

Appuntamenti In evidenza

Couscous Fest, edizione nr. 22. A San Vito Lo Capo dal 20 al 29 settembre

di: Redazione

14 settembre 2019



San Vito lo Capo (Tp). Torna il Cous Cous Fest, la 22ma edizione avrà luogo dal 20 al 29 settembre prossimi. Otto paesi a confronto per la gara internazionale all'insegna dello slogan "make couscous not walls". Quest'anno in gara un team dell'UNHCR, l'alto commissariato delle nazioni unite per i rifugiati. Cooking show con Luotto, Maci, La Mantia, Giorgione e Barzetti. Incontri con grandi ospiti come Gino Strada e le proiezioni del Sole Luna Doc Fest. Grandi concerti gratuiti con Boomdabash, Noemi e Mahmood.

Il programma, come per altre edizioni, prevede degustazioni, sfide di cucina, cooking show, concerti e spettacoli all'insegna dello scambio e del dialogo tra i popoli attraverso il cous cous. Il Festival promuove il confronto tra paesi dell'area euro-mediterranea e non solo, prendendo spunto dal *cous cous*, piatto "giramondo" simbolo di meticcio e contaminazione.

Campionato italiano Bia Cous Cous, sei chef in corsa



Carlo Ottaviano

Sei chef, sei ricette, un solo vincitore. In palio il titolo di "Miglior chef italiano" e la possibilità di entrare a far parte della squadra "azzurra" che gareggerà al Campionato del mondo di cous cous. A sfidarsi saranno Salvatore Denaro (Messina), Massimiliano Poli (Milano), Laura Bonoli (Bologna), Carlotta Ricciardelli (Roma), Lucia Tellone (L'Aquila) e Marco Parenzan (Treviso). A giudicare gli chef – selezionati attraverso un contest online su tutto il territorio italiano – sarà una giuria tecnica, presieduta dal giornalista Carlo Ottaviano, firma del Messaggero. Le sfide saranno condotte dal giornalista Roberto Giacobbo a fianco di Sarah Castellana, volto di Quelli che il Calcio e Rai Sport.



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

Campionato del mondo di cous cous: 8 Paesi in gara. Quest'anno anche un team sotto la bandiera dell'UNHCR, l'Alto Commissariato delle Nazioni Unite per i Rifugiati.

Il Campionato del mondo di cous cous è la più famosa gara gastronomica internazionale dedicata al cous cous, quest'anno all'insegna del motto "Make cous cous not walls". Chef provenienti da Israele, Italia, Marocco, Palestina, Senegal, Stati Uniti e Tunisia si confronteranno a tavola per celebrare la pace e l'integrazione tra popoli. A loro si aggiunge un team speciale, quello sotto la "bandiera" dell'Unhcr, l'Alto Commissariato delle Nazioni Unite per i Rifugiati e Kamba, un progetto di inclusione sociale per giovani richiedenti asilo e migranti. In squadra per l'Unhcr ci saranno due rifugiati politici, Basim Alfatlawi (Iraq) e Jamol Ismail Ssali (Uganda) che hanno partecipato al programma "Food for inclusion" promosso da Unhcr e l'Università di scienze gastronomiche di Pollenzo, che ha come obiettivo l'integrazione culturale ed economica dei rifugiati in Italia attraverso pratiche legate al food. I piatti saranno valutati da una giuria popolare e di una giuria di esperti presieduta da Enzo e Paolo Vizzari, giornalisti esperti di enogastronomia. A condurre le manche Federico Quaranta, voce storica di Decanter in coppia con la food blogger italo-marocchina Siham Lamoudni, co-founder e responsabile food di theShukran, il social network fotografico rivelazione del mondo musulmano, tra le top app più scaricate in molti paesi tra cui Marocco, Egitto e Pakistan che racconterà l'evento con fotografie e video. Inviato speciale del festival sarà lo showman Sasà Salvaggio.

Oltre 30 ricette di cous cous al villaggio gastronomico

Dalla ricetta locale, a base di pesce, alle varianti più curiose delle tradizioni internazionali, a base di montone, pollo e carni miste senza dimenticare le ricette vegetariane, compresa una senza glutine. Sono oltre trenta le ricette di cous cous tra cui scegliere nei menu proposti dalle Case del cous cous, i tradizionali punti di degustazione dislocati in tutto il paese, di cui 2 sulla spiaggia di San Vito Lo Capo. Qui il cous cous è il vero protagonista, declinato in tantissime golose ricette che accontentano tutti i palati.

Le ricette internazionali si assaggiano alla Casa del cous cous dal mondo in via Regina Margherita all'angolo con via Abruzzi, gestita da Piera Spagnolo del ristorante Al Thaam di San Vito lo Capo. Dal cous cous del Senegal con carne e datteri a quello della Costa d'Avorio con carni miste e verdure, ma anche quello brasiliano con latte di cocco e frutti di mare e una ricetta senza glutine.

