi introduttivi, nove aziende siciliane racconteranno le best practice nate grazie ai tre eventi organizzati da UniCredit l'anno scorso. A seguire due tavole rotonde: una dedicata allo sviluppo del territorio e una ad un'iniziativa di UniCredit e Mastercard a supporto del Programma Pasti scolastici del World Food Programme, agenzia delle Nazioni Unite che si occupa di assistenza alimentare.

### The UniCredit event that is opening the festival

On friday 21 september, the festival opens with the Make a Network event, organized by UniCredit. The initiative is the last in the series of the SicilyDigitalDay, Sicily4Business and SicilyOnTourism meetings, which have been taking place since last year to encourage growth in Sicily by constructing a valuable network in the

new economy, quality food production and tourist sectors. After the introductory speeches, nine Sicilian companies will talk about the best practices they adopted thanks to the three events organized by UniCredit last year. This will be followed by two round tables, one about development in the area, and one about a UniCredit and Mastercard initiative in support of the School Meals Programme of the World Food Programme, the United Nations agency that deals with food aid.



PINO CUTTAIA

## UN COOKING SHOW FIRMATO DA PINO CUTTAIA

Venerdì 21 settembre alle ore 20 al Pala Bia l'esclusivo cooking show dello chef stellato Pino Cuttaia: esclusive ricette a base di cous cous abbinato ai migliori vini regionali. Esperienza esclusiva solo per i titolari di carte Mastercard®. Il ricavato verrà devoluto al World Food Programme. Ticket su: [www.priceless.com/culinary/product/124520/cooking-show-pino-cuttaia](http://www.priceless.com/culinary/product/124520/cooking-show-pino-cuttaia)

## A COOKING SHOW WITH PINO CUTTAIA

On friday 21 september at 8 p.m. at Pala Bia, an exclusive cooking show with the star chef Pino Cuttaia. Exclusive couscous recipes matched with the best regional wines. An exclusive experience only for Mastercard® holders. The profits will go to the world Food Programme. Tickets at: [www.priceless.com/culinary/product/124520/cooking-show-pino-cuttaia](http://www.priceless.com/culinary/product/124520/cooking-show-pino-cuttaia)



# IL GUSTO CHE EMOZIONA

THE TASTE THAT EXCITES

**21 SEPT** H 18  
**25 SEPT** H 14 / 16  
 INGRESSO LIBERO  
 FREE

**23 SEPT** H 19  
**24 SEPT** H 18 **10€**  
**26 SEPT** H 15.30

**24 SEPT** H 20 **15€**

Sette momenti all'insegna del gusto, della passione per il buon cibo e l'alta cucina. Le Electrolux Experience sono i cooking show firmati da Electrolux Professional, leader mondiale nella produzione e distribuzione di soluzioni professionali per il settore della ristorazione.



Venerdì 21 settembre l'appuntamento è con gli chef dell'**Unione regionale cuochi siciliani**; domenica 23 settembre è il turno di **Salvatore Cambuzza**, chef del ristorante "La Terrazza degli dei" (Ag); lunedì 24 protagonisti **Alessandro Ravanà**, chef al ristorante "Il Salmoriglio" a Porto Empedocle (Ag), lo chef **Pietro d'Agostino**, del ristorante La Capinera a Taormina (Me) e **Davide Merlino**; martedì 25 le ricette degli chef dell'**Unione regionale cuochi siciliani** e degli "**chef con la coppola**"; mercoledì 26 si assaggiano i piatti di **Giovanni Lullo** del ristorante "Cortile Pepe" a Cefalù (Pa).

*Seven instalments dedicated to taste, passion for good food and high cuisine. The Electrolux Experience is a cooking show presented by Electrolux Professional, world leader in the production and distribution of professional solutions for the restaurant sector.*

*On friday 21 september there is a date with the chefs of the **Regional Society of Sicilian Cooks**.*

*On sunday 23 september it is the turn of **Salvatore Cambuzza**, chef of the restaurant "La Terrazza degli*

*dei" (Ag). On monday 24 the star of the show are **Alessandro Ravanà**, chef at the restaurant "Il Salmoriglio" in Porto Empedocle (Ag), the chef **Pietro d'Agostino** from the restaurant La Capinera in Taormina (Me) and **Davide Merlino**.*

*On tuesday 25 there are the recipes of the **chefs of the Regional Society of Sicilian Cooks** and the "**chefs with the coppola**".*

*On wednesday 26 there will be a tasting of the dishes created by **Giovanni Lullo**, who works at the restaurant "Cortile Pepe" in Cefalù (Pa).*

dalla Sicilia  
con amore!



# LA CULTURA È IL NOSTRO CIBO, IL CIBO È LA NOSTRA CULTURA.



## CONAD E IL COUS COUS FEST.

Per l'ottavo anno consecutivo, Conad è partner orgoglioso del Cous Cous Fest, un elogio dell'integrazione culturale dove il cibo è festa, pace e linguaggio comune. In questo panorama di degustazioni, gare enogastronomiche e musica, di cui San Vito Lo Capo è la suggestiva cornice, Conad, con i suoi marchi Sapori&Dintorni e Verso Natura, aggiunge una pennellata di autentica italianità e sensibilità alle nuove tendenze alimentari.

**Vi aspettiamo con una serie di iniziative tutte da gustare.**

Area Conad - Lungomare San Vito lo Capo

### MASTER COOKING CLASS

Tutti i giorni incontri con uno Chef della Compagnia degli Chef per consigli teorici, pratici e...qualche trucco del mestiere.

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

### COOKING SHOW

Un'area dove gustare e degustare esclusive prelibatezze seguendo le preparazioni di importanti Chef della tradizione gastronomica italiana.

### LABORATORI GASTRONOMICI

All'interno del PalaBia, grandi Chef deliziano i palati degli ospiti con invitanti piatti gourmet preparati rigorosamente con prodotti Conad.

  
Persone oltre le cose

COOKING SHOW

# IL SAPORE È SERVITO

TASTE IS SERVED



Sabato 22 settembre alle ore 20 saranno protagonisti il sanvitese **Rocco Pace**, chef del ristorante Crik & Crok, a San Vito Lo Capo, **Stefano De Gregorio**, chef resident di Saporie Lab - Milano e **Vinod Sookar**, lo chef stellato mauriziano che guida il ristorante "Al Fornello da Ricci" a Ceglie Messapica (Brindisi).  
Domenica 30 settembre ore 14 a presentare le loro ricette ci saranno il vulcanico chef palermitano, **Marcello Valentino**, executive chef itinerante, **Massimo Spallino**, chef al ristorante La Vecchia Stazione, a Roana (Vicenza) e **Luigi Pomata**, lo chef carlofortino conosciuto come "il re del tonno".

