



www.trapaninostra.it



www.francescogenovese.net

rassegna stampa - gli articoli di interesse tradizionale della nostra Città

Martedì 14 Settembre 2010



SAN VITO LO CAPO. Dal 21 settembre la 13ª edizione del tradizionale appuntamento di fine estate dedicato all'integrazione culturale

Un mondo pieno di colori per il Cous Cous Fest

SAN VITO

●●● San Vito si prepara ad accogliere i suoi appuntamenti di fine estate che prolungano la stagione estiva, attirando nella cittadina turisti italiani e stranieri. Si comincia il prossimo week-end, dal 17 al 19 settembre, con la quarta edizione di Tempuricapuna, la rassegna dedicata ai caponi, specialità ittiche stagionali.

In programma degustazioni di pesce azzurro, sia a pranzo che a cena, laboratori gastronomici, uscite in barca con i pescatori e concerti di musica gratuiti. Si prosegue, dal 21 al 26 settembre, con la 13ª edizione del Cous Cous Fest, il festival internazionale dell'integrazione culturale, quest'anno ispirato allo slogan "What a colorful


NEL PROSSIMO
WEEK END
TOCCHERÀ ALLA
FESTA DEL CAPONE

world". La manifestazione, organizzata dal Comune di San Vito Lo Capo in collaborazione con l'agenzia Feedback e i main sponsor Banco di Sicilia Unicredit Group ed Electrolux Professional, si ispira ad un mondo pieno di colori, un "colorful world" dove convivono le differenze tra culture, popoli e tradizioni, lo spirito appunto della rassegna sanvitese. Quest'anno, per la prima volta nella sto-

ria del Festival, saranno nove i paesi partecipanti alla gara gastronomica internazionale: Algeria, Costa d'Avorio, Francia, Israele, Italia, Marocco, Palestina, Senegal e Tunisia. Tra le novità anche l'apertura di un nuovo punto di degustazione al villaggio gastronomico, la Casa del cous cous del Maghreb e del cous cous biologico dove si troveranno le ricette dell'area geografica dove è nato il cous cous, quelle a base di semola biologica ma anche, per la prima volta, piatti a base di cous cous senza glutine, preparato con la semola di mais, adatto quindi ad un pubblico di celiaci. Presenti anche alcuni dei più alti interpreti della gastronomia siciliana, da Pino Cuttaia, chef e patron del ristorante "La Madia" di Licata (Agrigento), due stelle Michelin a Peppe Giuffrè, lo chef "artista" trapanese fino al pasticciere Corrado Assenza. Il programma completo, giorno per giorno, su www.couscousfest.it.



Un'esperta tunisina «incocchia» il couscous. FOTO LOCASTRO