In Piazza Carlo Barbera (ex Marinella) la Casa del cous cous di San Vito Lo Capo, gestita da Maddalena Ruggirello della pasticceria Capo del gusto di San Vito lo Capo, propone un itinerario tra le ricette tipiche della cittadina: dalle varianti con il pesce a quella con spada e finocchietto selvatico, dalla ricetta pantasca a quella al nero di seppia. Qui si trovano anche le busiate, la pasta tipica locale con il pesto alla trapanese e con muddica atturrata e anciova.

Sulla spiaggia all'altezza dell'hotel Capo San Vito la Casa del cous cous Sapori & Dintorni del Mediterraneo dove trionfano i profumi e gli odori del Mare nostrum, gestita da Conad. Dalla Sardegna arriva la ricetta firmata da Luigi Pomata di cous cous alla carlofortina con verdure e ragù di pesce allo zafferano, mentre Antonella Ricci, chef stellata pugliese, proporrà un cous cous al profumo di pitta salentina. Infine, lo chef Stefano De Gregorio presenterà un cous cous poke e pulled pork a base di capocollo di maiale.

Sempre sulla spiaggia in corrispondenza di via Savoia, la Casa del cous cous Al Waha, gestita dallo chef Peppe Buffa del ristorante Al Ritrovo e da Antonino Bua del ristorante Dal Cozzaro di San Vito Lo Capo. Buffa proporrà un menu che comprende sia le varianti internazionali come il cous cous algerino con carni miste, quello della Costa d'Avorio piccante alle verdure, il tunisino con montone e zucca gialla e il marocchino con pollo e curcuma, che diversi cous cous con semola di grano duro siciliano incocciata dallo chef: sanvitese, tonno e finocchietto e norma fino al cous cous con cozze e il tabule. Nel menu di Bua, invece, i grandi classici: cous cous con pesce, carne e verdure.

Expo Village, un colorato suk tra le strade e il lungomare di San Vito Lo Capo.

All'expo village, dalle 12 alle 24, è possibile immergersi in un coloratissimo mercato, un vero e proprio suq, alla scoperta dell'artigianato e dei manufatti tipici dei paesi in gara e siciliani in particolare.

Cooking show, tra i protagonisti Luotto, La Mantia, Maci, Barzetti e Giorgione

Quest'anno anche le lezioni gratuite di cous cous. Sul palco grandi interpreti della cucina italiana che presentano le loro migliori ricette al pubblico della rassegna che ha la possibilità di assistere dal vivo alla preparazione, e poi assaggiare, i piatti di Andy Luotto, Filippo La Mantia, Chiara Maci, Sergio Barzetti e Giorgione. Le ricette sono abbinate ai migliori vini regionali. Tra le novità i Bia Cous Cous tutorial: lezioni gratuite per imparare a preparare il cous cous in modo facile e veloce. (dal lunedì 23 a giovedì 26 alle ore 11 in piazza Santuario)

Cous Cous Live Show: Noemi, Boomdabash e Mahmood in concerto gratuito. Tra gli ospiti anche dj Ringo e Gino Strada.

Venerdì 20 settembre: Noemi;

Sabato 21 settembre: Boomdabash;

Domenica 22 settembre: Sergio Vespertino, teatro comico siciliano;

Lunedì 23 settembre: Camurria;

Martedì 24 settembre: Sikania Live Band;

Mercoledì 25 settembre: La Municipà;

Giovedì 26 settembre: Lello Analfino & Tinturia;

Venerdì 27 settembre: Mahmood;



Sabato 28 settembre: dj Ringo, conduttore di Virgin Radio, intervisterà Gino Strada, il fondatore di Emergency, il cuoco Filippo La Mantia, **Enrica Spadafora**, giovane imprenditrice impegnata nella produzione di vini naturali, e tanti altri ospiti. A seguire il concerto di Giuseppe Scarpato Power Trio ft. Filippo La Mantia, guidato dal musicista, produttore e compositore Giuseppe Scarpato, considerato uno dei migliori chitarristi rock blues in Italia. A chiudere la serata Ringo con un dj set all'insegna della musica rock.

Domenica 29 settembre: chiude il Festival lo spettacolo "Ricette & risate" dello showman Sasà Salvaggio, quest'anno inviato speciale del festival, che proporrà uno show, sul palco, condito con la sua simpatia. Tutti gli spettacoli, tra il palco in piazza Santuario e quello in spiaggia, sono gratuiti.

Il Cinema di Sole Luna Doc Festival

Da lunedì 23 a giovedì 26 settembre in piazza Santuario spazio al cinema sotto le stelle del Sole Luna Doc Film Festival, la rassegna internazionale di cinema documentario organizzata dall'associazione *Sole Luna* – un ponte tra le culture, che proporrà sette proiezioni, ispirate ai temi dell'amicizia e dello scambio dei popoli, temi fondanti del festival.

Ticket

Il costo del biglietto per le degustazioni è di 10 euro e dà diritto a una porzione di cous cous a scelta, un bicchiere di vino o una bibita.

Il Cous Cous Fest è coprodotto dall'agenzia di comunicazione Feedback in collaborazione con il Comune di San Vito Lo Capo.

Una selezione di vini sarà offerta da Assovini Sicilia.

Maggiori informazioni sul sito www.couscousfest.it

Facebook: <https://www.facebook.com/CousCousFest>

Twitter: https://twitter.com/Cous_Cous_Fest