Nell'area Conad, sul lungomare, la 1ª edizione di **Master Cooking Class**, l'evento esclusivo dedicato ai clienti Conad. Il programma completo su [www.couscousfest.it/conad](http://www.couscousfest.it/conad)

On saturday 22 september at 8 p.m. the stars of the show will be the San Vito local **Rocco Pace**, chef at the restaurant Crik & Crok in San Vito Lo Capo, **Stefano De Gregorio**, resident chef at Saporie Lab - Milan and **Vinod Sookar**, the Mauritian chef with a Michelin Star who runs the restaurant "Al Fornello da Ricci" in Ceglie Messapica (Brindisi).  
On sunday 30 september at 2 p.m. recipes will be presented by the volcanic Palermo chef **Marcello Valentino**, the travelling executive chef **Massimo Spallino**, chef at the restaurant La Vecchia Stazione in Roana (Vicenza), and **Luigi Pomata**, the chef from Carloforte known as "the tuna king".

In the Conad area, on the beach, the first edition of **Master Cooking Class**, the exclusive event dedicated to Conad customers. The complete program on [www.couscousfest.it/conad](http://www.couscousfest.it/conad)

Six chefs who make the most of the finest Italian produce by creating dishes with originality and an awareness of the local area. This is the philosophy of the Compagnia degli Chef, the Conad team of Italian cooks, who offer the best specialities of traditional Italian cuisine.

22 SEPT H 20  
30 SEPT H 14

10€



Cous  
Cous  
Fest

  
Persone oltre le cose

Sei chef che valorizzano le eccellenze agroalimentari italiane interpretandole con originalità e attenzione al territorio. È questa la filosofia della Compagnia degli chef, il team di cuochi italiani targati Conad che propone le migliori specialità della cucina italiana tradizionale.

# Le sue passioni sono il migliore investimento.




## Consulenza sul patrimonio

In UniCredit possiamo offrirti il **check-up del tuo patrimonio**, incluso quello **immobiliare**, i **prodotti di investimento** più adatti a te e partner come **Amundi**, leader europeo nel risparmio gestito.

Scopri le soluzioni di investimento in Filiale o su [unicredit.it/investimenti](http://unicredit.it/investimenti)

800.660.695

La banca  
per le cose che contano. | 

In collaborazione con

**Amundi**  
ASSET MANAGEMENT



## UNICREDIT SPONSOR DELL'EDIZIONE 2018 DEL COUS COUS FEST

"UniCredit si conferma anche quest'anno - sottolinea **Salvatore Malandrino**, Regional Manager Sicilia di UniCredit - sponsor del Cous Cous Fest, che si svolge nell'incantevole cornice di San Vito Lo Capo".

"È una manifestazione che la banca sostiene con convinzione in quanto 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, con tutte le sue diverse declinazioni nelle regioni. È anche un modo 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 è anche una occasione che può contribuire a destagionalizzare i flussi turistici, facendo conoscere le innumerevoli bellezze della Sicilia. Il turismo è un volano strategico per la

crescita dell'economia siciliana e permette di valorizzare anche altri asset fondamentali della nostra regione, come l'agroalimentare, l'enogastronomia, l'arte, la cultura e il patrimonio storico e paesaggistico.

Il sostegno di UniCredit non si limita all'assistenza creditizia: assistiamo le imprese del settore turistico a conoscere in maniera più approfondita il proprio mercato attraverso l'analisi dei flussi di pagamento tramite le carte di credito e debito, forniamo strumenti per verificare il posizionamento sui social media, offriamo supporto per la ricerca di controparti attraverso i Digital B2B, mettiamo a disposizione prodotti e servizi per migliorare la digitalizzazione dell'offerta delle strutture ricettive".

"Puntare sul rafforzamento del turismo in Sicilia significa per UniCredit contribuire alla crescita di un territorio dove siamo il primo istituto di credito per quote di mercato".



# UniCredit



# LAVAZZA, L'ARTE DEL CAFFÈ

LAVAZZA, THE ART OF COFFEE

23 SEPT  
H 16 10€

27 SEPT  
H 16 15€

30 SEPT  
H 12 10€

Tre momenti esclusivi firmati da Lavazza in cui saranno valorizzate le loro pregiate miscele di caffè. Domenica 23 settembre **Renato Ardivino**, maestro del cake design italiano e ambassador del marchio Eraclea, si cimenta nella creazione e realizzazione di un dolce; giovedì 27 settembre **Filippo La Mantia** sperimenta il caffè come ingrediente in due originali ricette: il cous cous integrale caffè & panna e il cous cous con la "glassa" del capretto e la polvere del caffè. Domenica 30 settembre **Dennis Zoppi**, tra i bartender più creativi del momento e Brand Ambassador Lavazza, propone inediti abbinamenti di cocktail a base di caffè con una speciale ricetta firmata Filippo La Mantia, sempre a base di cous cous.

*Three exclusive events brought to you by Lavazza, which will highlight their exquisite blends of coffee. On Sunday 23 September, Renato Ardivino, master of Italian cake design and ambassador for the Eraclea brand, will be creating a dessert; on Thursday 27 September, Filippo La Mantia will be experimenting with the use of coffee as an ingredient in two original recipes, coffee and cream whole meal couscous, and couscous with kid "glassa" and coffee powder. On Sunday 30 September, Dennis Zoppi, one of the most creative bartenders of the moment and Lavazza Brand Ambassador, will be presenting previously unheard of combinations of coffee based cocktails with a special couscous recipe created by Filippo La Mantia.*



RENATO ARDIVINO



FILIPPO LA MANTIA



DENNIS ZOPPI

NEW!

## IL COUS COUS CON IL PREGIATO CAFFÈ SOLIDALE

Quest'anno acquistando il ticket di degustazione si potranno assaggiare le pregiate **miscele iTierra!**, la gamma premium di caffè dedicata alla ristorazione dal gusto e qualità sostenibile, in cui si coniugano eccellenza produttiva, rispetto per l'ambiente e attenzione al sociale. Il caffè iTierra! nasce infatti nell'ambito dell'omonimo progetto di responsabilità sociale di Lavazza, da aziende agricole certificate Rainforest Alliance.

## COUSCOUS WITH THE EXQUISITE FAIR TRADE COFFEE

*This year, when you buy a tasting ticket, you can try the exquisite iTierra! blends, the premium range of coffee with a sustainable taste and quality, dedicated to the catering business. It combines excellent quality, respect for the environment and an awareness of social issues. iTierra! coffee is part of Lavazza's social responsibility project of the same name, and comes from farms that are Rainforest Alliance certified.*

# COCA-COLA OFFICIAL DRINK DEL FESTIVAL

COCA-COLA, OFFICIAL DRINK OF THE FESTIVAL



TASTE THE FEELING™

## La celebre bevanda diventa piatto con il "Cous cous cola"

Per la prima volta Coca-Cola sbarca a San Vito Lo Capo come **official drink** della degustazione pubblica. Il maggiore produttore al mondo di bevande sarà protagonista con la nuova campagna **"De Gustibus"**, celebrando la passione degli Italiani per il cibo e raccontando una pluralità di piatti e ricette capaci di trovare un accordo solo davanti a un gusto da sempre unico e capace di unire: quello di Coca-Cola. Gusto che sarà interpretato da **Gianluca Tomasi**, chef di Cucina Tomasi (Vi), che presenterà un Cous cous cola, un crostino di pane croccante al pomodoro con cous cous di verdure al limone, mousse di pollo al curry e gelatina di coca cola e Marsala superiore riserva Doc.

## The famous soft drink becomes a dish, with "CousCous Cola"

*For the first time, Coca-Cola is coming to San Vito Lo Capo as the official drink of public tasting. The biggest producer of soft drinks in the world will be involved with the new "De Gustibus" campaign, celebrating the Italians' passion for food and telling the story of a multitude of dishes and recipes that can only come together with a taste that has always been unique and capable of uniting, the taste of Coca-Cola. It will be interpreted by Gianluca Tomasi, chef of Cucina Tomasi (Vi) who will present CousCous Cola, a slice of crispy tomato bread with lemon and vegetable couscous, chicken curry mousse, and Coca Cola and Superior Reserve DOC Marsala wine jelly.*

23 SEPT  
H 12

29 SEPT  
H 18 10€



GIANLUCA TOMASI

## ALCE NERO A SAN VITO CON CHIARA MACI

Dal 1978 Alce Nero è il marchio di oltre mille agricoltori, apicoltori e trasformatori biologici impegnati nel produrre cibi buoni e che nutrono bene, frutto di un'agricoltura che rispetta la terra. Sabato 29 settembre alle ore 18 si potrà assaggiare lo speciale cous cous biologico targato Alce Nero in una ricetta di Chiara Maci. Cous cous bio anche alla Casa del cous cous dal mondo di Piera Spagnolo.



CHIARA MACI



## ALCE NERO IN SAN VITO WITH CHIARA MACI

*Since 1978, Alce Nero has been the brand of more than a thousand farmers, beekeepers and organic processors that produce good healthy food in a sustainable way. On Saturday 29 September at 6 p.m. you can taste a special organic couscous with the Alce Nero label in a recipe by Chiara Maci. There will also be organic couscous at the House of CousCous from Around the World in a recipe by Piera Spagnolo.*



# Bia CousCous protagonista al Cous Cous Fest

*Le novità della gamma, un contest su Instagram e il sorriso di Miss Bia*

Le novità della gamma e la possibilità di scoprire tante ricette facili e fantasiose che valorizzano il gusto e la leggerezza dei Bia CousCous. Anche quest'anno l'azienda di Argenta, nel ferrarese, è **main sponsor del Cous Cous Fest**. Leader in Italia per produzione e commercializzazione di cous cous e prima azienda al mondo per la produzione di cous cous bio, Bia spa ha come obiettivo primario la cura del prodotto, del consumatore e dell'ambiente. Dotata da impianti all'avanguardia tecnologica, 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.



"Negli ultimi anni – sottolinea l'ingegnere **Luciano Pollini, AD di Bia spa** – la nostra azienda ha visto una crescita continua che ha toccato e tocca, con percentuali diverse, tutti i 50 paesi in cui esportiamo. Le più recenti previsioni per il 2018 ci parlano di una produzione complessiva di oltre 33 mila tonnellate di cous cous e di un fatturato che raggiungerà 28 milioni di euro".

Dopo il successo dello scorso anno torna a San Vito Lo Capo **Miss Bia**, un maxi pacco di cous cous al femminile che andrà in giro per le strade del paese regalando gadget personalizzati. Tutti coloro che posteranno su **Instagram** un selfie con miss Bia accompagnato dagli hashtag #biacouscous e #missbia potranno partecipare al contest e vincere gadget e una campionatura di Bia CousCous.

In occasione del festival, l'azienda lancia una **straordinaria stagione promozionale sull'e-commerce**. Dal 6 settembre e fino al 20 ottobre l'intera gamma dei Bia CousCous sarà disponibile a prezzi promozionali con sconti fino al 50% sul listino e senza spese di spedizione.

Al festival sarà possibile assaggiare le ultime novità della gamma: le **Bia CousCup**, in sei differenti gusti, che uniscono le proprietà del Bia cous cous alla praticità d'uso, essendo cup monodose e i **Couscousini**, una linea espressamente pensata per i bambini: interamente biologici, sono realizzati con semola di grano duro o con mais riso e ceci.



**Novità!**  
Brand new!

Prova tutti i Bia CousCous e le nostre gustose ricette [biacouscous.it](http://biacouscous.it)

COOKING SHOW

Cous Cous Fest



# LE RICETTE DI BIA COUSCOUS

Il gusto a tavola con La Mantia e Barzetti  
Chiara Maci "maestra" di cucina per i piccoli chef

**25 SEPT H 20.30**  
**26 SEPT H 13.30**  
**28 SEPT H 18.30**  
**29 SEPT H 20**

**15€**

**29 SEPT H 11**  
**INGRESSO LIBERO**  
**FREE**

Veloci, sfiziose e piene di gusto. Le ricette di Bia CousCous accendono la fantasia. Venite ad assaggiare quelle proposte da due interpreti d'eccezione, l'oste e cuoco siciliano **Filippo La Mantia** e **Sergio Barzetti**, volto della trasmissione "La Prova del cuoco". Italiani al 100 per cento, i Bia CousCous vantano una gamma che accontenta tutti i gusti: dalla linea tradizionale alle varietà bio, dai proteici alla linea wellness, dai senza glutine alla linea filiera 100% italiana che comprende tre tipologie di cous cous con semola XXL, prodotte da un'accuratissima selezione di materie prime. L'appuntamento dedicato ai più piccoli è invece quello con la food blogger **Chiara Maci** che guiderà i bambini nella preparazione di ricette sane e golose.

## THE BIA COUSCOUS RECIPES

*Great taste at the dining table with La Mantia and Barzetti Chiara Maci, cookery "teacher" for little chefs*

*Fast, fun and full of taste. Bia CousCous recipes feed your imagination. Come and taste the ones created by two exceptional artists in the kitchen, the Sicilian host and cook **Filippo La Mantia**, and **Sergio Barzetti** from the TV programme "La Prova del cuoco". 100 per cent Italian, Bia CousCous boasts a range of products with something to please everyone: original, organic, the 100% Italian line that includes three types of couscous with XXL semolina, produced with specially selected ingredients. The food blogger **Chiara Maci** presents an event for the little ones. She will guide the children as they prepare healthy and delicious recipes.*

FILIPPO LA MANTIA



SERGIO BARZETTI



CHIARA MACI



SUV  
BY HYUNDAI

Proprio come li volevi.



Scopri i SUV che cercavi: nuove Kona e Tucson.

Kona e Tucson, i nuovi SUV Hyundai.

Carattere, stile e tecnologia viaggiano insieme.

E qualunque sia la tua strada, hai il SUV che fa per te.

Pollina Auto  
Trapani

Via Archi, 79/91 - 91100 - Trapani

+39 0923 27100

info@pollinauto.it - www.pollinauto.hyundai.it

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



5 GARANZIA  
KM ILLIMITATI

\* Gamma nuova Kona: consumi l/100km (ciclo medio combinato) da 4,9 a 8,5. Emissioni CO<sub>2</sub> g/km da 129 a 194. Gamma nuova Tucson: consumi l/100km (ciclo medio combinato) da 5,5 a 8,9. Emissioni CO<sub>2</sub> g/km da 145 a 203. \*Condizioni e limiti della garanzia Hyundai su [www.hyundai.it/servizipostvendita/5anni.aspx](http://www.hyundai.it/servizipostvendita/5anni.aspx). Tale Garanzia proposta non si estende a tutte le componenti delle autovetture. La Garanzia Hyundai di 5 Anni a Chilometri Illimitati si applica esclusivamente ai veicoli Hyundai venduti al cliente finale da un Rivenditore Autorizzato Hyundai, come specificato dalle condizioni contrattuali contenute nel libretto di garanzia.

COUS COUS LIVE SHOW

29 SEPT  
H 21.30

PALCO SANTUARIO



CAFÈ LE COUS COUS

# GRANDI OSPITI SUL PALCO DEL FESTIVAL

GREAT GUESTS ON THE FESTIVAL STAGE

Café le cous cous è il talk show che mette a confronto i grandi protagonisti del festival intervistati da **Marzia Roncacci**, giornalista del Tg 2 e conduttrice della trasmissione "Tg 2 Lavori in corso".

Sul palco in piazza Santuario ci saranno **Chiara Maci**, food blogger, seguitissima instagrammer e mamma social, oltre che dolce metà di **Filippo La Mantia**, affermato chef palermitano trapiantato a Milano dove ha aperto un ristorante che porta il suo nome. La loro vita e le loro passioni sono diventate un libro "Ma tu la caponata come la fai? La nostra storia d'amore in cucina", in libreria dal 20 settembre (HarperCollins Italia).

Con loro anche **Norbert Niederkofler**, lo chef 3 stelle Michelin del ristorante St. Hubertus a San Cassiano in Badia (Bz) che racconterà al pubblico la sua filosofia



MARZIA RONCACCİ

*Café le couscous is the talk show where the big names of the festival meet and are interviewed by **Marzia Roncacci**, the Tg2 newsreader and presenter of the programme "Tg2 Work in Progress".*

*On the stage in Piazza Santuario will be **Chiara Maci**, food blogger, much followed instagrammer and social network mum as well as the other half of **Filippo La Mantia**, the renowned Palermo chef who moved to Milan, where he has opened a restaurant that bears his name. Their life and their passions have become a book, "So how do you make caponata? Our love story in the kitchen", which is on sale from 20 September (Harper Collins Italy).*

***Norbert Niederkofler**, 3 Michelin star chef of the restaurant St. Hubertus in San Cassiano in Badia (Bz) will be joining them to talk about his culinary philosophy, "Cook the Mountain", which is based on the profound principle of respect for the rhythms of nature, the equilibrium of the environment and the people that live in it. Also among the guests will be **Antonio Lamberto Martino**, personal chef and famous face of Bake Off Italia, as well as the brains behind it. He will be talking about his book, "The goodness of bread and lots of Mediterranean recipes" (Mondadori).*

***Sergio Barzetti**, food stylist, cookery maestro and total chef will also be appearing. He is a regular guest on Prova del Cuoco, as well as the author of several recipe books.*



culinaria, "Cook the Mountain", che si basa su un profondo principio di rispetto dei ritmi della natura e degli equilibri dell'ambiente e di chi lo abita.

Tra gli ospiti anche **Antonio Lamberto Martino**, personal chef, panificatore e volto noto di Bake Off Italia che parlerà anche del suo libro "La bontà del pane e tante ricette Mediterranee" (Mondadori), e **Sergio Barzetti**, food stylist, maestro di cucina e chef a tutto tondo, ospite fisso della Prova del cuoco, oltre che autore di diversi libri di ricette.



NORBERT NIEDERKOFLER



ANTONIO L. MARTINO



SERGIO BARZETTI

## Fa tappa a San Vito Lo Capo il Così Sbagliato Summer tour della band

The band's  
Così Sbagliato  
Summer Tour  
has a date in  
San Vito Lo Capo

# SI PARTE CON LE VIBRAZIONI

IT STARTS WITH LE VIBRAZIONI

Le Vibrazioni tornano dal vivo in tutta Italia con la leg estiva della loro tournée. La band formata da Francesco Sarcina (voce e chitarra), Stefano Verderi (chitarra), Marco Castellani (basso) e Alessandro Deidda (batteria) infiammerà il pubblico di San Vito Lo Capo con i brani dell'ultimo album di inediti, "V" e i loro grandi successi.

*Le Vibrazioni are back live all over Italy with the summer leg of their tour. The band, made up of Francesco Sarcina (vocals and guitar), Stefano Verderi (guitar), Marco Castellani (bass) and Alessandro Deidda (drums), will set the audience on fire in San Vito Lo Capo with the songs from their latest album of new tracks "V", and their greatest hits.*



**V come Vibrazioni, ma V anche come quinto album della band. Un ritorno segnato da grandi successi, come Così sbagliato e Amore zen, uno dei brani più ascoltati dell'estate.**

Questo ultimo anno è stato incredibile: ritrovarci per suonare insieme e scrivere l'album, tornare a Sanremo e vedere quanto è stato apprezzato la nostra "Così Sbagliato" e poi buttarci in questa nuova e desiderata avventura live in giro per l'Italia e intanto Amore zen che passa in radio. Davvero un anno ricco e intenso.

**La scintilla della reunion sembra sia scoccata a Palermo al concerto di Radio Italia. E, praticamente ad un anno di distanza, il summer tour vi porta di nuovo in Sicilia, ma a San Vito Lo Capo. Quest'isola vi ispira particolarmente?**

A questa fantastica isola dobbiamo la nostra reunion dopo tanti anni, senza quell'esibizione a Palermo oggi forse non saremo in giro con il tour. Ogni volta che torniamo in Sicilia lo facciamo con grande piacere, i siciliani sono "vibranti" ed entusiasti. E poi abbiamo tutti dei bellissimi ricordi legati alle nostre vacanze sull'isola...

**Come ha accolto il vostro pubblico questo ritorno?**

Benissimo e ad ogni live ne abbiamo conferma. È stato emozionante tornare sul palco e vedere come ai concerti partecipano anche le nuove generazioni. Passiamo dai bambini ai cinquantenni. La nostra musica unisce le generazioni e le fa incontrare proprio in un momento storico dove il dialogo è particolarmente difficile.

**Oltre ai brani dell'ultimo album proporrete in concerto anche i grandi successi del passato?**

I concerti saranno l'occasione per ascoltare Amore Zen e i brani contenuti in V, ma suoneremo anche tanti pezzi che hanno fatto la storia de Le Vibrazioni. Siamo molto legati e grati alle canzoni che ci hanno dato popolarità e i live saranno un'ottima occasione per il pubblico per cantarle a squarciagola.

**Il tour vi porterà a San Vito Lo capo per il Cous Cous Fest. Vi piace il cous cous?**

Siamo tutti delle buone forchette, impossibile negarlo. La cucina siciliana in generale ci piace da impazzire e anche il cous cous, specialmente con il pesce.

**Progetti per il futuro?**

Abbiamo tanti desideri, ma ancora pochi progetti definiti. L'unica cosa che ci interessa fare è continuare ad esibirci live e non perdere il contatto con il pubblico: non ne vogliamo mai più fare a meno!

**V for Vibrazioni, but also V because it's the band's fifth album. A comeback with big hits like Così Sbagliato and Amore Zen, one of this summer's most popular songs.**

*This year has been unbelievable. Getting back together to play again and write the album, returning to Sanremo and seeing how much our "Così Sbagliato" was appreciated, and then diving into this new live adventure travelling round Italy, which we've wanted to do for so long, and in the meantime Amore Zen playing on the radio. It's been a really intense and productive year.*

**It seems like the spark for the reunion was set off in Palermo at the Radio Italia concert. And basically, a year later the summer tour has brought you back to Sicily, but this time to San Vito Lo Capo. Is this island particularly inspiring for you?**

*We owe our reunion after so many years to this fantastic island. Without that show in Palermo, we might not be on tour now. Every time we come back to Sicily it's a great pleasure. Sicilians are "vibrant" and enthusiastic. And of course we've all got wonderful memories from our holidays on the island...*

**How did your fans react to your comeback?**

*Really well, and it's confirmed at every live show. It's been exciting going back on stage and seeing the new generations coming to our concerts, too. The age range is from children to people in their fifties. Our music unites different generations and brings them together at a time in history when communication is particularly difficult.*

**As well as the songs on the latest album, will you be playing your big hits from the past?**

*The concerts will be an opportunity to hear Amore Zen and the songs from V, but we'll also be playing a lot of tracks that are part of the history of Le Vibrazioni. We are very fond of the songs that made us popular, and grateful to them, and our live shows will be a great chance for the fans to sing their hearts out to them.*

**The tour will take you to San Vito Lo Capo for the Cous Cous Fest. Do you like couscous?**

*We all like our food, I can't deny it. We're mad about Sicilian cooking in general, including couscous, especially with fish.*

**Plans for the future?**

*There are lots of things we'd like to do, but we don't have many definite plans. The only thing we really care about is carrying on playing live and not losing touch with the fans. We don't want to be without them ever again!*

**PALCO SPIAGGIA**

**21 SEPT**  
H 22.30

**CONCERTO  
GRATUITO**  
FREE CONCERT



**FAVIGNANA (TP)**  
Contrada Testuzza

**VILLETTA CON DEPENDANCE**  
Classe energetica:  
G-193,77 kWh/m<sup>2</sup> anno  
**€ 285.000**

A Lido Burrone, deliziosa villa circondata da 600 mq. di terreno, presenta un ampio soggiorno con angolo cottura, due camere e bagno. La vicina dependance indipendente si correda di zona living, camera e bagno. RIF. 1566182

- m<sup>2</sup> **110**
- n. locali **3**
- n. bagni **2**
- n. terrazzi **1**
- giardino privato
- n. posti auto **2**



**MARSALA (TP)**  
Via Lungomare Salinella

**QUADRILOCALE PANORAMICO SULLE EGADI**  
Classe energetica:  
A-16,1 kWh/m<sup>2</sup> anno  
**€ 250.000**

Nuovo quadrilocale inserito nel Residence "Le Isole", con vista panoramica sulle isole Egadi e composto da salotto, cucina, tre camere da letto, due bagni e tre verande coperte. Ottimo anche come investimento. RIF. 1897136

- m<sup>2</sup> **155**
- n. locali **5**
- n. bagni **2**
- n. 3 balconi
- n. 3 verande
- n. posti auto **1**



**MONDELLO (PA)**  
Via Scordia

**VILLA SU DUE LIVELLI CON AMPIO GIARDINO**  
Classe energetica:  
G kWh/m<sup>2</sup> anno  
**€ 595.000**

Villa su due livelli con giardino privato, cantina e posti auto. Piano terra: ingresso, doppio salone, soggiorno, cucina abitabile, due camere da letto e due bagni. Primo piano: tre camere da letto e due bagni. Termoautonoma e grande riserva idrica con autoclave. RIF. 1905656

- m<sup>2</sup> **260**
- n. locali **8**
- n. bagni **4**
- n. cantine **1**
- giardino privato



**CASTELLAMMARE DEL GOLFO (TP)**  
Contrada Pilato

**VILLETTA VICINO AL MARE**  
Classe energetica:  
E kWh/m<sup>2</sup> anno  
**€ 215.000**

Immersa nel verde e a pochi chilometri dal mare, bellissima villetta, ben rifinita e con ampio giardino ben curato. La villa si compone di un soggiorno con camino, una comoda cucina, due camere da letto, un bagno, un piano interrato e due verande. RIF. 1794424

- m<sup>2</sup> **160**
- n. locali **5**
- n. bagni **1**
- soggiorno con camino
- giardino privato
- doppio box auto
- n. 5 posti auto



**PANTELLERIA (TP)**  
Via Campobello

**CASA INDIPENDENTE CON VERANDA PANORAMICA SUL MARE**  
Classe energetica:  
F-105,8 kWh/m<sup>2</sup> anno  
**€ 280.000**

Villa panoramica sul mare, con terreno (oltre 1.000 mq.) recintato in pietra lavica. All'interno: zona living con cucina in muratura e caminetto, di-simpegno, due camere da letto, due bagni e lavanderia esterna. La casa è dotata d'impianto solare termico e cisterna. RIF. 1901373

- m<sup>2</sup> **98**
- n. locali **4**
- n. bagni **2**
- veranda panoramica
- giardino privato



**PALERMO**  
Via Nicolò Gallo

**AMPIO APPARTAMENTO DI PRESTIGIO**  
Classe energetica:  
E-57,17 kWh/m<sup>2</sup> anno  
**€ 800.000**

Appartamento di recente ristrutturazione di nove vani ed accessori, posto al 4° piano di un signorile condominio vicino a piazza Politeama. I soffitti di 3,5 m. e le ampie stanze luminose donano all'abitazione una vivibilità di ampio respiro. RIF. 1929100

- m<sup>2</sup> **380**
- n. locali **14**
- n. bagni **4**
- n. balconi **3**

Vendere o comprare? UniCredit **Subito Casa**, storie di casa a lieto fine.

COUS COUS LIVE SHOW

**22 SEPT**  
H 22.30

CONCERTO GRATUITO  
FREE CONCERT

PALCO SPIAGGIA

Cous  
Cous  
Fest

# CARMEN FERRERI

**Come è cambiata la tua vita dopo il successo di Amici?**

Amici mi ha stravolto la vita. Sono molto felice di avere fatto questa esperienza che mi ha arricchito sia personalmente che artisticamente. Mi ha permesso di conoscere nuovi posti e nuove persone e soprattutto di stare a stretto contatto con i miei fan.

**Un nuovo disco in arrivo. Cosa puoi anticiparci?**

Sto preparando un nuovo album, sarà ricco di sorprese e rappresenterà me stessa al massimo. Non vi dico nient'altro perché la sorpresa è sempre più bella.

**Cosa significa tornare da protagonista ad uno dei maggiori eventi italiani della tua provincia?**

Non mi sarei mai immaginata di poter partecipare da protagonista a questo bellissimo ed importantissimo evento nella mia terra. Sarò veramente onorata ed emozionata e non vedo l'ora di cantare con voi le mie canzoni.

**How has your life changed since your success on Amici?**

Amici turned my life upside down. I'm very happy I had this experience, which helped me to grow both personally and artistically. It gave me the chance to get to know new places and new people, and above all to be in close contact with my fans.

**A new record is on the way. What can you tell us about it?**

I'm preparing a new album. It's going to be full of surprises and very representative of myself. I'm not going to tell you anything else because it would ruin the surprise.

**What's it like returning to one of the most important events in Italy in your own province as a star attraction?**

I could never have imagined that I would be performing in this wonderful and very important event in my own area. I'll be really honoured and excited, and I can't wait to sing my songs with all of you.

La trapanese Carmen Ferreri, in arte Carmen, partecipa ad Area Sanremo nel 2016 con il brano "Sogna" e si piazza direttamente tra gli otto vincitori, suscitando un grande interesse nel mondo della critica e dei media. Il successo esplose lo scorso anno, con la conquista del secondo posto ad Amici di Maria De Filippi. Il suo primo album "La Complicità", uscito a giugno, è entrato direttamente al terzo posto della classifica FIMI dei dischi più venduti in Italia. Attualmente è in tour nei teatri, nelle rassegne e nelle piazze e sta lavorando ad un nuovo disco in uscita nei primi mesi del 2019.

*Carmen Ferreri, stage name Carmen, is from Trapani. She took part in Area Sanremo in 2016 with the song "Sogna" and ended up as one of the eight winners, creating a lot of interest with the critics and in the media. Her success exploded last year when she came second in Amici di Maria De Filippi. Her first album, "La Complicità", came out in June and went straight to number three in the FIMI chart of the biggest selling records in Italy. She is currently on tour, playing in theatres, cabarets and squares, and she is working on a new record, to be released in early 2019.*

**RMC 101 DJ SET**

IN CONSOLLE  
AT CONSOLE

DJ MARIETTO & VITTORIA ABBENANTE

**22 SEPT**  
H 00.00

GRATUITO  
FREE

PALCO SPIAGGIA

# CARACTÈRE

## LA LEGGENDA CONTINUA



### ESAGERATAMENTE UNICA

Il piacere ha sempre un tocco egoistico.  
Il privilegio di possedere una Molteni è pari  
solo alla certezza di saperla unica.

[www.molteni.com](http://www.molteni.com)

COUS COUS LIVE SHOW



# BEPPE GRILLO

IN INSOMNIA...ORA DORMO!  
IN INSOMNIA...NOW I CAN SLEEP!

**Il comico italiano  
si racconta  
in uno spettacolo  
intimo e autentico**

*The Italian comedian  
talks about his ideas  
in a genuine and  
informal show*

L'insonnia che tormenta Grillo da 40 anni, che lo porta a farsi domande scomode, a interrogarsi sull'ovvio e a trovare risposte azzardate, a diventare il personaggio che tutti conosciamo, raccontata in un work in progress creativo. Un viaggio nella vita del comico che dal mondo dell'informazione auspica un ritorno a un sistema più percettivo, primordiale, istintivo.

Beppe si racconta in uno spettacolo intimo e autentico, prendendo in contropiede ancora una volta tutti quelli che lo vogliono dipingere diverso da quello che è. Immane il riferimento agli eventi dell'attualità più recente filtrati dalla sua pungente ironia.

*The insomnia which has tormented Grillo for 40 years, which has led him to ask himself difficult yet obvious questions, find daring answers and become the character we all know, is explained in this creative work in progress. A journey into the life of the comedian who hopes for a return from the world of information to a more perceptive, primordial and instinctive system.*

*Beppe talks about his ideas in an informal and genuine show, once again wrong-footing all those who want to portray him as different from how he is. He will inevitably look at recent events in the news through the lens of his biting irony.*

**23 SEPT**  
H 22.30

**SPETTACOLO  
GRATUITO**  
FREE SHOW

**PALCO SPIAGGIA**

# LE TRADIZIONI DI IERI DIVENTANO SAPORI DI OGGI.

  
Conad e il  
Gusto  
**Il Grande  
Viaggio  
Insieme**



**SAPORI  
DINTORNI**  
CONAD

Del proprio territorio, ogni socio Conad ha imparato a conoscere vocazione, ricette e storia. Ai prodotti di eccellenza di tutt'Italia Conad ha dato un nome e un cognome: Saponi&Dintorni Conad. **Anche quest'anno potrai assaporarli al Cous Cous Fest, dal 21 al 30 Settembre. Perché il valore delle tradizioni, per noi, non ha confini.**

 **CONAD**  
Persone oltre le cose

COUS COUS LIVE SHOW

## FANFARA STATION

**24 SEPT**  
H 22

**CONCERTO  
GRATUITO**  
FREE CONCERT

**PALCO SPIAGGIA**



La forza di un'orchestra di fiati, l'elettronica, i canti e i ritmi del Maghreb. San Vito Capo ospita i Fanfara Station, il progetto musicale firmato dal cantautore tunisino Marzouk Majri, dal trombettista statunitense Charles Ferris e dal dj e produttore Marco Dalmasso aka Ghiaccioli e Branzini. Un dance party creato dal vivo da tre musicisti e due loop station, in un trionfo di sonorità acustiche ed elettroniche.

*The power of an orchestra of wind instruments, electronic music, the songs and rhythms of the Maghreb. San Vito Lo Capo hosts Fanfara Station, the music project of the Tunisian singer-songwriter Marzouk Majri, the US trumpeter Charles Ferris and the DJ and producer Marco Dalmasso aka Ghiaccioli e Branzini. A dance party created live by three musicians and two loop stations, in a triumph of acoustic and electronic sounds.*



## ALSARAH & THE NUBATONES

Autrice e compositrice raffinata, AlSarah è considerata la nuova voce del retro-pop dell'Africa Orientale. La sua musica carismatica è il risultato della fusione del patrimonio tradizionale con i suoni e i linguaggi contemporanei. Arriva sul palco del Cous Cous Fest insieme alla band Nubatones.

*The sophisticated writer and composer AlSarah is considered the new voice of East African retro-pop. Her charismatic music is a fusion of her traditional heritage with contemporary sounds and words. She will be appearing on stage at the Cous Cous Fest with the Nubatones.*

**25 SEPT**  
H 22

**CONCERTO  
GRATUITO**  
FREE CONCERT

**PALCO SPIAGGIA**

DAL MARE  
È TUTTA  
UN'ALTRA  
COSA.

FAVIGNANA

Con le navi del Gruppo Caronte & Tourist viaggi da Salerno e Napoli verso la Sicilia attraverso i meravigliosi arcipelaghi siciliani, tutti diversi e da scoprire.

Vienici a trovare al Cous Cous Fest, dal 21 al 30 settembre a San Vito Lo Capo.

Scegli di viaggiare con il Gruppo Caronte & Tourist. Dal mare è tutta un'altra cosa.

+39 090 5737  
carontetourist.it

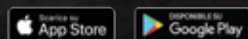
GRUPPO CARONTE & TOURIST



CARONTE & TOURIST



**siremar**  
Caronte & Tourist Isole Minori S.p.A.



Google Play e il logo di Google Play sono marchi di Google LLC. App Store® e il logo Apple sono marchi registrati di Apple Inc.



COUS COUS LIVE SHOW

Fa tappa a San Vito il "Paradise Lost tour" che sta registrando numeri da record

The record breaking "Paradise Lost Tour" is coming to San Vito

SUL PALCO ARRIVA IL FENOMENO DEL RAP ITALIANO

# GEMITAIZ

THE PHENOMENON OF ITALIAN RAP LIVE ON STAGE

Non si ferma il successo di Gemitaiz che, dopo il disco di platino conquistato con l'album "Davide", continua a registrare numeri da record durante gli appuntamenti estivi.

Il fenomeno del rap italiano arriva al Cous Cous Fest dove fa tappa con il "Paradise Lost Tour", la serie di live che prende il nome da un brano del nuovo album "Davide".

Nato e cresciuto nella periferia romana, Gemitaiz, al secolo Davide De Luca, è oggi uno dei rapper più seguiti e apprezzati in tutta Italia tanto da inanellare un disco d'oro dopo l'altro. Ha iniziato a farsi notare nella scena rap underground quando ancora non si sapeva che sarebbe diventato uno dei mostri sacri dell'hip-hop accanto a nomi come Fabri Fibra e Nitro.

L'uscita dell'album "Davide" è stata anticipata dai singoli "Oro e Argento" (certificato platino) e "Fuori" (certificato oro). Attualmente, è in rotazione radiofonica la title track "Davide" che vede anche il featuring della star del pop Coez.

26 SEPT  
H 23

CONCERTO  
GRATUITO  
FREE CONCERT

PALCO SPIAGGIA

There is no stopping the success of Gemitaiz. After the platinum disc he won for the album "Davide", he has continued breaking records in his summer concerts. The phenomenon of Italian rap is stopping off at the Cous Cous Fest on his "Paradise Lost Tour", a series of live shows that takes its name from a track on his new album "Davide". Gemitaiz, born Davide De Luca in the suburbs of Rome, where he grew up, has become one of the most popular rappers in Italy, clocking up one gold disc after another. When he first started getting noticed on the underground rap scene, no one knew that he would become one of the giants of hip-hop alongside names like Fabri Fibra and Nitro. The singles "Oro e Argento" (platinum disc) and "Fuori" (gold disc) paved the way for the release of the album "Davide". The title track, featuring the pop star Coez, is currently on radio station playlists.

# I COLORI DEL COUS COUS FEST DIVENTANO GADGET



## Portare con sé un pezzetto del Cous Cous Fest?

È possibile farlo con il merchandising ufficiale della rassegna. T-shirt per uomo, donna e bambino, ma anche zainetti, calamite e grembiuli. I colori del festival finiscono anche on the road con le bici prodotte da Lombardo Bikes, in special edition per la manifestazione. Un modello city bike personalizzato con la grafica della rassegna. I gadget ufficiali si possono acquistare allo stand del merchandising, in via Savoia.

ACQUISTA ON LINE SU [WWW.COUSCOUSFEST.IT](http://WWW.COUSCOUSFEST.IT)

COUS COUS LIVE SHOW

Cous  
Cous  
Fest

# THE KOLORS

## IL LIVE PIÙ GRINTOSO

### THE HOTTEST LIVE SHOW

I The Kolors arrivano al festival per una tappa del loro Summer Tour. Dopo l'esordio a Sanremo con "Frida (Mai, Mai, Mai)" e i cinque appuntamenti nei club del "Frida Tour" a marzo, tornano dal vivo con una serie di live in tutta Italia. Il trio italiano formato da Stash Fiordispino (voce, chitarra), il cugino Alex Fiordispino (batteria) e Daniele Mona (synth) porterà in Sicilia i suoni dell'ultimo album *You*, un prodotto internazionale con dei suoni che spaziano tra i generi e rispecchiano le varie anime della band.

Sarà uno spettacolo colorato e travolgente sulle note dei singoli *Frida (mai mai mai)* e *Come le Onde*. Tra i brani da ballare anche *Everytime*, pezzo che ha portato al successo il gruppo dopo la vittoria del talent show *Amici*.

*The Kolors are coming to the festival as part of their Summer Tour. After their debut at Sanremo with "Frida (Mai, Mai, Mai)" and the five gigs in clubs on their "Frida Tour" in March, they are back live with a series of shows all over Italy.*

*The Italian trio made up of Stash Fiordispino (vocals and guitar), his cousin Alex Fiordispino (drums) and Daniele Mona (synth) will bring the sounds of their last album, *You*, to Sicily. It is an international creation, with sounds from the genres that reflect the different personalities in the band. It will be a colourful and engaging spectacle with songs like their singles *Frida (mai mai mai)* and *Come le Onde*, and tunes to dance to like *Everytime*, which made the group famous after their victory in the talent show *Amici*.*

PALCO SPIAGGIA

27 SEPT  
H 23

CONCERTO  
GRATUITO  
FREE CONCERT

# ERMAL META

L'ENERGIA SUL PALCO  
ENERGY ON STAGE

Una tappa speciale del Non abbiamo armi Tour a San Vito Lo Capo. Sul palco del Cous Cous Fest arriva il vincitore del Festival di Sanremo, Ermal Meta. Tra i brani in scaletta i successi dell'ultimo disco - già oro - "Non abbiamo armi". Non mancheranno i pezzi degli album precedenti Vietato morire e Umamo.

*A special show as part of the Non abbiamo armi Tour in San Vito Lo Capo. The winner of the Sanremo Festival, Ermal Meta, is coming to the stage of the Cous Cous Fest. The songs on the programme include hits from his last - already golden - record "Non abbiamo armi". There will also be tracks from previous albums like Vietato morire and Umamo.*

**BIGLIETTI DISPONIBILI ANCHE A SAN VITO ALLO STAND DEL MERCHANDISING**  
TICKETS AVAILABLE ALSO IN SAN VITO AT THE MERCHANDISING STAND

**Un live che si preannuncia ricco, intenso e pieno d'amore**

**Dischi di platino e oro, primo posto al Festival di Sanremo 2018 con Fabrizio Moro e un tour che sta registrando molti sold out.**

**La sua vita è stata stravolta da un incredibile successo? Come lo sta vivendo?**

Sto vivendo con grande serenità e soddisfazione il tutto. Mi sono impegnato molto affinché questo succedesse per cui, dopo tanti anni di gavetta, ero abbastanza pronto a reggere l'urto.

**2019, anno sabbatico o ha cambiato idea?**

Sicuramente sarà un anno in cui mi riposerò, ma delle cose in mente le ho già...

**Non abbiamo armi è un disco ricco di idee e pensieri. Dodici canzoni per raccontare la contemporaneità e la paura che spesso la invade. Un disco molto riflessivo. Rispecchia la sua personalità?**

Non abbiamo armi è un disco ricco di me, non potrebbe essere altrimenti. In tal senso mi assomiglia moltissimo.

**Un disco che parla anche tanto d'amore, che fa spostare il mondo sul perno della fiducia o "che spacca le ossa non lascia ferita".**

**Quale è la sua idea di amore?**

L'amore per me è speranza. Tutti noi ci svegliamo amando qualcuno o qualcosa oppure un'idea. L'amore è speranza.

**Le piace il cous cous? Lo mangia spesso?**

Mi piace molto, ma quello buono è difficile trovarlo.

*A live show that will be magnificent, intense and full of love*

*Gold and platinum discs, first place at the 2018 Sanremo Festival with Fabrizio Moro and a tour with a lot of sold out concerts. Your life has been turned upside down by unbelievable success. How are you dealing with it?*

*I'm dealing with it very calmly and enjoying everything. I've worked really hard for this, so after many years of preparation I was ready to cope with the shock.*

*Are you having a year off in 2019, or have you changed your mind?*

*I'll certainly be resting during the year, but I've already got some things in mind...*

*Non abbiamo armi is a record full of ideas and thoughts. Twelve songs about contemporary life and how fear often dominates it. A very thoughtful record. Does it reflect your personality?*

*Non abbiamo armi is a record full of me, and it couldn't be any other way. In that sense it is very like me.*

*A record that talks a lot about love, love that moves the world on the axis of trust or love "that breaks bones but doesn't leave a wound". What is your idea of love?*

*For me, love is hope. We all wake up loving someone or something or an idea. Love is hope.*

*Do you like couscous? Do you often eat it? I like it a lot, but it's difficult to find good couscous.*

**28 SEPT  
H 21.30**

**TICKET DISPONIBILI SU:**  
TICKETS AVAILABLE ON:

**TICKETONE, CIRCUITO  
BOX OFFICE SICILIA,  
BOX OFFICE SICILIA  
SRL, CIAOTICKETS**

**17,50€**

DIRITTI DI PREVENUTA INCLUSI  
PRE-SALES FEE INCLUDED

**PALCO SPIAGGIA**



# FARCITO O SEMPLICE?

I gusti sono gusti, ma con il sapore di Coca-Cola  
mangiare insieme diventa speciale.



TASTE THE FEELING™

COUS COUS LIVE SHOW



La sua musica è un inno alla lotta senza fine delle donne di colore di ieri e di oggi. Originaria di New Haven, nel Connecticut, Akua Naru è un'artista poliedrica conosciuta a livello mondiale per il suo impegno sociale e politico. La sua musica mette al centro la poesia in un sapiente mix di jazz, blues, hip hop. A San Vito Lo Capo presenterà il suo terzo album *The Blackest Joy*, un omaggio alla femminilità nera del continente africano.

*Her music is a tribute to the unending struggle of black women in the past and present. Originally from New Haven in Connecticut, AkuaNaru is a multitalented artist, famous all over the world for her commitment to social and political issues. Poetry is at the heart of her music, which is a masterful mix of jazz, blues and hip hop. In San Vito Lo Capo she will present her third album, *The Blackest Joy*, a homage to the black femininity of the continent of Africa.*

# AKUA NARU

LA MISTICA VIAGGIATRICE  
THE MYSTIC TRAVELER

PALCO SPIAGGIA

29 SEPT  
H 23

CONCERTO  
GRATUITO  
FREE CONCERT

Domenica si ride con il duo di comici palermitani Matranga e Minafò che si esibisce nello spettacolo "Altrimenti ci aggalliamo", con la partecipazione di Massimo Salici e del dj Luca De Paoli.

Uno spettacolo unico e serrato che vede in scena alcuni dei personaggi più popolari e i gli sketch più esilaranti di "Made in Sud", la trasmissione su Rai 2 che li ha visti protagonisti per diverse stagioni.

Tra parodie del mondo dei quiz televisivi, "aspiranti mafiosi" come il boss e la bestia che cercano invano di chiedere il pizzo e l'esilarante duo padre-figlio, Matranga e Minafò mettono in scena monologhi, battute e scambi di opinioni con il pubblico per ridere e ironizzare sullo stile di vita della nostra terra.

Il duo Matranga e Minafò nasce nel 2005 in un villaggio vacanze e si consolida a Palermo nelle reti locali con programmi di denuncia sociale tra cui "Skrikkia la notizia" e "Preview".

La coppia continua a crescere con cabaret d'autore e commedie brillanti fino al successo ottenuto grazie alla ribalta nazionale della trasmissione televisiva "Made in Sud" su Rai 2.

*On Sunday, there is comedy with the duo from Palermo, Matranga and Minafò, who will be performing in the show "Altrimenti ci aggalliamo", with Massimo Salici and the DJ Luca De Paoli.*

*A unique fast-paced show with some of their most popular characters and the most hysterical sketches from "Made in Sud", the programme on Rai 2 that they have appeared in for several seasons.*

*With parodies on the world of television quizzes, "aspiring gangsters" like the mafia boss and the beast who try to extort protection money without success, and their hysterical father-son duo, Matranga and Minafò*

*present monologues, jokes and exchanges of opinion with the public, which poke fun at the lifestyle of our country.*

*The duo of Matranga and Minafò was formed in 2005 at a holiday village, and established itself on the local circuits of Palermo with social condemnation routines like "Skrikkia la notizia" and "Preview". They continued their development with their own brand of cabaret and brilliant comedies, culminating in the success they have had thanks to the national notoriety of the television show "Made in Sud" on Rai 2.*



# UNO SHOW TUTTO DA RIDERE MATRANGA E MINAFÒ A HILARIOUS SHOW

## Tutto cous cous del nostro sacco



No, non siamo produttori di cous cous.  
Siamo i producer del Cous Cous Fest.  
Da sempre ci occupiamo di ogni aspetto organizzativo, economico, logistico, di tutti i contenuti e strumenti di comunicazione.  
Oggi, il Cous Cous Fest è un esempio di promozione culturale e territoriale e noi ne siamo orgogliosi.

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

Feedback  
Eventi e comunicazione



# Spegni i fornelli, accendi la fantasia.

Anche con  
acqua fredda

Buoni così

Gusto & Benessere

Convenzionale

100% Filiera italiana

CousCousini



The CousCous Specialist

Prova tutti i Bia CousCous e le nostre gustose ricette,  
vai su [biacouscous.it](http://biacouscous.it)   



Promo speciale

Cous Cous Fest

Solo online  
prezzi eccezionali  
e spedizione gratuita  
fino al 20 ottobre

Cous  
Cous  
Fest

HA SCELTO  
BIA COUSCOUS